



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) 21 €

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

Mafaldine al tartufo (4-8-6) 🌿 23 €

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 🌿 18 €

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 23 €

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 24 €

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) 10,50 €

Pour les plus gourmands! A partager ou pas!

Crème 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 mangue

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 LAGRICULTURE 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)  **7 €**
Roquette, pignons de pin, parmesan et vieux balsamique

Focaccia (4)  **6,50 €**
Pâte à pizza cuite à l'huile d'olive extra vierge, origan et romarin

Focaccia au lard de pata negra (4)  **11 €**
Pour les cochons !

Crema di carciofi  (6) **8 €**
Crème d'artichaut et mascarpone, pecorino rapé, poivre

Arancini du moment (6-8-4) **10 €**
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 **9 € 13€**
Si fondant et si fumé

Prosciutto di Parma **9 € 13 €**
Le meilleur du meilleur

Prosciutto bianco al tartufo **9 € 13 €**
Un régal

Assiette de charcuteries Toscane **17 € 21 €**
Speck, jambon de Parme et jambon aux herbes

Avec focaccia

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)  **10 € 14€**
Burrata de 125g, huile d'olive, pignons de pin, piment d'Espelette et basilic frais

Avec focaccia

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) **18 €**
Salade de roquette, tomates, jambon de Parme, olives taggiasche, burattina 125g et pesto de basilic

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) **12,50 €**
Sauce tomate, ail

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

Margherita bufala  (2-6-4) **13,50 €**
Sauce tomate.

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

Regina (2-6-4) **14,50 €**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons.
Après cuisson : jambon blanc aux herbes et persillade

Nduya  (2-6, 11, 4) **15 €**
Sauce tomate oignons confits,
N'duya (saucisse piquante de Calabre).
Après cuisson : câpres, stracciatella et origan

La rustica (2-6-4) **17,50 €**
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)  **18,50 €**
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