



# Tablée à l'Italienne

L'expérience à partager

pour 12 personnes et +

## 1 Apéro

Olives marinées ET canapés de chèvre chaud aux tomates séchées

## 2 Entrée

### 2 Premier temps

Potage maison

Précisions de vive voix

Salade verte

Optez pour une autre de nos fameuses salades + 1<sup>00</sup> P.P.

Épinards, César, Tiède de pancetta, Grecque

### 3 Deuxième temps

Baluchons de bocconcini et prosciutto

grillés, sauce crèmeuse au pesto de noix et basilic

Duo d'aubergines gratinées

Au pesto de noix, tomate et mozza fior di latte;

Au fromage de chèvre, tomate, roquette et vinaigrette balsamique

## 4 Pizzas

Margherita + Deux pizza au choix + Pizza en vedette

(1) classique et (1) composée

**Classiques**  
Emmental et pomme  
Trois fromages  
Pepperoni  
Saucisse italienne  
Végétarienne

**Composées**  
No  
2 - 5 - 6 - 8 - 11 - 12  
14 - 15 - 16 - 17 - 26

**Premium** + 1<sup>00</sup>  
P.P. / CHOIX  
Trois viandes  
Saumon fumé  
Fruits de mer  
No 18 - 19 - 24

## 5 Pâtes fraîches

**Classiques**  
Gigli à la sauce tomate,  
rosée, arrabiata,  
rosée-arrabiata, alfredo

(2) CHOIX + \$  
**Premium** P.P. / CHOIX  
Gemelli carbonara + 1  
Gemelli à la saucisse italienne + 1  
Gemelli au saumon fumé + 2

+ \$  
**Raviolis** P.P. / CHOIX  
Raviolis au boeuf braisé + 2  
Raviolis ricotta et basilic + 2  
Raviolis aux fruits de mer + 3

## 6 Dessert et café

Cannolis du moment

Spécialité sicilienne, petits rouleaux de pâte frits  
fourrés de ricotta et mascarpone fouetté, saveurs de saison

Bodum de café, thé ou tisane

Brûlerie FARO

34<sup>95</sup>

taxes et service en sus.

**Options de services :**

2 + 3 + 4 + 5 + 6 31<sup>95</sup>

2 + 4 + 5 + 6 28<sup>95</sup>

2 + 4 + 5 25<sup>95</sup>

VOS CHOIX DOIVENT ÊTRE COMMUNIQUÉS  
48H AVANT LA DATE DE VOTRE RÉSERVATION.

# Lexique des plats de la Tablee

## Pizzas Classiques

### Margherita

sauce tomate, tomate fraîche, fior di latte, basilic frais

### Emmental et pomme

sauce tomate, fines tranches de pomme, mozza, emmental

### Pepperoni

sauce tomate, mozza, pepperoni

### Saucisse italienne

sauce tomate, mozza, saucisse italienne maison

### Végétarienne

sauce tomate, champignon, mozza, oignon, courgette, tomate fraîche et olive verte

### Trois fromages

sauce tomate, provolone, chèvre et gorgonzola

### Trois viandes

sauce tomate, pepperoni, mozza, saucisse italienne, pancetta forte, poivron rouge mariné

### Saumon fumé

pesto de basilic, pili pili, parmesan, mozza, câpre, oignon rouge, tomate, roquette, saumon fumé

### Fruits de mer

sauce rosée, crevette, pétoncle, mozza

## Salades

### Salade verte

mesclun, champignon, tomate fraîche, poivron vert, olive verte, vinaigrette maison, parmesan

### Salade d'épinards

épinard, vinaigrette, bacon, mandarine et noix

### Salade grecque

épinard et roquette, vinaigrette citronnée, tomate fraîche, concombre, olive kalamata, fenouil et oignon rouge mariné, origan, feta

### Salade tiède de pancetta

mesclun, vinaigrette maison, mozza, tomate séchée, olive verte et noire, pancetta tiède, parmesan

