



Les Suggestions de la Semaine	
PLAT SUGGESTION ou PIZZA SUGGESTION .....	13,50 €
ENTRÉE + PLAT .....	18,50 €
PLAT + DESSERT (OU CAFÉ GOURMAND) .....	18,50 €
ENTRÉE + PLAT ou PIZZA + DESSERT (OU CAFÉ GOURMAND) .....	23,50 €

Les Pizzas	
LES «CLASSIQUES»	
MARGUERITE .....	7,40 €
<i>Tomate, mozzarella, olives.</i>	
ROMANA .....	8,80 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon.</i>	
DIVA .....	9,50 €
<i>Tomate, mozzarella, lardons, oignons, crème.</i>	
REINE .....	9,60 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons.</i>	
ROYALE .....	10,30 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, crème.</i>	
SAVOYARDE .....	11,30 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon de pays, pommes de terre, fromage à raclette.</i>	
CIPPOLA .....	11,30 €
<i>Tomate, mozzarella, merguez, chorizo, tomates fraîches, poivrons, oignons, olives.</i>	
FORMAGGIO .....	10,00 €
<i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, camembert, chèvre, salade verte au pesto et noix.</i>	
HAWAÏENNE .....	11,80 €
<i>Tomate, mozzarella, ananas frais, oignons cuisinés, poulet, crème.</i>	
FORESTA .....	10,80 €
<i>Tomate, mozzarella, champignons, poitrine grillée, camembert, olives, pesto.</i>	
LES «BASE CRÈME»	
CAMPAGNARDE .....	11,40 €
<i>Crème moutardée, mozzarella, poulet, oignons, champignons, olives.</i>	
MORDELAISE .....	11,40 €
<i>Crème moutardée, mozzarella, oignons, saucisse fumée, tomates fraîches, andouille.</i>	
ADRIANO .....	11,60 €
<i>Crème curry, mozzarella, poulet, ananas frais, miel.</i>	
MONTAGNARDE .....	11,30 €
<i>Crème, pommes de terre, oignons, lardons, fromage à raclette.</i>	
LES «ROULÉES / SOUFFLÉES»	
CALZONE (PIZZA SOUFFLÉE) .....	10,60 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, persillade, crème.</i>	
CASA (PIZZA ROULÉE) .....	10,80 €
<i>Crème, mozzarella, poulet, jambon, cheddar.</i>	
BURGER (PIZZA ROULÉE) .....	10,80 €
<i>Tomate, mozzarella, poivrons, viande hachée, cheddar.</i>	
VÉGÉTALE (PIZZA ROULÉE) .....	11,10 €
<i>Tomate, mozzarella, aubergines grillées, poivrons cuisinés, tomates confites, mozzarella di Bufala.</i>	
LES «MARÉES»	
PESCATORE .....	11,30 €
<i>Tomate, mozzarella, moules, thon, saumon mariné aux baies roses, persillade, câpres.</i>	
ALDO .....	12,40 €
<i>Tomate, mozzarella, St-Jacques, champignons, lardons, crème, persillade.</i>	
MONICA .....	12,40 €
<i>Tomate, mozzarella, fondue de poireaux, saumon mariné aux baies roses, crème.</i>	
NAPOLITAINE .....	8,90 €
<i>Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres.</i>	
LES «INCONTOURNABLES»	
SAN REMO .....	11,00 €
<i>Tomate, mozzarella, poitrine fumée, chèvre, tomates confites, miel.</i>	
RICO .....	10,50 €
<i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, champignons, tomates fraîches, œuf cuit, coppa.</i>	
PHILIPPO .....	10,90 €
<i>Tomate, mozzarella, reblochon, champignons, poitrine fumée, basilic frais.</i>	
MARCO .....	9,40 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon, chèvre, crème.</i>	
LUIGI .....	12,40 €
<i>Tomate, mozzarella + 3 ingrédients au choix.</i>	
QUATRE SAISONS .....	10,10 €
<i>Tomate, mozzarella, artichauts confits, poivrons, tomates fraîches, fondue de poireaux.</i>	
TOSCANO .....	11,10 €
<i>Tomate, mozzarella, bolognaise, oignons, poivrons, olives, tomates fraîches.</i>	
ANTALIA .....	11,10 €
<i>Tomate, mozzarella, viande kebab, oignons, poivrons, tomates fraîches, crème, épices kebab.</i>	
MATIZIO .....	12,70 €
<i>Tomate, mozzarella, salade verte au pesto, copeaux de foie gras, gésiers, magret fumé, tomates confites, champignons.</i>	
<i>Supplément 1 ingrédient .....</i> 1,50 €	
<i>Supplément magrets fumés ou saumon fumé ou St-Jacques ou foie gras .....</i> 2,00 €	

