

La Casa

Mordelles

Restaurant - Pizzeria

Les Gratins

Tous nos gratins sont accompagnés d'une salade verte

GRATIN SAVOYARD	9,70 €
Lardons, pommes de terre, fromage à raclette, oignons, crème	
GRATIN DE LASAGNES	10,30 €
Lasagnes, béchamel, mozzarella, crème	
GRATIN FLORENTIN	9,70 €
Tomates fraîches, épinards, crème, jambon de pays, chèvre, mozzarella, toasts, persillade	

Les Pâtes

LINGUINE À LA CARBONARA	9,70 €
Lardons, jaune d'oeuf, crème	
LINGUINE À LA BOLOGNAISE	9,20 €
Fine escalope de veau origine France	
TABLIETTES SAINT JACQUES	10,70 €
Saint-Jacques, champignons, tomates fraîches, lardons, crème	
TABLIETTES AU SAUMON	10,70 €
Saumon fumé, tomates fraîches, champignons, crème, citron	
PENNE TANDOLISA	9,70 €
Lardons, chorizo, poivrons, tomates fraîches, tabasco, crème, basilic frais	
PENNE AU GORGONZOLA	9,70 €
Gorgonzola, tomates confites, jambon de pays, crème, basilic frais	
PENNE PROSCIUTTO	9,40 €
Jambon blanc, tomates confites, champignons, crème, basilic frais	

Les Viandes

Toutes nos viandes sont accompagnées de pâtes, haricots verts ou frites maison

ESCALOPE DE VEAU MARSALA	14,80 €
ESCALOPE FORESTIERE	12,80 €
Escalope de volaille, champignons, crème	
ESCALOPE SALTIMBOCCA	16,00 €
Fine escalope de veau origine France fourrée au jambon de pays, mozzarella, crème	
ENTRECÔTE ORIGINE FRANCE	14,70 €
sauce gorgonzola ou poivre (env 200g)	
BAVETTE À L'ÉCHALOTTE ORIGINE FRANCE	12,70 €
Briolette de bœuf origine France (env 180g)	
ANDOULETTE FRIELLE	12,80 €
TARTARE BŒUF TALLÉ AU COUTEAU 1800 ORIGINE FRANCE	18,00 €

Les Burgers Maison

Pain toasté

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et salade verte

BURGER CLASSIQUE	12,80 €
Bœuf taillé au couteau 180g origine France, oignons, sauce tomate, oeuf ou plat	
BURGER SAVOYARD	12,80 €
Bœuf taillé au couteau 180g origine France, oignons, sauce tomate, jambon cru, relouchon	
BURGER BERRIQUE	12,80 €
Bœuf taillé au couteau 180g origine France, oignons, moutarde à l'ancienne, chorizo	
BURGER ITALIEN	12,80 €
Bœuf taillé au couteau origine France, sauce tomate, aubergine grillée, coppa, gorgonzola	

Les Tartines Maison

Chabatta pain italien à l'huile d'olive

Toutes nos tartines sont accompagnées de frites maison et salade verte

TARTINE SAVOYARDE	9,80 €
Lardons, oignons, pommes de terre, relouchon, crème, mozzarella	
TARTINE DELLA CAMPAGNA	9,80 €
Lardons, oignons, tomates confites, champignons, mozzarella	
TARTINE DELLA MARE	10,10 €
Fondue de porc, saumon mariné aux baies roses, mozzarella, basilic frais	

Les Suggestions de la semaine

PLAT UNIQUE	12,50 €
ENTRÉE + PLAT	16,90 €
PLAT + DESSERT OU CAFÉ GOURMAND	16,90 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU CAFÉ GOURMAND	22,00 €

Les Pizzas

LES «CLASSIQUES»

ROMANA	8,40 €
Tomate, mozzarella, jambon	
REINE	9,10 €
Tomate, mozzarella, jambon, champignons	
ROYALE	9,80 €
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf, crème	
SAVOYARDE	11,00 €
Tomate, mozzarella, jambon de pays, pommes de terre, fromage à raclette	
CIPPOLA	10,00 €
Tomate, mozzarella, merguez, chorizo, tomates fraîches, poivrons, oignons, olives	
FORMAGGIO	9,50 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, camembert, chèvre	
DIVA	9,10 €
Tomate, mozzarella, lardons, oignons, crème	
MARIQUETTE	7,00 €
Tomate, mozzarella, olives	

