

MENÙ



QUAND L'ANCIEN
RÉFECTOIRE DES SOEURS
VISITANDINES RENAÎT
EN UN LIEU DE FÊTE ET
DE GOURMANDISE OÙ
L'ITALIE ET LA CORSE
SONT À L'HONNEUR!

FORMULES

PAUSA PRANZO PAUSE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H30

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 17,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22,90€

Selon les sélections du jour à l'ardoise.

BOISSON

verre de vin du moment rouge, rosé, ou blanc
ou bière Moretti en 25cl ou eau plate / pétillante en 25cl

MENU BAMBINO

MOINS DE 7 ANS / 10€

PÂTES À LA SAUCE TOMATE
OU MINI PIZZA MARGHERITA

PANNA COTTA

OU

PETIT POT DE GLACE

ARTISANALE au Chocolat,
Vanille, Noix de Macadamia,
Coulis de Caramel ou Sorbet Fraise.

SIROP À L'EAU OU DIABOLO

FORMULE PIZZA EXPRESS

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI /
15,90€

PIZZA DU MOMENT

TAILLE MEDIUM

DESSERT DU JOUR

BOISSON

verre de vin du moment rouge, rosé, ou blanc
ou bière Moretti en 25cl ou eau plate / pétillante en 25cl



ANTIPASTI

ENTRÉES À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER !

PLANCHE ITALIENNE CHARCUTERIE & FROMAGE

Piccolo 10€
Grande 15€

Assortiment de charcuterie et
fromage d'Italie.

PLANCHE CORSE CHARCUTERIE & FROMAGE

Picculu 11€
Maiò 18€

Assortiment de charcuterie et
fromage Corse.

PLANCHE DE FROMAGE

12€

Assortiment de fromages corse et italien.

BURRATA DI BUFALA

13€

Cœur crémeux de la mozzarella di bufala,
légumes grillés marinés pignons de pin.

Servie avec son ciccio.

BURRATA DI BUFALA AL TARTUFO

16€

Cœur crémeux de mozzarella di bufala, truffe fraîche,
huile de truffe, légumes grillés marinés et pignons de
pin.

Servie avec son ciccio.

FEGATO FATTO IN CASA

12€

Foie gras maison au Cap Corse, chutney du moment
et son pain toasté.

TIRAMISU AL SALMONE

8€

Crème mascarpone, saumon Gravlax et son biscuit.

SALADE PARMA

13€

Mesclun, tomates fraîches et séchées, jambon de
parme, légumes grillés et marinés, burrata di bufala,
pignons de pain.

CICCIO

2€

Pâte à pizza blanche cuite au feu de bois, huile
d'olive et origan.

Idéal pour accompagner fromage et charcuterie
notamment la burrata !

CICCIO APERITIVO

4€

Pâte à pizza blanche cuite au feu de bois, huile d'olive
à l'ail, origan, parmesan.

Idéal pour accompagner fromage et charcuterie
notamment la burrata !

PRIMI



PASTA AL TARTUFO

Pâtes fraîches maison, crème mascarpone à la truffe et truffe fraîche.

19€

CARBONARA ALLA ROMANA

Pâtes fraîches maison, pancetta, jaune d'œuf et parmesan.

14€

RISOTTO AL ZAFFERANO

Risotto au jus de gambas, gambas grillées, pancetta grillée et safran.

24€

LASAGNE VEGETARIANA

Lasagne aux légumes du moment.

14€

SECONDI



SALTIMBOCCA DI POLLO

Filet de poulet et son jambon de Parme gratiné à la tomme Corse. Accompagné de pâtes et d'une sauce tomate.

17€

FILETTO DI MANZO FRANCESE

Filet de bœuf français, sauce gorgonzola accompagné de pommes frites maison, parmesan, herbes du maquis.

21€

LINGUINE AL POLPO VERACE

Poulpe sauté en persillade et linguine.