## Les Tartines Maison

*Clabatta pain Italien à l'huile d'olive  
Toutes nos tartines sont accompagnées de frites maison et salade verte*

TARTINE SAVOYARDE .....	10,20 €
<i>Crème, mozzarella, lardons, oignons, pommes de terre, reblochon.</i>	
TARTINE DELLA CAMPAGNA .....	10,20 €
<i>Crème moutarde à l'anclenne, mozzarella, oignons cuisinés, champignons frais, poitrine fumée, tomates confites.</i>	
TARTINE DELLA MARE .....	11,10 €
<i>Tomate, mozzarella, fondue de poireaux, Gravlax de saumon, basilic frais.</i>	
TARTINE LUIGI .....	12,40 €
<i>Tomate, mozzarella + 3 ingrédients au choix.</i>	

## Les Entrées & Assiettes Apéro

SALADE VERTE .....	2,90 €
SALADE AUX LARDONS ET CROÛTONS .....	6,30 €
TERRINE MAISON .....	6,30 €
ASSIETTE D'ANTIPASTI .....	6,80 €
<i>Artichauts spaccati de la Nonna, tomates confites, aubergines grillées, courgettes confites (Tous nos légumes proviennent de la région des Pouilles).</i>	
ASSIETTE DE CHARCUTERIES ITALIENNES .....	7,50 €
<i>Coppa di Parma reserva vieilli en cave pendant 9 mois, Speck artisanal, Fiochetto di Parma vieilli en cave, Pancetta (Nos charcuteries italiennes sont élaborées à partir de cochons nés et élevés en Italie, dans la région de production).</i>	
FOIE GRAS MAISON MI-CUIT AU TORCHON .....	7,50 €
GRAVLAX DE SAUMON MAISON ET CRÈME À L'ANETH .....	7,50 €

## Les Salades

	ENTRÉE	PLAT
SALADE PARMESANE .....	6,10 €	9,90 €
<i>Salade, tomates, jambon de pays, parmesan, mozzarella Di Bufala, basilic frais.</i>		
SALADE PAYSANE .....	6,10 €	9,90 €
<i>Salade, tomates, lardons, pommes de terre sautées, œuf au plat.</i>		
SALADE DE CHÈVRE CHAUD .....	6,10 €	9,90 €
<i>Salade, tomates, noix, toasts de chèvre gratinés, jambon de pays, miel.</i>		
SALADE MARINELLA .....	6,40 €	10,80 €
<i>Salade, tomates, moules, thon, St-Jacques, Gravlax de saumon, croûtons.</i>		
SALADE LANDAISE .....	6,90 €	12,40 €
<i>Salade, tomates confites, champignons, magrets fumés, gésiers, croûtons, foie gras maison mi-cuit au torchon.</i>		
SALADE CAESAR .....	6,40 €	10,80 €
<i>Salade, blanc de poulet, œuf dur, parmesan, croûtons, noix, sauce Caesar.</i>		

## Les Risotti

RISOTTO DELLA MARE .....	12,10 €
<i>Riz, Julienne de légumes, moules, St-Jacques, basilic frais.</i>	
RISOTTO DI PARMA .....	11,10 €
<i>Riz, Julienne de légumes, tomates confites, jambon de pays, basilic frais.</i>	
RISOTTO FORESTA .....	10,90 €
<i>Riz, Julienne de légumes, lardons, champignons, basilic frais.</i>	
RISOTTO CON SALMONE .....	11,90 €
<i>Riz, Julienne de légumes, tomates et champignons frais, Gravlax de saumon, basilic frais.</i>	

## Les Gratins

*Tous nos gratins sont accompagnés d'une salade verte*

GRATIN SAVOYARD .....	10,30 €
<i>Lardons, pommes de terre, fromage à raclette, oignons, crème.</i>	
GRATIN DE LASAGNES .....	11,10 €
<i>Lasagnes, bolognaise, béchamel, mozzarella, crème.</i>	
GRATIN FLORENTIN .....	11,30 €
<i>Tomates fraîches, épinards, crème, jambon de pays, chèvre, mozzarella, toasts, persillade.</i>	

