

ARMAND



1961

SPÉCIALISTE DE LA CUISSON
AU FEU DE BOIS

ANTIPASTI

CHARCUTERIES ITALIENNES Assortiment de charcuteries Italiennes (selon arrivage)	14,90
FROMAGES ITALIENS Assortiment de fromages Italiens (selon arrivage)	15,50
ASSIETTE MIXTE Selection de charcuteries et fromages Italiens (selon arrivage)	22,90
BRUSCHETTA	16,90
FRITURE D'ENCORNÉS Sauce tartare	15,90
BELLE BURRATA À L'HUILE D'OLIVE	13,50

INSALATE

SALADE CÉSAR AU POULET PANÉ Salade sucrine, sauce César, poulet frit, parmesan, tomates cerise, pignons de pin, croûtons	16,50
BELLE BURRATA ET JAMBON DE PARME	18,90

PRIMI PIATTI PÂTES ET RISOTTOS

LINGUINE ALLE VONGOLE Palourdes	24,90
LASAGNES DE BŒUF ET MOZZARELLA	16,90
GNOCCHIS DI PATATA Sauce tomate, parmesan et jambon de Parme	15,50
LINGUINES À LA CARBONARA	15,00
GIRASOLI RICOTTA ET ÉPINARD	16,00
SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE	13,50
RISOTTO AU POULET ET CHAMPIGNONS Parmesan, crème, poêlées de champignons	17,90
PARMIGIANNA  Aubergines, courgettes, tomates	19,90

PÂTES À LA TRUFFE FLAMBÉES DANS LA MEÛLE DE PARMESAN

NOS FAMEUSE MALFADE, FLAMBÉES À LA GRAPPA,
À LA TRUFFE MELANOSPORUM
25,50

La truffe noire fraîche, aussi appelée « Tuber Melanosporum » ou « Truffe noire du Périgord » est reconnue par les plus fins gastronomes comme étant le « diamant noir » de la cuisine et ce, dans le monde entier. La truffe noire fraîche est sans nul doute la truffe la plus célèbre et tous s'accordent à dire qu'elle est un met unique et incomparable. Elle se récolte en France, mais également en Espagne, en Italie ou encore en Australie.

SECONDI PIATTI VIANDES ET POISSONS

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE « OREILLES D'ÉLÉPHANT » accompagnements au choix	23,00
SALTIMBOCCA accompagnements au choix Escalope de veau, jambon de parme, mozzarella, sauge	21,00
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE accompagnements au choix Pignons de pin, parmesan, pesto	19,90
ARANCINI, CRÈME DE POIVRONS	15,90
POULET MARSALA, POLENTA CRÉMEUSE	16,50


*hors garniture

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE	4,00
--------------------------	------

Nos plats peuvent être accompagnés au choix de : Pâtes du moment, purée de pommes de terre à la straciatella et basilic, salade

PIZZE NAPOLETANE

PIZZE ROSSE

MARGHERITA DI ARMANDO  Sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella di Buffalo, basilic	12,50
REGINA Sauce tomate, champignons de Paris, jambon blanc, mozzarella, parmesan, basilic	16,00
DIAVOLA PIQUANTE AUX PEPPÉRONI Sauce tomate, oignons rouges, mozzarella, spianata, peppéroni, basilic	16,50
CALZONE Sauce tomate, champignons de Paris, jambon blanc, mozzarella, œuf	17,50
CAMPIONE Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, provolone, confiture de figue, amandes effilées, basilic	19,90
TARTUFO E UOVO Sauce tomate, mozzarella, parmesan, truffe, tapenade d'olives noires, œuf, basilic	21,00
AMOR Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, pecorino à la truffe, tomates cerises, roquette, basilic	19,50
MÉDITERRANÉENNE Sauce tomate, mozzarella, thon, câpres, persillade, citron	18,90

PIZZE BIANCA (MOZZARELLA FIOR DI LATTE)

PRIMAVERA Mozzarella, jambon de Parme, parmesan, tomates cerise, roquette	16,50
SALMON AFFUMICATO Mozzarella, saumon fumé, roquette, straciatella, œufs de saumon, citron	19,90
TARTUFO E GUANCIALE Mozzarella, crème de truffe, parmesan, guanciale, truffe	19,50
MORTADELLA E PISTACCHI Mozzarella, mortadelle, pesto à la pistache, pistaches concassées, basilic	17,50
DARK PIZZA BURRATA, BRESAOLA ET GORGONZOLA Pâte à pizza au charbon végétal, crème de burrata, bresaola, gorgonzola, roquette, tomates cerise	18,50

Supplément : Œuf (+1,00€), Burrata (+5,00€)

 : Plat végétarien

MENU BAMBINO (10 ANS)

13,00

PIZZA MARGHERITA / PIZZA REGINA / SPAGHETTI BOLOGNAISE
+ 1 BOULE DE GLACE

DOLCI

AFFOGATO	5,50
Glace à la vanille arrosée d'un un café expresso	
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	8,50
TIRAMISU À LA CRÈME ET AU MASCARPONE	7,90
Crème de Mascarpone	
PANNA COTTA DI CHEFE	7,50
TORTA AL LIMONE	7,90
Tarte au citron, meringue Italienne	
PIZZA AU NUTELLA OU NOCCIOLATA	8,50
Pizza en forme de cœur au Nutella ou Nocciolata	
COUPA ARMAND	12,00
Citron de Sicile, Stracciatella, cerise Amarena, crème fouettée	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10,50

GELATO

1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES 3,40 / 5,80 / 7,90

CRÈMES GLACÉES :

Café, Chocolat, Stracciatella, cerise Amarena, noisette du Piémont, vanille bourbon de Madagascar, pistache aux éclats de pistache

SORBETS :

Citron de Sicile, Fraise, pêche de vigne

Supplément crème fouettée ou amarena 2,00€

COCKTAILS CHAUDS

IRISH COFFEE	9,90
Expresso, sirop de canne, whisky (4cl), crème fouettée, poudre de cacao	
FRENCH COFFEE	9,90
Expresso, sirop de canne, cognac (4cl), crème fouettée, poudre de cacao	
BAILEYS COFFEE	9,90
Expresso, sirop de canne, Baileys (4cl), crème fouettée, poudre de cacao	
ITALIAN COFFEE	9,90
Expresso, sirop de canne, Amaretto (4cl), crème fouettée, poudre de cacao	

ARMAND



1961

Renouvellement des consommations toutes les 1/2 heures, à partir de 14h. Les boissons chaudes sont majorées de 2€, prix nets en euros, service compris. Tenue correcte exigée. La maison n'accepte pas les chèques. Règlements acceptés : carte bancaire, espèces, titres restaurants, chèques vacances. La maison n'accepte pas les billets de 200€ et 500€. Liste des allergènes disponible au bar sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé mangez au moins 5 fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr - Eau potable gratuite sur demande.