

LA CU**X**INA

BAR · CAFÉ · RESTAURANT

@lacuxinaatlantis  

Cocktails

bar à spritz

- **Apérol Spritz**
Apérol, Perrier, Prosecco, tranche d'orange
- **Limoncello Spritz**
Limoncello, Prosecco, Perrier, tranche de citron
- **Hugo Spritz**
Liqueur fleur de sureau, Prosecco, Perrier, feuilles de menthe, tranche de citron vert
- **Pesca Spritz**
Jus de pêche, jus de pomme, feuilles de menthe, Prosecco

Vendredis ! Tous les vendredis midis les Spritz à 5€

Punch italien

- Vin blanc, vermouth bianco, jus d'orange, jus de mangue, jus de banane, sirop de grenade
- **Mojito**
Rhum Havana 3 ans, cassonade, citron vert, menthe, Perrier
- **Mojito Fraise**
Rhum Havana 3 ans, cassonade, citron vert, Perrier, jus de fraise
- **Cancha**
Rhum Havana 7 ans, miel, quartiers de citrons verts, Perrier
- **Cuban Winter**
Rhum Havana 7 ans, sirop de cannelle, jus d'ananas, jus de pomme

HAPPY HOUR ! Cocktails et Mocktails à 5€ tous les mercredis, jeudis et vendredis de 18h à 21h

Mocktails

- **Exotique**
Jus de mangue, jus de goyave, jus de banane, sirop de kiwi
- **Fragola**
Jus de fraise, pulco, sirop de cerise, limonade
- **Peach Mint**
Jus de pêche, jus de pomme, feuilles de menthe
- **Tropical**
Jus d'ananas, jus de mangue, pulco, sirop de grenade
- **Virgin Mojito**
Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier
- **Virgin Mojito Fraise**
Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier, jus de fraise

Soft

- **Thé glacé maison**
Pêche, framboise & feuilles de basilic OU Menthe & Citron vert
- **Sirope à l'eau**
- **Fuze Tea, Limonade** 25cl
- **Jus Soleia** 25cl
Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate
- **Orangina, Shweppes, Shweppes Agrumes** 25cl
- **Coca, Coca Zéro ou Perrier** 33cl
- **Evian ou San Pellegrino** 50cl
- **Evian ou San Pellegrino** 1l
- **Supplément sirop**

Bières

bières pressions 25cl 33cl 50cl

- **Moretti** 4€ 5,20€ 7,50€
- **Affligem** 4,90€ 6,20€ 9€
- **Gallia du moment** 5€ 6,30€ 9,50€

bières bouteilles

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| • Chouffe sans Alcool 33cl | 5€ |
| • Liefmans Fruitesse 25cl | 5,50€ |
| • Desperados 33cl | 6,50€ |
| • Hoegaarden Blanche 33cl | 6,50€ |
| • Queue de Charrue Ambrée 33cl | 6,50€ |

Vins et Pétillants

rouges

- | | | | |
|--|-------|-----|-----|
| • Nero Di Troia IGT
Pouilles - Vin plein de saveurs, qui reste frais et fruité | 5€ | 12€ | 25€ |
| • Montepulciano d'Abruzzo DOC
Abruzze - Vin puissant et élégant aux notes de fruits noirs et de cerise mûre avec un final épice | 5,50€ | | 27€ |
| • Barbera d'Asti DOC
Piémont - Vin aux arômes de baies sauvages avec une fraîcheur délicate | 6€ | | 32€ |
| • Valpolicella DOC
Venetie - Robe rouge rubis, au nez des notes de cerises et de violettes. Vin élégant et complexe avec un bouquet fruité et floral | 6,80€ | | 34€ |

blancs

- | | | | |
|--|-------|-----|-----|
| • Falanghina IGT
Pouilles - Ancien cépage romain à l'aromatique fruité | 5€ | 12€ | 25€ |
| • Soave DOC
Vénétie. Des notes florales avec une finale fraîche et ronde | 5,50€ | | 28€ |
| • Moscato d'Asti DOCG
Piémont - Vin blanc perlant et fruité à la douceur prononcée | 6€ | | 30€ |

rosés

- | | | | |
|---|----|-----|-----|
| • Pinot Grigio DOC
Vénétie. Vin vif, souple et bien équilibré en bouche | 5€ | 12€ | 25€ |
| • Bardolino DOC
Vénétie - Vin raffiné aux notes florales et fruitées | 6€ | | 30€ |

pétillants

- | | | | |
|--|-------|--|-----|
| • Lambrusco DOC (rouge) | 5,50€ | | 26€ |
| • Prosecco extra dry | 6,50€ | | 30€ |
| • Champagne Mumm - Cordon Rouge | 8,50€ | | 60€ |

