



Pasta.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 🌿🌶️ 13 €

Huile d'olive, persil, ail, tomates cerises, olives, piment (4-8)

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

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

Rigatoni gamberoni e calamaro (2-4-5-9)(S) 19 €

Bisque de gambas tomatée, gambas sauvages, calamars et persillade

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

Guanciaie 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 ! (6-4-5)

Risotto du moment (1-6)

Cf prix sur ardoise

Le specialità della casa.

Escalope de veau à la milanaise (2-4-6-8) 23€

Accompagnée de spaghetti au beurre de sauge

Tartare de boeuf à l'italienne 22 €

Tartare de boeuf charolais coupé au couteau, câpres, olives, tomates séchées, jaune d'oeuf, parmesan, persillade accompagné de pomme de terre rôties, sauce tartare et salade



Dolci.

Il famoso tiramisu della casa 🍷 (6-8) 9,00 €

Cette recette est strictement secrète !

Glace fraîche artisanale (6-5) 8,50€

Focaccia alla nocciolata & caramel 🍷

beurre salé (1-4-6-5) 9,00 €

Pour les plus gourmands! A partager ou pas!

Tarte au citron meringuée (4-6-8-5) (S) 9,00 €

Moelleux au chocolat (4-8) (S) 9,00 €

Café Gourmand (6-4-8-5) 10,00 €

Mignardises selon l'humeur du chef!

Thé Gourmand (6-4-8-5) 11,00 €

Mignardises selon l'humeur du chef!

Menu Bambino.

Jusqu'à 12 ans - 11€

Pour trinquer avec les parents

Sirop à l'eau ou diabolò

Pour bien grandir

Pizza Margherita

ou

Pasta crème et jambon ou tomate

Pour la gourmandise

Glace du moment

Mademoiselle Boris Castelnaud.

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

© Design graphique par Margot Changeon.



mademoiselle
BORIS

Antipasti.

Salade de roquette (5-6) 	6 €
Roquette, pignons de pin et parmesan	
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)(S) 	9,50 €
Petits artichauts frits, servis avec une ricotta citronnée	
Calamari au paprika (4-1-11) (S) 	9,50 €
Calamars frits au paprika	
Melanzane pomodoro de la Nonna (4)	11 €
Aubergines confites et panade tomates basilic	
Black Angus affumicato (6)	16 €
Boeuf fumé taillé finement, zeste de citron, huile d'olive, copeaux de parmesan et roquette. Un vrai délice !	




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		
Jambon à la truffe	8 €	12 €
Mortadelle à la truffe	8 €	12 €
Un vrai régal		
Assiette de charcuteries Toscane	16 €	20 €
Charcuteries du moment		

Burrata e tutti quanti!

		Avec focaccia
Gorgonzola cremoso (5-6) 	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		

Insalada.

Insalada Mortadella (6-4)	18 €
Salade romaine, tomates anciennes, aubergines, mortadelle à la truffe, buratta 125g, focaccia et huile d'olive	
Insalada Cesar (6-9-4-11-8)	18 €
Salade romaine, tomates, aiguillettes de poulet panées, oeuf dur, copeaux de parmesan, anchois, croûtons, sauce aux anchois	
Insalada Caprese (6) 	18 €
Tomates anciennes bio, oignons nouveaux, basilic, et mozzarella di Bufala, huile d'olives, vinaigre balsamique blanc	

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

*S: produit surgelé



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)	16 €
Sauce tomate. Après cuisson: tomates cerises, 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 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 pistacchina (6-5-4)	18 €
Ricotta citronnée, mortadelle à la truffe, buratta 125g, pistaches concassées, roquette et basilic	
La Parma bella (6`-4) 	19 €
Sauce tomate Après cuisson : jambon de parme (24mois), roquette, buratta, copeaux de parmesan, tomates cerises	
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	

Le + pour les gourmands :

Stracciatella 2,50€ / jambon de parme: 3€ / jambon blanc aux herbes: 3€ / jambon à la truffe: 3,50€