## Les Pâtes

TAGLIATELLES À LA CARBONARA .....	9,80 €
<i>Lardons, jaune d'œuf, crème.</i>	
TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE .....	9,90 €
<i>Viande hachée tomate.</i>	
PENNE ST-JACQUES .....	11,80 €
<i>St-Jacques, champignons, tomates fraîches, lardons, crème.</i>	
PENNE AU SAUMON .....	11,80 €
<i>Gravlax de saumon, tomates fraîches, champignons, crème, citron.</i>	
PENNE TANDRELISA .....	9,90 €
<i>Lardons, chorizo, poivrons, tomates fraîches, tabasco, crème, basilic frais.</i>	
TAGLIATELLES AU GORGONZOLA .....	9,90 €
<i>Gorgonzola, tomates confites, jambon de pays, crème, basilic frais.</i>	
TAGLIATELLES PROSCIUTTO .....	9,70 €
<i>Jambon blanc, tomates confites, champignons, crème, basilic frais.</i>	

## Les Viandes

*Toutes nos viandes sont accompagnées de pâtes, jardinière de légumes frais selon saison ou frites*

ESCALOPE FORESTIÈRE .....	12,60 €
<i>Escalope de volaille, champignons, crème.</i>	
PAVÉS D'ANDOUILLE AU LARD SNACKÉS .....	13,80 €
<i>Crème de moutarde à l'anclenne.</i>	
ENTRECÔTE ORIGINE FRANCE BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL (environ 180 g) .....	14,70 €
BAVETTE À L'ÉCHALOTTE ORIGINE FRANCE .....	12,70 €
MAGRET DE CANARD RÔTI SAUCE POIVRE VERT .....	13,30 €
ANDOUILLETTE FICELLE (Attention, temps de cuisson 20 minutes !) .....	13,20 €
TARTARE (Bœuf taillé au couteau 180 g origine France) .....	13,20 €
DOUBLE ENTRECÔTE ORIGINE FRANCE BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL (environ 360 g) .....	17,90 €

## Les Burgers Maison

*Pain toasté  
Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et salade verte*

BURGER CLASSIQUE .....	13,10 €
<i>Bœuf taillé au couteau 180 g origine France, oignons, ketchup, cheddar.</i>	
BURGER SAVOYARD .....	13,40 €
<i>Bœuf taillé au couteau 180 g origine France, oignons, ketchup, jambon cru, reblochon.</i>	
BURGER IBERIQUE .....	13,40 €
<i>Bœuf taillé au couteau 180 g origine France, oignons, moutarde à l'anclenne, chorizo.</i>	
BURGER MORDELAIS .....	13,40 €
<i>Pavé d'andouille au lard, oignons, camembert, moutarde à l'anclenne.</i>	

Les Formules du midi	
Sauf weekend et jours fériés	
PLAT DU JOUR / PIZZA DU JOUR .....	8,50 €
ENTRÉE + PLAT .....	11,00 €
PLAT + DESSERT (OU CAFÉ GOURMAND) .....	11,00 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT (OU CAFÉ GOURMAND) .....	14,00 €
DESSERT DU JOUR .....	4,50 €
SUPPLÉMENTS FORMULE : + CAFÉ .....	+ 0,50 €
+ VERRE DE VIN IGP ou 1/2 PRESSION .....	+ 2,50 €
+ 1/2 l. EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE .....	+ 1,00 €
+ 1 l. EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE .....	+ 2,00 €
ENTRÉES AU CHOIX Antipasti (tomates confites, aubergines grillées, artichauts, courgettes confites) ou Toast chèvre chaud ou Terrine maison	
PLATS AU CHOIX Plat du jour ou Pizza du jour ou Gratin de lasagnes	
DESSERTS AU CHOIX Dessert du jour ou Mousse chocolat ou Fromage blanc nature, caramel beurre salé ou Coulis fruits rouges	

Les Bambini	
PLAT + DESSERT .....	8,80 €
BOISSONS AU CHOIX Soda ou Jus de fruits	
PLATS AU CHOIX Pizza bambino ou Jambon pâtes/frites maison ou Conchiglie bolognaise ou Burger frites maison	
DESSERTS AU CHOIX Glace 1 boule ou Fromage blanc maison	

## Les Sorbets & Glaces

COUPE 2 BOULES .....	3,40 €
COUPE 3 BOULES .....	4,70 €
SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE .....	1,00 €

### LES GLACES

VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR CAFÉ 100% ARABICA DE COLOMBIE CARAMEL BEURRE SALE DE BARATTE RHUM RAISINS AU RHUM DES ANTILLES CHOCOLAT NOIR DE SUISSE MENTHE VERTE AUX COPEAUX DE CHOCOLAT	CHOCOLAT BLANC PISTACHE NOUGAT DE MONTÉLIMAR
--	--