25€

TARTARE DI MANZO

Le légendaire tartare de boeuf charolais préparé, coupé au couteau, mariné au pesto rosso, burrata di bufala, parmesan. Accompagné de pommes frites maison, parmesan, herbes du maquis.

19€

ASSIETTE DE POMMES FRITES MAISON, PARMESAN, HERBES DU MAQUIS

3,50€

PIZZA NAPOLETANA

AU FEU DE BOIS



MARGHERITA CAGOL

11 €

Base tomate San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive.

FORMAGISSIMA

13 €

Base blanche ou tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, taleggio.

LUANA

13 €

Base tomate San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, jambon de parme, stracciatella, noix.

DIAVOLA

13 €

Base tomate San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, spianata, gorgonzola, nduja.

QUATRE SAISONS

14 €

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, brocolis, butternut, champignons de Paris, jambon blanc.

VEGETARINA

14 €

Fondue de poireaux, talegio, pommes de terre, oignons caramélisés, pignons de pin.

TARTUFITTA

15 €

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, camembert di Bufala, fromage de chèvre, miel de truffe, noix.

POLLO DI CORSICA

16 €

Mozzarella fior di latte, poulet mariné, lonzo, œuf, herbes du maquis.

SALMONE

16 €

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, mascarpone, saumon mariné, ciboulette, sésame.

QUEEN TARTUFO

19 €

Scamorza, crème de truffe, champignons de Paris, noisettes grillées, truffe fraîche.

CALZONE

EN CHAUSSON



REGINA

13 €

Base tomate San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, basilic, huile d'olive.

PUCCIA

PÂTE À PIZZA GARNIE, PLAT SIGNATURE, TRADITIONNEL DES POUILLES



PAVAROTTI

Effiloché de porc, oignons caramélisés, tomates séchées, olives, sauce tomates cerises.

15€

DON CORLEONE

Filet de poulet pané, fontina, oignons caramélisés, sauce aux champignons, mesclun.

16€

UMBERTO TOZZI

Filet de saumon, fondue de poireaux, champignons, tomates séchées, mozzarella di bufala, mesclun.

16€

LAMBORGHINI

Steak haché, fontina, oignons caramélisés, coppa grillée, mesclun, sauce fromagre.

17€

ACCOMPAGNÉE DE POMMES FRITES PARMESAN ET MESCLUN.



DOLCI DESSERT

PANNA COTTA DI LIBERTÀ

Panna cotta au chocolat et agrumes.

6€

PIZZA NUT EST LÀ

Pizza en chausson, pâte à tartiner à la noisette, éclats de noisettes grillées.

7€

BABA AL LIMONCELLO

Baba al limoncello et chantilly maison.

8€

TIRAMISU AL PISTACCHIO

Crème mascarpone à la crème de pistache, biscuit cuillère et pistache.

8€

DÉLICE CHOCOLAT CHÂTAIGNE

Délice chocolat et châtaigne, crumble et glace au chocolat.

9€

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Crème glacée tiramisu, sorbet abricot, citron Sicile, mandarine Corse, stracciatella, pistache, cerise Amarena. Supplément chantilly 0.20€

3€

**SI C'EST AUSSI BON, C'EST
QUE TOUT EST FAIT MAISON,
AVEC DES PRODUITS FRAIS
ET DE SAISON!**

COCKTAILS MOCKTAILS SIGNATURES



**VOUS PRÉSENTE
SES COCKTAILS & MOCKTAILS SIGNATURES.**

**RETROUVEZ ÉGALEMENT
SUR L'ANGOLO DEL BAR
LES « COCKTAILS CLASSIQUES » :**

SPRITZ (Apérol, Fiero, Saint Germain, Corsican),
MOJITO (Virgin, basilico, menthe, fraise,
framboise, pêche, ananas, mangue, passion ou myrtille.),
COSMOPOLITAIN, MOSCOW MULE, MARGHARITA,
LONG ISLAND, SEX ON THE BEACH, CAIPIRINHA,
CUBA LIBRE, NEGRONI, AMÉRICANO, BELLINI, MIMOSA...