### Salade César

romaine, bacon, câpre, croûton, parmesan, vinaigrette maison à l'anchois

## Raviolis

### Raviolis au boeuf braisé

sauce tomate, parmesan frais

### Raviolis ricotta et basilic

Farcis de ricotta, épinards et citron confit, bouillon soyeux infusé aux tiges de basilic

### Raviolis aux fruits de mer

sauce rosée au vin blanc, pétoncle, crevette, câpres, sumac, persil frais

## Pizzas Composées

### No 2

sauce tomate, origan, mozza, feta, olives noires, oignon rouge, tomate en dés

### No 5

sauce tomate, ail, épinard, mozza, ricotta, tomate séchée

### No 6

sauce tomate, épinard, pancetta forte, provolone

### No 8

sauce tomate, ail, pomme, emmental, tomate en dés, capicollo

### No 11

sauce blanche, ail, épinard, mozza, parmesan, oignon, saucisse italienne maison

### No 12

sauce rosée-arrabiata, mozza, tomate en dés, brie, artichaut, fleur d'ail

### No 14

sauce tomate, mozza, chèvre, oignon, merguez d'agneau, tomate séchée

### No 15

sauce tomate, ail, aubergine, provolone, tomate séchée

### No 16

Sauce tomate, basilic, mozza, poivrons verts, artichauts, tomates fraîches, pancetta forte, parmesan

### No 17

pili pili, ail, champignons, provolone, oignon, brie, sauce tomate, basilic

### No 18

sauce rosée, mozza, tomate en dés, oignon, câpre, parmesan, crevette, pili pili, poivre du moulin

### No 19

sauce arrabiata, mozza, courgette, oignon rouge, merguez d'agneau, bleu et poivre du moulin

### No 24

sauce arrabiata, mozza, chèvre, courgette, poivron rouge mariné, prosciutto

### No 26

sauce blanche, pesto de tomates séchées, mozza, courgette, lanières de poulet grillé, poivron rouge mariné

## Pâtes

### Gigli sauce maison

tomate, rosée, arrabiata ou rosée-arrabiata

### Gigli alfredo

sauce blanche, ail, vin blanc, parmesan

### Gemelli à la saucisse italienne

sauce rosée-arrabiata, champignon, oignon, parmesan

### Gemelli carbonara

sauce blanche, pancetta douce ou forte, parmesan, poivre

### Gemelli au saumon fumé

sauce rosée, oignon rouge, vin blanc, câpre



# Tablée à l'Italienne

## Choix Populaires à partager

pour 12 personnes et +

### Entrée

**Potage maison**

Précisions de vive voix

**Salade verte**

Optez pour une autre de nos fameuses salades + 1<sup>00</sup> P.P.

**Épinards, César, Tiède de pancetta, Grecque**

### Tablée Mixte

#### Pizzas

**Margherita**

**Pizza en vedette**

**No 11, No 18**

#### Pâtes fraîches

**Gigli à la sauce rosée**

**Gemelli carbonara**

**27<sup>95</sup>**

*taxes et service en sus.*

### Tablée Carnée

#### Pizzas

**Pepperoni**

**Pizza en vedette**

**No 14, No 16**

#### Pâtes fraîches

**Raviolis au boeuf braisé**

**Gemelli à la saucisse italienne**

**28<sup>95</sup>**

*taxes et service en sus.*

### Tablée Végétarienne

#### Pizzas

**Margherita**

**Végétarienne**

**No 12, No 15**

#### Pâtes fraîches

**Raviolis ricotta et basilic**

**Gigli alfredo**

**27<sup>95</sup>**

*taxes et service en sus.*

### Tablée Budget

#### Pizzas

**Margherita**

**Feta et olives**

**Pepperoni**

**Saucisse italienne**

#### Pâtes fraîches

**Gigli à la sauce tomate**

**21<sup>95</sup>**

*taxes et service en sus.*

### Dessert et café

**Cannolis du moment**

Spécialité sicilienne, petits rouleaux de pâte frits  
fourrés de ricotta et mascarpone fouetté, saveurs de saison

**Bodum de café, thé ou tisane**

Brûlerie FARO

**Ajouter 3<sup>00</sup> par personne pour ce service**