### LES SORBETS

FRAISE SENGANA FRAMBOISE CASSIS NOIR DE BOURGOGNE	CITRON VERT PASSION NOIX DE COCO	BANANE
---	--	--------

## Les Desserts

*Tous nos desserts sont faits maison*

RIZ AU LAIT .....	5,50 €
<i>Nature ou Caramel beurre salé.</i>	
PANNA COTTA .....	5,50 €
<i>Nature, caramel beurre salé ou fruits rouges.</i>	
TIRAMISU .....	5,50 €
PIZZA FAÇON TARTE FINE .....	5,50 €
<i>Crème, bananes fraîches, chocolat, sorbet banane ou crème, pommes, caramel beurre salé, glace vanille.</i>	
FONDANT AU CHOCOLAT .....	5,50 €
<i>Glace vanille.</i>	
CRUMBLE DE SAISON .....	5,50 €
<i>Glace vanille.</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT .....	5,50 €
<i>Zestes d'orange confite.</i>	
PROFITÉROLES .....	5,50 €
<i>Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée.</i>	
CRÈME BRULÉE .....	5,50 €
ILE FLOTTANTE .....	5,50 €
CAFÉ GOURMAND .....	5,50 €
<i>Café + mignardises.</i>	
THÉ GOURMAND .....	6,00 €
<i>Thé + mignardises.</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES .....	5,50 €

## Les Coupes Glacées

*100% artisan*

CAFÉ LIÉGEOIS .....	5,80 €
<i>Glace café, caramel aromatisé au café, crème fouettée.</i>	
CHOCOLAT LIÉGEOIS .....	5,80 €
<i>Glace chocolat, chocolat chaud, crème fouettée.</i>	
SPÉCULOOS LIÉGEOIS .....	5,80 €
<i>Glace spéculoos, chocolat chaud, crème fouettée, concassé de spéculoos.</i>	
PAPA LIÉGEOIS .....	5,80 €
<i>Glace barbe à papa, chocolat chaud, crème fouettée.</i>	
COCO LIÉGEOIS .....	5,80 €
<i>Glace noix de coco, chocolat chaud, crème fouettée.</i>	
PÊCHE MELBA .....	5,80 €
<i>Glace vanille, pêche, coulis de fruits rouges, crème fouettée.</i>	
BANANE MELBA .....	5,80 €
<i>Sorbet banane, chocolat chaud, crème fouettée.</i>	
POIRE BELLE-HÉLÈNE .....	5,80 €
<i>Glace vanille, poire, chocolat chaud, crème fouettée.</i>	
AFTER EIGHT .....	6,00 €
<i>Glace menthe-chocolat, alcool de menthe, crème fouettée.</i>	
DAME BLANCHE .....	5,80 €
<i>Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée.</i>	
GUADELOUPÉENNE .....	6,00 €
<i>Glace rhum-raisin, dés d'ananas, rhum, crème fouettée.</i>	
BANANA SPLIT .....	6,50 €
<i>Glaces vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud, banane, crème fouettée.</i>	
COLONEL .....	6,00 €
<i>Sorbet citron, vodka.</i>	
PÉPÉ .....	5,80 €
<i>Glaces caramel, nougat, cacahuètes caramélisées, caramel au beurre salé, crème fouettée.</i>	
NOUGATINE .....	5,80 €
<i>Glace nougat, coulis de fruits rouges, crème fouettée.</i>	



Afin de vous apporter le meilleur, nous travaillons, sur place, des produits frais d'excellente qualité.

Toutes nos viandes de bœuf (entrecôtes, burgers, tartare, côte de bœuf) sont d'origine française, et les frites fraîches maison confectionnées tous les jours.

Les pizzas de La Casa sont conçues à partir d'une pâte à pain fabriquée chaque jour dans notre pétrin.

Les légumes frais (tomates, champignons, poivrons, pommes de terre, poireaux, oignons) sont réceptionnés tous les matins, travaillés et cuisinés sur place.

Les autres garnitures (chorizo, poitrine, merguez ...) sont grillées pour libérer leurs saveurs.

La terrine est réalisée plusieurs fois par semaine, les charcuteries et antipasti proviennent directement d'Italie.

Enfin, les desserts de La Casa sont réalisés tous les jours et sont tous maison.

La carte des glaces, généreuse et variée, a été mise au point avec un artisan glacier, les arômes sont 100% naturels, les sorbets contiennent au moins 45% de fruits.

Nous souhaitons vous faire passer un agréable moment, et si, parfois, l'attente vous semble un peu longue, dites vous que l'équipe œuvre en cuisine pour vous préparer le meilleur, avec des produits frais, travaillés à la minute.

L'équipe de La Casa.



LaCasa.Mordelles