**LÀ VISITATION, 1 RUE GAMBETTA
72000 LE MANS - 02 43 83 00 40
LIBERTALEMANS@GMAIL.COM**

LIBERTALEMANS.COM



COCKTAILS

SIGNATURES



DAÏVINCI

8€

5cl Bacardi Cuatro,
citron vert, cassonade, purée de fruits au choix : fraise,
framboise, pêche, ananas, mangue, passion ou myrtille.



CORTÉ

9€

4cl Bombay Saphir, 2cl cédratine,
jus d'abricot, sirop d'Orgeat.



TRIMONIO

10€

4cl Grey Goose, 2cl crème de melon,
jus de passion.



OLD ITALIA

11€

4cl Jack Daniels, 2cl Chambord, 2cl Cointreau,
jus de fraise, menthe fraîche, citron vert.



PASSIONATA

11€

2cl Grey Goose, 1,5cl Chambord, 1,5cl myrte blanche,
jus de passion, citron vert.



COCKTAILS

SIGNATURES



BASILICUS

12€

4cl Gin Hendricks, 2cl Italicus,
feuilles de basilic, citron vert, concombre.



PIANA

12€

4,5cl Maker's Mark, 1,5cl Cap Mattei rouge,
purée de pêche, thé glacé vanille.



FERRARI

12€

4cl Bombay Saphir, 2cl Grey Goose,
jus d'ananas, cramberry, blanc d'oeuf, citron vert, sucre.



VESPER

12€

4,5cl Maker's Mark,
blanc d'oeuf, sucre, citron vert, cerise Amarena.



VANILLATO

12€

4cl Rhum vieux Santa Térésa 1796, 1,5cl Martini rosato,
vanille, citron vert, cassonade.

LE COCKTAIL DU MOMENT

Selon l'inspiration des barmans / barmaids

MOCKTAILS

SIGNATURES



PORTICCIO

6€

Oleo saccarum citron jaune,
nepita (menthe sauvage corse) , orezza.



SARTÈNE

6€

Jus de mangue, jus d'ananas,
graine de chia, concombre, basilic.



BORSELLINO

6€

Citron vert, purée de framboise,
ginger beer, feuilles de basilic.



ARENA

6€

Jus de fraise, purée de mangue,
sirop de vanille.



PERA

6€

Citron vert, sucre de canne, jus de poire.

LE MOCKTAIL DU MOMENT

Selon l'inspiration des barmans / barmaids

LA CARTA DEI VINI



02 43 83 00 40
FAMIGLIA@LIBERTALEMANS.COM
LIBERTALEMANS.COM

RETROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK @FAMIGLIALIBERTA
& INSTAGRAM @LIBERTALEMANS
#LIBERTALEMANS #FAMIGLIALEMANS

BIANCO

VERRE 12CL / BTLLE 75CL

TENDANCE igt* 5€ / 25€

ILE DE BEAUTE (Corse - France)

Nez puissant et complexe, aux notes florales soutenues par une touche saline.

KEBRILLA GRILLO igt*  5€ / 25€

CANTINA FINA (Sicile-Italie)

Sec, rond et fruité, très aromatique avec une tension persistante en bouche.

L'ALTRU BIANCU igt* 7,90€ / 38€

ILE DE BEAUTE, YVES LECCIA (Corse - France)

Sa robe est lumineuse et brillante. Son nez est très expressif avec des notes de fleurs blanches et de miel. Sa bouche est fraîche gourmande et minérale.

MUSCAT DU CAP CORSE (Corse) 7,50€ / 40€

Aromatique, fin et riche, exhalant des notes florales et des arômes de fruits confits, d'agrumes et de fleurs d'orangers.