LES «BASE CRÈME»

CAMPANARDE	10,90 €
Crème moutardée, mozzarella, poulet, oignons, champignons, olives	
MORDELAISE	9,30 €
Crème moutardée, mozzarella, oignons, saucisse fumée, tomates fraîches, andouille	
DIANA	9,30 €
Crème, mozzarella, lardons, pommes de terre, ananas, olives	
MATIZIO	12,10 €
Crème, mozzarella, gésiers, magret fumé, tomates confites, champignons	

LES «ROULÉES / SOUFFLÉES»

CALZONE (PIZZA SOUFFLÉE)	10,10 €
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf, persillade, crème	
CASA (PIZZA ROULÉE)	10,30 €
Crème fraîche, mozzarella, poulet, jambon, cheddar	
BURGER (PIZZA ROULÉE)	10,30 €
Tomate, mozzarella, poivrons, viande hachée, cheddar	

LES «MARÉES»

PESCATORE	10,80 €
Tomate, mozzarella, moules, thon, saumon fumé, persillade, câpres	
ALDO	11,80 €
Tomate, mozzarella, St-Jacques, champignons, lardons, crème, persillade	
NONNA	11,80 €
Tomate, mozzarella, fondue de porc, saumon fumé, crème	

LES «INCONTURNABLES»

SAN REMO	10,50 €
Tomate, mozzarella, poitrine fumée, chèvre, tomates confites, miel	
RICO	10,00 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, champignons, tomates fraîches, jambon fumé, coppa	
PHILIPPO	10,40 €
Tomate, mozzarella, relouchon, champignons, poitrine fumée, basilic frais	
MARCO	9,40 €
Tomate, mozzarella, jambon, chèvre, crème	
LUCIO	11,90 €
Tomate, mozzarella + 3 ingrédients au choix	
QUATRE SAISONS	9,50 €
Tomate, mozzarella, artichauts confits, poivrons, tomates fraîches, fondue de porc	
TOSCANO	10,50 €
Tomate, mozzarella, bolognaise, oignons, poivrons, olives, tomates fraîches	
ANTALIA	10,50 €
Tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, poivrons, tomates fraîches, crème, épices libanais	

Supplément 1 ingrédient 1,20€
Supplément magrets fumés ou saumon fumé ou St-Jacques 1,70€

Les Entrées & Assiettes Opéra

SALADE VERTE	2,90 €
SALADE AUX LARDONS ET CRÔTONS	6,30 €
TERRINE MAISON	4,90 €
ASSIETTE D'ANTIPASTI	6,80 €
Artichauts spaccati de la Norma, tomates confites, aubergines grillées, courgettes confites (Tous nos légumes proviennent de la région des Pouilles)	
ASSIETTE DE CHARCUTERIES ITALIENNES	7,50 €
Coppa di Parma réserve vieilli en cave pendant 9mois, Speck artisanal, Fiochetto di Parma vieilli en cae, Pancetta (Nos charcuteries italiennes sont élaborées à partir de cochons nés et élevés en Italie, dans la région de production)	

Les Salades

	ENTRÉE	PLAT
SALADE PARMESANE	5,50 €	9,00 €
Salade, tomates, jambon de pays, parmesan, mozzarella, basilic frais		
SALADE DE CHÈVRE CRAUD	5,70 €	9,50 €
Salade, tomates, noix, toasts de chèvre gratinés, jambon de pays, miel		
SALADE MARIANELLA	5,90 €	9,80 €
Salade, tomates, moules, thon, St-Jacques, saumon fumé, croûtons		
SALADE GING	5,80 €	9,70 €
Salade, tomates confites, champignons, magrets fumés, gésiers, croûtons		
SALADE CAESAR	5,80 €	9,70 €
Salade, blancs de poulet, parmesan, croûtons, noix, sauce Caesar		

Les Risotti

RISOTTO DELLA MARE	11,30 €
Riz, julienne de légumes, moules, St-Jacques, basilic frais	
RISOTTO DI PARMA	10,50 €
Riz, tomates confites, julienne de légumes, jambon de pays, basilic frais	
RISOTTO FORESTA	10,20 €
Riz, lardons, champignons, julienne de légumes, basilic frais	