Boissons Chaudes

- | | | | |
|--------------------------------------|-------|--|-------------|
| • Café, Déca, Lungo,Ristretto | 2,10€ | Cappuccino | 3,90€ |
| • Noisette | 2,50€ | Café ou Chocolat Viennois | 4,50€ |
| • Thé ou Chocolat Chaud | 3€ | Affogato | |
| • Macchiato | 3,80€ | Espresso, boule de glace vanille + Supplément Amaretto | 4€
0,50€ |
| • Double | 3,80€ | | |

Digestifs et Alcools

- | | | | |
|--------------------------------------|-------|--|-------|
| • Kir 12cl | 4,50€ | Marsala aux amandes 4cl | 5€ |
| • Kir italien - Prosecco 12cl | 6€ | Rhum Diplomatico 4cl | 8€ |
| • Kir royal 12cl | 8,50€ | Whisky Ballantines 4cl | 6,50€ |
| • Pastis, Ricard 4cl | 4€ | Whisky Aberlour 4cl | 8€ |
| • Vermouth Bianco 4cl | 5€ | Limoncello, Amaretto, Menthe Pastille 4cl | 5,50€ |

LA CUXINA

BAR · CAFÉ · RESTAURANT

À partager

• Saucisson italien au choix (Nostrano, Parmigiano, Noci)	5,50 €
• Burrata (200g) Mozzarella crémeuse, huile d'olive, tomates cerises, basilic	12 €
+ Supplément Speck	3 €
• Misti Charcuteries et fromages italiens, confiture de figues	petit 8 € grand 16 €
• Tavola fritta Beignets de calamars, arancini caccio e pepe avec une sauce crème, citron, ciboulette	16 €

Plats au four

• Lasagne carne Sauce tomate, viande de bœuf hachée, béchamel, mozzarella Perfetta, céleri, fromage râpé italien, oignons, carottes, accompagnée d'une salade mesclun	16 €
• Gratin d'aubergines Sauce tomate, basilic, mozzarella Perfetta, aubergines, accompagné d'une salade mesclun	15,50 €

Insalate

• Melanzane Salade mesclun, aubergines et courgettes grillées, mozzarella, pesto, grana padano, tomates séchées, mesclun, olives, tomates cerises, focaccia maison	15,50 €
• Ave Cesar Salade romaine, filet de poulet rôti, tomates cerises, œuf dur, avocat, grana padano, croutons, sauce césar	16 €
• Salmore Saumon fumé, salade mesclun, avocat, œuf poché, tomates cerises, olives, citron, aneth, focaccia maison	18 €

Dolci

• Affogato Espresso, boule de glace vanille + supplément Amaretto	4 € 0,50 €
• Mi-cuit au chocolat Crème anglaise et chantilly	8 €
• Cheesecake du moment	8 €
• Tiramisu classique	8 €
• Tiramisu spéculoos-caramel	8,50 €
• Formaggi	8,50 €
• Café gourmand	8 €
• Digestif gourmand	9,50 €

Carne

• Carpaccio & burrata (125g) Pesto, pignons de pin, huile d'olive, citron, grana padano, roquette, tomates cerises, tomates séchées, mozzarella, burrata accompagné de pommes de terre grenaille	18 €
• Tartare de bœuf au couteau Bœuf Charolais préparé (grana padano, pignons de pin, olives, oignons rouges, pesto, moutarde à l'ancienne, huile d'olive, roquette) accompagné de pommes de terre grenaille et salade mesclun	19 €
• Burger italien Pain brioché, steak haché VBF (170g), taleggio, pesto, coppa, oignons rouges accompagné de pommes de terre grenaille et d'une salade mesclun	19,50 €
• Scaloppine alla milanese Escalope de veau panée accompagnée de tagliatelle à la tomate	21 €