DONNA IMMA CIRÒ BIANCO (Calabre-Italie) 7€ / 30€

Floral intense, sa bouche est ample et gourmande, structurée comme leur mère dont le nom de la cuvée lui est dédiée.

ROSSO

VERRE 12CL / BTLLE 75CL

MARIO PRIMO CHIANTI docg* 5€ / 25€

PICCINI (Toscane - Italie)

Doux, intensément fruité, léger, et délicatement acidulé.

JOHE ROSSO igt*  6€ / 28€

(Plugia - Italie)

Sec, sensation de croquer dans un fruit, parfum de violette et de griottes.

REGOLO VALPOLICELLA RIPASSO doc* 6,50€ / 32€

SARTORI (Vénétie - Italie)

Bon parfum intense et persistant, avec des senteurs de fruits rouges mûrs et confits, d'herbes, de sous-bois et réglisse.

SPUTAFELE NEGROAMARO igt*  7€ / 33€

SALENZO (Pouilles - Italie)

Sec, moyennement tannin, légèrement amer, goût strict, tant fruits rouges que fruits noirs.

YL igt*  7,50€ / 37€

ILE DE BEAUTE Yves LECCIA (Corse - France)

Velouté, souplesse et belle longueur sont les maîtres mots de cette cuvée.

*doc *docg : éq uivalent aoc

*igt : éq uivalent igt

PRIX SER VICE C OMPRIS

IL PAGANO CIRÒ ROSSO (Calabre-Italie) 7,5€ / 36€
Sec, sauvage et envoûtant, un vin de caractère au tanin prononcé.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA **BTLLE 75CL**

CLASSICO docg* – SARTORI (Vénétie - Italie) 45€

Au nez un bouquet éthérée et attrayant avec des notes d'épices et de fruits secs.

MENICO BAROLO docg*

CA'BRUSA (Piémont - Italie) 50€

Sec, dégageant des notes d'eau de vie sur une bouche ample aux tanins veloutés.

ROSATO

VERRE 12CL / BTLLE 75CL

PRIMITIVO ROSATO IGP* TENUTA  7€ / 30€

VIGLIONE (Pouilles-Italie)

D'une couleur éclatante de grenadine, qui se retrouve en bouche avec beaucoup de fraîcheur.

YL igt* ILE DE BEAUTE Yves LECCIA (Corse - France)  7€ / 30€

MAGNUM 60€
La robe est lumineuse d'un beau rose pâle. Le nez est très gourmand. On retrouve des arômes de fruits rouges. Légèrement acidulé.

COSTA SERENA igt* 5€ / 25€

ILE DE BEAUTE (Corse - France)

Nez délicatement parfumé de fruits rouges, frais. Bouche ronde fraîche et fruitée, dont la fin se révèle intense et persistante.

BARDOLINO CHIARETO doc* 5€ / 25€

SARTORI (Vénétie - Italie)

Couleur rosée tendant au rouge cerise, arôme délicat et fruité, saveur fraîche, fruitée et agréablement harmonieuse.

PRAINETTE (Calabre - Italie) 6,5€ / 28€

Nez légèrement fruité, sa bouche douce et parfaitement équilibrée séduit chaque gorgée. Sa couleur trompe son intensité, trait de caractère qui a inspiré son nom : Les Prainette.

SPUMANTE LES BULLES

VERRE 12CL/ BTLLE 75CL

LAMBRUSCO ROSSO dop* 4,50€ / 23€

GRASPAROSSA DI

CASTELVETRO AMABILE (sucré)

(Lombardie - Settecani Italie)

Très sec sur des bulles fines, soutenus par de légers tanins, il dégage des notes de fruits des bois et de violette .

MARTINI PROSECCO (Vénétie - Italie) 25€

Robe lumineuse, or pâle avec des chapelets de bulles fines. Nez : frais et légèrement brioché.

