



Pasta.

Spaghetti all'arrabbiata (4-8) 🌿🌶️ 13 €

Sauce tomate, huile d'olive, ail, piment

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

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

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 & noisettes 🌿 17 €

Crème gorgonzola et noisettes concassées ! (4-6-5)

Risotto du moment (1-6)

Cf prix sur ardoise

Le specialità della casa.

Tartare de boeuf au couteau à l'italienne 22 €

Câpres, cornichons, jaune d'oeuf, tomates séchées, oignons et parmesan, accompagné de pommes de terre grenaille et salade de roquette

Escaloppe de veau à la milanaise 23 €

Uniquement le mercredi



Dolci.

Le fameux tiramisu pistache della casa 🍷 10 €

Cette recette est strictement secrète ! (6-8-5)

Focaccia alla nocciolata & caramel beurre salé (1-4-6-5) 10 €

Pour les plus gourmands! A partager ou pas!

Crèma di limone (8-6) 9 €

Crème de citron, zest de citron vert, et un peu de croquant

Panacotta à la vanille Bourbon(4-5-6) 9€ €

Coulis de fruit rouge ou passion ou caramel beurre salé

Boules de glace (4-5-6) 6,50 €

Vanille / chocolat / framboise

Mademoiselle Boris s'invite aussi chez vous!

Nous proposons toute notre carte à emporter!

Mademoiselle Boris Castelnau.

28 RUE DU PRADO - CASTELNAU-LE-LEZ

Mademoiselle Boris Arceaux.

29 AV. DE L'ECOLE DE L'AGRICULTURE S. BUCHET - MONTPELLIER

WWW.MADEMOISELLEBORIS.COM

[@MADEMOISELLEBORIS](#)

© Design graphique par Margot Changeon.



mademoiselle
Boris

Antipasti.

Salade de roquette (5-6)  **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 (6-8-4) **9 €**
Boulettes de riz, fior di latte et parmesan

Carciofo Fritto (1-4-6)  **9,50 €**
Petits artichauts frits, servis avec une ricotta citronnée

Calamaro au paprika (4-1-11)  **9,50 €**
Calamars frits au paprika

Vitello tonnato (11-8-5-6-9) **12 €**
Fines tranches de veau cuites basse température, crème de thon, câpres, anchois, parmesan et roquette



Nos fabuleux produits italiens.

Speck des montagnes **8 € 12€**
Si fondant et si fumé

Prosciutto di Parma **8 € 12 €**
Le meilleur du meilleur

Prosciutto bianco al tartufo **8 € 12 €**
Un régal

Assiette de charcuteries Toscane **16 € 20 €**
Speck, jambon de Parme et jambon aux herbes

Burrata e tutti quanti!.

Gorgonzola cremoso (5-6)  **12 € 16€**
Crémeux et noix

Stracciatella (6)  **8 € 12€**
Juste le crémeux de la burrata à la petite cuillère 125g

La petite "Bertha" (5-6)  **9 € 22€**
Burrata de 125g, huile d'olive, pignons de pin, piment d'Espelette et basilic frais

Insalata.

Insalata Cesar (6-9-4-11-8)  **18 €**
Salade romaine, tomates cerises, aiguillettes de poulet panées, oeuf dur, parmesan, anchois, câpres, guanciale, ail et croûtons

Insalata Pesto et prosciutto (5-6) **17 €**
Salade de roquette, tomates, jambon de Parme, olives taggiasche, burattina 125g et pesto de basilic

Insalata Caprese (6)  **17 €**
Tomates anciennes bio des jardins de Costebelle, roquette, courgettes grillées, oignons nouveaux, basilic, et mozzarella di Bufala.
Huile d'olives, vinaigre balsamique blanc et pignons de pin.

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) **12 €**
Sauce tomate, ail

Après cuisson : origan de Sicile, anchois, câpres à queue et olives Taggiasche

Margherita bufala  (2-6-4) **13 €**
Sauce tomate.

Après cuisson : basilic, mozzarella di bufala et huile d'olive

Regina (2-6-4) **14 €**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons.
Après cuisson : jambon blanc aux herbes et persillade

Nduya  (2-6, 11, 4) **14 €**
Sauce tomate oignons confits,
N'duya (saucisse piquante de Calabre).
Après cuisson : câpres, stracciatella et origan

La rustica (2-6-4) **17 €**
Sauce tomate.
Après cuisson: tomates cerises, roquette, mozzarella di Bufala, pickles d'oignons, copeaux de parmesan et speck

Vegetariana (2-6-4)  **17 €**
Sauce tomate, caviar d'aubergines, artichauts, poivrons rouges, fior di latte
Après cuisson: roquette, tomates cerises et pickles d'oignons

Quattro formaggi al tartufo (6-4) **18 €**
Ricotta à la crème de truffe, mozzarella fior di latte, gorgonzola, reblochon fermier au lait cru

La Parma bella (2-6-4)   **19 €**
Sauce tomate
Après cuisson : jambon de Parme (24mois), roquette, buratta, copeaux de parmesan, tomates cerises

Tartufo (6-4)  **20 €**
Ricotta à la crème de truffe.
Après cuisson : jambon blanc truffé, stracciatella, roquette, caviar de truffe et huile de truffe