Les Coupes Glacées

100% Artisan	
CAFÉ LIÉGEOIS	5,80 €
Glace café, caramel aromatisé au café, crème fouettée	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	5,80 €
Glace chocolat, chocolat chaud, crème fouettée	
PÊCHE MELBA	5,60 €
Glace vanille, pêche, coulis de fruits rouges, crème fouettée	
POIRE BELLE-HÉLÈNE	5,60 €
Glace vanille, poire, chocolat chaud, crème fouettée	
AFTER EIGHT	5,70 €
Glace menthe-chocolat, alcool de menthe, crème fouettée	
DAME BLANCHE	5,20 €
Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée	
COCO LIÉGEOIS	5,20 €
Glace noix de coco, chocolat chaud, crème fouettée	
GUAIDEL DU PÉNNE	5,80 €
Glace rhum-raisin, dés d'ananas, rhum, crème fouettée	
BANANA SPLIT	6,70 €
Glace vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud, banane, crème fouettée	
COGNAC	5,70 €
Sorbet citron, vodka	
PÊPÉ	5,60 €
Glaces caramel, nougat, caramélisées, caramel ou beurre salé, crème fouettée	
NOUGATINE	5,20 €
Glace nougat, coulis de fruits rouges, crème fouettée	
SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE	1,00 €

Les Sorbets & Glaces

100% Artisan	
COUPE 2 BOULES	3,40 €
COUPE 3 BOULES	4,70 €
SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE	1,00 €
LES GLACES	
VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR	CHOCOLAT BLANC
CAFÉ 100% ARABICA DE COLOMBIE	PISTACHE
CARAMEL BEURRE SALÉ DE BARATTE	NOUGAT DE MONTELMAR
RHUM RAISINS AU RHUM DES ANTILLES	CHOCOLAT NOIR DE SUISSE
CHOCOLAT NOIR DE SUISSE	BARBE À PAPA
MENTHE VERTE AUX COQUEAUX DE CHOCOLAT	BUBBLE GUM
LES SORBETS	
FRAISE SENBANA	CITRON VERT
FRAMBOISE	PASSION
CASSIS NOIR DE BOURGOGNE	NOIX DE COCO



Les Formules du midi

PLAT DU JOUR/PIZZA DU JOUR	8,10 €
ENTRÉE + PLAT	10,50 €
PLAT + DESSERT	10,50 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU CAFÉ GOURMAND	14,00 €
DESSERT DU JOUR	4,50 €
SUPPLÉMENTS FORMULE:	
» CAFÉ	+ 0,50 €
» VERRE DE VIN IGP	
DU 1/2 PRESSION	+ 2,50 €
DU 1/2 EAU MINÉRALE	+ 2,50 €

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 savoyard

DESSERTS AU CHOIX

Dessert du jour ou Mousse chocolat ou Fromage blanc nature, sirop d'érable, caramel beurre salé ou Coupe 2 boules

Les Bambini

PLAT + DESSERT	8,00 €
BOISSON AU CHOIX	
Soda ou Jus de fruits	
PLATS AU CHOIX	
Pizza bambino ou Jambon pâtes/frites maison ou Linguine bolognaise ou Burger frites maison	
DESSERTS AU CHOIX	
Glace 1 boule ou Fromage blanc nature	

La Casa

Les Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

RIZ AU LAIT	4,70 €
Nature ou caramel beurre salé	
PANNA COTTA	4,80 €
Nature, caramel beurre salé ou fruits rouges	
TIRAMISU	5,60 €
PIZZA FAÇON TARTE FINE	5,20 €
Panisses, caramel beurre salé, glace vanille ou Tutti frutti (poire, ananas, banane), glace vanille	
FONDANT AU CHOCOLAT	5,90 €
glace vanille	
CRUMBLE DE SAISON	4,90 €
glace vanille	
MUSSE AU CHOCOLAT	4,90 €
zestes d'orange confite	
PROFITEROLES	5,80 €
glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée	
CRÈME BRÛLÉE	5,40 €
CAFÉ FLOTTANTE	4,80 €
ICE GOURMAND	5,40 €
Café + mignardises	
THE GOURMAND	6,00 €
Thé + mignardises	
ASSIETTE DE FROMAGES	4,70 €

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

Toutes nos viandes de bœuf (entrecôtes, burgers, tartare, brochette) 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 jours, 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 toute l'équipe œuvre en cuisine pour vous préparer le meilleur, avec des produits frais, travaillés à la minute.

L'équipe de La Casa



LA CASA
29 Avenue du Maréchal Leclerc
35310 Mordelles
www.pizzeria-lacasa-mordelles.fr