



Pasta.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 🌿🌶️ 13 €

Huile d'olive, persil, ail, tomates cerise, olives, piment et pangrattato (4-8)

Rigatoni 3 pomodoro e basilico 🌿 (4-8-2-6) 17 €

Sauce tomate, tomates cerise, tomates confites, basilic, straciatella et huile d'olive extra vierge

Rigatoni gamberoni (2-4-9) 19 €

Bisque de gambas, gambas sauvages

Authentique spaghetti alla carbonara(6-4-8) 20 €

Guanciale grillée (cochon), jaune d'oeuf, parmesan et poivre

Mafaldine al tartufo 🌿 (4_8-6) 22 €

Crème de champignons et truffe, poêlée de champignons, caviar de truffe et huile de truffe

Le + pour les gourmands : Straciatella 2,50€

Gnocchi & Risotto.

Gnocchi gorgonzola épinards & noisettes 17 €

Crème gorgonzola et épinards, pousses d'épinards et noisettes ! (6-5)

Risotto du moment (1-6)

Cf prix sur ardoise

Le specialità della casa.

Escalope de veau à la milanaise (2-4-6-8) 22 €

Accompagnée de spaghetti beurre de sauge, citron et basilic

Epaule d'agneau de 7h (4-6-8) 24€

Epaule d'agneau confite, purée de saison, condiments et jus de viande

Le mercredi dans la meule.

Spaghetti dans la meule 38€/2pers

Dans la meule de parmesan, flambées à la Grappa

57€/3pers

76€/4pers



Dolci.

Cannolo siciliano (1-4-5-6-8) 6 €

Croustillant fourré à la ricotta sucrée au cacao et naciolata

Le fameux tiramisu della casa 🍷 (6-8) 9 €

Cette recette est strictement secrète !

Tarte au citron meringuée maison (4-6-8-5) 9 € 🍷

Le choux et son claquelin au cacao (4-6-8) 9 €

Crème diplomate à la vanille de Madagascar, caramel beurre salée

Café Gourmand (6-4-8-5) 10 €

Mignardises selon l'humeur du chef!

Baba au limoncello (4-8_6_13) 12 €

Crème montée, gel de citron confit et limoncello

Menu Bambino.

Jusqu'à 12 ans - 11€

Pour trinquer avec les parents

Sirop à l'eau ou diabolo

Pour bien grandir

Pizza Margherita
ou

Pasta crème et jambon

ou

Pasta Pomodori (tomate)

Pour la gourmandise

Focaccia al naciolata

Mademoiselle Boris. 🍷

28 RUE DU PRADO, 34170 CASTELNAU-LE-LEZ

WWW.MADEMOISELLEBORIS.COM

[@MADEMOISELLEBORIS](https://www.instagram.com/MADEMOISELLEBORIS)

© Design graphique par Margot Changeon.



mademoiselle
BORIS

Antipasti.

Salade de roquette (6) 	6 €
Roquette, pignons de pin, parmesan et vieux balsamique	
Focaccia (4) 	6 €
Pâte à pizza cuite à l'huile d'olive extra vierge, origan et romarin	
Focaccia au lard de pata negra (4) 	10 €
Pour les cochons !	
Crema di carciofi (6) 	8 €
Crème d'artichaut et mascarpone, pecorino rapé, poivre	
Arancini du moment (6)	9 €
Boulettes de riz safranées, fior di latte et parmesan	
Carciofo Fritto (1-4-6) 	9 €
Petits artichauts frits, servis avec une ricotta citronnée	
Calamaro au paprika (4-1) 	9 €
Calamars fris au paprika	
Oeuf florentine (6-8-2)	12 €
Oeuf parfait (cuit à 64°), tombée d'épinards à l'ail, béchamel et jus de viande	
Oeuf parfait (6-8-5-2)	13 €
Oeuf parfait (cuit à 64°), crème de butternut, guanciale crispy (cochon), graines de courge et noisettes torrifiées	
Carpaccio de thon fumé	14 €
Fines tranches de thon fumé, sauce vierge	
Black Angus affumicato (6)	16 €
Boeuf fumé taillé finement, zeste de citron, huile d'olive, copeaux de parmesan et roquette. Un vrai délice !	

Burrata e tutti quanti!

	Avec focaccia	
Gorgonzola cremoso (3-6) 	12 €	16 €
Crémeux, miel à la truffe et noisettes		
Stracciatella (6) 	8 €	12 €
Juste le crémeux de la burrata à la petite cuillère 125g		
La grosse "Bertha" (5-6) 	18 €	22 €
Burrata de 300g, huile d'olive, pignons de pin, piment d'Espelette et basilic frais		
Mozzarella di bufala al tartufo (6) 	18 €	22 €
Mozzarella di Bufala 250g, caviar de truffe et huile de truffe		
Burrata affumicata (6)	13 €	17 €
Burrata de 125g panée, caviar d'aubergines, piment d'Espelette		



Nos fabuleux produits italiens.

	Avec focaccia	
Speck des montagnes	8 €	12 €
Si fondant et si fumé		
Jambon de parme	8 €	12 €
Le meilleur du meilleur		
Coppa de cintaceneze	8 €	12 €
Fond sur la langue		
Assiette de charcuteries Toscane	16 €	20 €
Speck, jambon de parme et coppa		

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

1. Arachide - 2. Céleri - 3. Crustacés 4. Céréales contenant du Gluten
5. Fruits à coque - 6. Lait - 7. Lupin - 8. Oeuf - 9. Poisson -
10. Mollusques - 11. Moutarde - 12. Sésame - 13. Soja - 14. Sulfites

Pizzetta.

25 cm de gourmandise.. Ps : ce n'est pas la taille qui compte !

Napoletana (9-11-4-2)	11 €
Sauce tomate, ail	
Après cuisson : origan de Sicile, anchois, câpres à queue et olives Taggiasche	
Margherita bufala  (2-6-4)	12 €
Sauce tomate.	
Après cuisson : basilic, mozzarella di bufala et huile d'olive	
Regina (2-6-4)	13,50 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons.	
Après cuisson : jambon blanc aux herbes et persillade	
Nduya  (2-6, 11, 4)	13,50 €
Sauce tomate oignons confits,	
N'duya (saucisse piquante de Calabre).	
Après cuisson : câpres, stracciatella et origan	
La rustica (2-6-4)	16 €
Sauce tomate.	
Après cuisson: tomates cerise, roquette, mozzarella di Bufala, pickles d'oignons, copeaux de parmesan et speck	
Vegetariana (6-4) 	17 €
Sauce tomate, caviar d'aubergines, artichauts, poivrons rouges, fior di latte	
Après cuisson: roquette, tomates cerise et pickles d'oignons	
Quattro formaggi al tartufo  (6-2-4)	18 €
Ricotta à la crème de truffe, mozzarella fior di latte, gorgonzola, reblochon fermier au lait cru	
La Parma bella (6-4) 	18,50 €
Sauce tomate	
Après cuisson : jambon de parme (24mois), roquette, buratta, copeaux de parmesan, tomates cerise	
Automne (6-4-5)  	18 €
Crème butternut, fior di latte	
Après cuisson: butternut rôti, roquette, noisettes, graine de courge, tomates cerise et origan	
Tartufo (2-6-4)	20 €
Ricotta à la crème de truffe.	
Après cuisson : jambon blanc truffé, stracciatella, roquette, caviar de truffe et huile de truffe	