PROSECCO DOC EXTRA DRY BIO 6,50€ / 30€

AZ.AGRICOLA ALBA (Campanie - Italie)

Cohérent et frais à la dégustation. Arômes de poires, savoureux et délicats avec des tons d'agrumes.

MOSCATO D'ASTI docg*  7€ / 31€

GALARIN' (Piémont - Italie)

Vin doux, sur une fine mousse, se dégage des notes d'abricots et de miel d'acacia, qui parfume le palais en douceur.

CHAMPAGNE

BTLLE 75CL / MAGNUM

PIPER HEIDSIECK BRUT À LA COUPE 8€

PIPER HEIDSIECK BRUT 55€ / 120€

PIPER HEIDSIECK RARE MILLÉSIMÉ 220€ 75CL

PIPER HEIDSIECK CUVÉE ESSENTIEL 70€ 75CL

PIPER HEIDSIECK ROSÉ 220€ 75CL

VEUVE CLICQUOT RICH 80€ 75CL

VEUVE CLICQUOT ROSÉ 80€ 75CL

DOM PERIGNON VINTAGE 2008 220€ 75CL

RUINARD BRUT 120€ 75CL



*doc *docg : équivalent aoc

*igt : équivalent igt

L'ANGOLO DEL BAR



02 43 83 00 40
FAMIGLIA@LIBERTALEMANS.COM
LIBERTALEMANS.COM

RETROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK @FAMIGLIALIBERTA
& INSTAGRAM @LIBERTALEMANS
#LIBERTALEMANS

APERITIVI - APÉRITIFS

NEGRONI	7€
AMERICANO	7€
BELLINI	7€
MIMOSA	7€
APÉROL SPRITZ	8€
FIERO SPRITZ	7€
SAINT GERMAIN SPRITZ	8€
CORSICAN SPRITZ	8€
MARTINI FIERO Fiero Tonic / Fiero Agrumes	6€
MARTINI Bianco / Rosso / Rosato	5€
CASANIS	4€
CAP CORSE MATTEI Rouge / Blanc	5€

SPUMANTE LES BULLES

VERRE / BTLLE 75CL

LAMBRUSCO ROSSO doc* 	4,50€ / 23€
GUIBERTONI (Emilie - Romagne - Italie)	5€ / 25€
MARTINI PROSECCO (Vénétie - Italie)	
PROSECCO Brut VALDOBBIADENE	6,50€ / 30€
CONEGLIANO Millésimé DA PONTE (Vénétie - Italie)	
MOSCATO D'ASTI docg* 	7€ / 31€
GALARIN' (Piémont - Italie)	

CHAMPAGNE BTLLE 75CL / MAGNUM

PIPER HEIDSIECK BRUT	50€ / 100€
PIPER HEIDSIECK PISCINE	60€ 75CL
PIPER HEIDSIECK RARE MILLÉSIMÉ	220€ 75CL
VEUVE CLICQUOT BRUT	70€ / 160€
VEUVE CLICQUOT RICH	80€ / 170€
DOM PERIGNON VINTAGE 2008	220€ 75CL
PIPER HEIDSIECK BRUT À LA COUPE	8€

* doc * docg : équivalent aoc

BIRRE BOTTIGLIE **BIÈRES BOUTEILLE** 6€

**KASTEEL ROUGE /CORONA / DESPERADOS
/ PERRONI / PIETRA AMBRE**

BIRRE ALLA SPINA **BIÈRES PRESSION** 25CL / 50CL

MORETTI	3,50€ / 6€
SAINT-OMER PREMIUM	3,50€ / 6€
BELZEBUTH BLANCHE	3,80€ / 7€
GOUDALE IPA	4,50€ / 8€
SECRET DES MOINES	4,50€ / 8€
PIETRA CHÂTAIGNE	4,50€ / 8€
PIETRA ROSSA	4,50€ / 8€