Pasta

• Penne 4 formaggi Gorgonzola, Taleggio, Pecorino, grana padano + Supplément jambon de Parme 16 mois	14 € 3 €
• Tagliatelle carbonara Crème, fromage râpé italien, pancetta grillée, jaune d'œuf, grana padano, oignons	16,50 €
• Linguine pomodoro & burrata (125g) Sauce tomate, tomates cerises, burrata, grana padano, basilic	17 €
• Tagliatelle salmonne Crème, roquette, saumon fumé, ail, aneth, grana padano, citron	17 €
• Linguine pastore Crème, chèvre frais, miel, tomates séchées, basilic, citron, pignons de pin, grana padano, pistaches	17,50 €
• Pappardelle tartufo & Parme Crème de truffes noires, jambon de Parme 16 mois, crème, roquette, grana padano	18 €
• Pappardelle gambas Courgettes, gambas, tomates cerises, crème, grana padano, oignons, ail, basilic	18 €
• Linguine alle vongole bianco Palourdes, vin blanc, ail, persil, beurre, huile d'olive	18,50 €

Coupes glacées

• Les Liégeois Café 100% pur Arabica de Colombie ou Chocolat noir Suisse Frey ou Caramel au beurre salé de Barate au sel de Guérande, vanille Bourbon de Madagascar, coulis, chantilly	8 €
• Dame blanche Vanille Bourbon de Madagascar, coulis chocolat maison, chantilly	8 €
• Verbena Fraise Sengana et feuilles de Verveine, crème fraîche d'Isigny, coulis fruits rouges	8 €
• Inverno Cassis noir de Bourgogne, vanille Bourbon de Madagascar, chantilly	8,50 €
• Montélimar Nougat de Montélimar, Caramel au beurre salé de Barate au sel de Guérande, coulis caramel maison, chantilly	8,50 €

nos glaces artisanales
Saveurs à la carte à composer

• Coupe 1 boule	2,90 €
• Coupe 2 boules	4,90 €
• Coupe 3 boules	5,90 €

Ravioli et Risotti

• Sorrisi zucchine Farcis à la ricotta et aux épinards, courgettes poêlées, oignons rouges, grana padano, pesto de basilic et citron	17 €
• Risotto pollo porcini Crème de cèpes, cèpes, poulet, champignons, crème, fromage râpé italien, oignons, grana padano, ail	17,50 €

Pizza

• Regina classique Sauce tomate, mozzarella Perfetta, jambon blanc, champignons	14 €
• Calzone Regina Jaune d'œuf, sauce tomate, mozzarella Perfetta, jambon blanc, champignons	14,50 €
• Amore piccante Sauce tomate, mozzarella Perfetta, nduja (saucisse épicee de porc d'origine calabraise, oignons rouges)	15,50 €
• 4 Formaggi Sauce tomate, mozzarella Perfetta, gorgonzola, taleggio, chèvre	15,50 €
• Carbonara Mozzarella Perfetta, crème, pancetta, jaune d'œuf, oignons caramélisés, tomates cerises	16 €
• Burrata (200g) & speck Sauce tomate, burrata, roquette, speck, grana padano, tomates cerises, basilic	18 €
• Salmore Mozzarella Perfetta, crème fraîche, saumon fumé, citron, roquette, mozzarella Di Bufala	18,50 €

Suppléments :
Légumes ou œuf 1€ - Stracciatella 1,5€ - Salade 2€
Fromage 2€ Charcuterie ou Saumon 3€ - Nduja (chair à saucisse épicee) 4€ - Burrata (125g) 3,50€ - Burrata 200gr 5€

Menu Presto

Plat + Dessert	16,50 €
----------------	---------

Menu Presto Vino

Plat + Dessert + Verre de vin	20 €
-------------------------------	------

Menu Bambino

Pâte au beurre jambon blanc ou pizza jambon fromage + Boisson au choix (coca, jus de fruits, sirop à l'eau, diabolo) + Dessert (glace ou fromage blanc)	9,50 €
---	--------

Nos crèmes glacées
100% artisan

Vanille Bourbon de Madagascar, Café 100% pur Arabica de Colombie, Chocolat noir Suisse Frey, Caramel au beurre salé de Barate au sel de Guérande, Crème fraîche d'Isigny, Nougat de Montélimar

Nos sorbets artisanaux
100% plein fruit

Fraise Sengana et feuilles de Verveine, Citron jaune de Sicile, Cassis noir de Bourgogne