LE PLAISIR SANS ALCOOL

SODAS ARTISANAUX 4€
Orange sanguine de Sicile / Mandarine bio /
Limonata / Orange / Chinotto

SODAS CLASSIQUES 3,50€
Perrier / Coca-Cola (Classic, Zero, Cherry) /
Orangina / Fuze Tea / Schweppes (Agrumes,
Tonic) / Limonade

SIROP À L'EAU 2,50€
DIABOLO 3,50€

JUS DE FRUITS ARTISANAUX 4€
ACE / Ananas / Fraise / Grenade / Pomme /
Pomme - Kiwi / Pêche / Poire / Tomate /
Abricot / Pamplemousse

JUS DE FRUITS PRESSÉS 5€
Citron / Orange

ACQUA - EAUX 50CL / 1L
San Benedetto (Italie) Naturale ou 4€ / 6€
Frizzante Orezza (Corse), pétillante 4€ / 6€
Vittel 25 CL 3€

WHISKY

VERRE / BTLLE 75CL

WILLIAM LAWSON'S	7€ / 70€
HAIG CLUB	8€ / 80€
JACK DANIEL'S	9€ / 90€
TALISKER	9€ / 90€
P&M CORSE	10€ / 100€
LAGAVULIN 16 ANS	12€ / 120€

RHUM

VERRE / BTLLE 75CL

BACARDI CARTA BLANCA	8€ / 80€
BACARDI CARTO ORO	8€ / 80€
BACARDI OAKHEART SPICED	8€ / 80€
BACARDI ANEJO CUATRO	9€ / 90€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	10€ / 100€
SANTA TERESA 1796	11€ / 110€

VODKA

VERRE / BTLLE 75CL

GREY GOOSE ORIGINAL	9€ / 90€
POIRE / CITRON / VANILLE	10€ / 100€

GIN

VERRE / BTLLE 75CL

BOMBAY SAPPHIRE	9€ / 90€
BOMBAY SAPPHIRE	9€ / 90€
BRAMBLE	
HENDRICK'S	9€ / 90€

TEQUILA

VERRE / BTLLE 75CL

PATRON SILVER	10€ / 100€
PATRON XO CAFE	10€ / 100€
PATRON ANEJO	10€ / 100€

DIGESTIFS

VERRE / BTLLE 75CL

GET 27 / GET 31	7€ / 80€
	VERRE
BAILEYS	7€
COGNAC BARON OTARD VS COGNAC	10€
HENNESSY XO LIMONCELLO	18€
ARTISANAL GRAPPA GRECO DI TUFO	5€
GRAPPA GRECO DI BARRIQUE	6€
AMARETTO DISARONNO	8€
LICORE CORSI MATTEI	7€
Myrte blanche / Myrte rouge / Cédratine	7€

CAFFETTERIA

RISTRETTO / ESPRESSO / LUNGO	1,80€
CHOCOLAT CHAUD	3,00€
CAPPUCCINO	3,50€
MACCHIATTO	2,00€
LATTE MACCHIATTO Vanille, chocolat-noisette, fraise, sureau	4,50€
GRANDE LATTE MACCHIATTO Vanille, chocolat-noisette, fraise, sureau	6,00€
MACCHIATO MANDARINO Espresso agrémenté d'une mousse de lait allongée à la liqueur d'agrumes	5,50€
FREDDO Café frappé	3,50€
MOCACCINO Délicieux cappuccino agrémenté de chocolat	4,00€
CASTACCINO Café, crème de marron, lait et chantilly	6,00€
THÉ DAMMANN FRÈRES	3,50€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	0,50€

PRIX SERVICE COMPRIS



LIBERTÀ
RESTAURANT - BAR



**LÀ VISITATION, 1 RUE GAMBETTA
72000 LE MANS - 02 43 83 00 40
LIBERTALEMANS@GMAIL.COM**

LIBERTALEMANS.COM

