

# MENÙ GROUPE



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!

## **FORMULE - 40€**

**APÉRITIF**

**ENTRÉE & PLAT & DESSERT**

**VIN CAFÉ**

SERVICE COMPRIS

## **FORMULE - 32€**

**APÉRITIF**

**ENTRÉE PLAT OU**

**PLAT DESSERT**

**VIN**

SERVICE COMPRIS

### **APÉRITIF AU CHOIX :**

**SPRITZ, FIERO AGRUM,  
COCKTAIL SANS ALCOOL  
OU BIÈRE MORETTI 50CL**

### **ENTRÉE AU CHOIX :**

#### **ASSIETTE DE CHARCUTERIE & FROMAGE ITALO CORSE**

Assortiment de charcuterie et  
fromage d'Italie et de Corse.

#### **GAZPACHO POMODORO E BROCCIU**

Soupe froide de poivron grillé, tomate, concombre,  
oignon rouge, basilic, sésame noir et huile d'olive et  
brocciu.

#### **CARPARCCIO DI BRESAOLA**

Fines tranches de bresaola assaisonnées  
à l'huile d'olive, pesto genovese, jus de citron,  
copeaux de parmesan, tomates séchées et roquette.

#### **TRILOGIA CAPRESE**

Trilogie de tomates anciennes, cerises et  
séchées, et sa burratina di bufala  
accompagnée de pesto genovese, vinaigre  
balsamique, huile d'olive et basilic frais.

### **PLATS AU CHOIX :**

#### **SALMONE E AVOCADO**

Salade, saumon fumé, burrata di bufala, avocat,  
roquette, oignon rouge, tomates cerises, olives noires,  
huile d'olive et vinaigre balsamique.

## **PASTA AL PESTO GENOVESE E BURRATA**

Pâtes, burrata di bufala, pesto de basilic et ses petites tomates cerises marinées à l'origan et huile d'olive.

## **SALMONE ALLA TOSCANA**

Pavé de saumon cuit au four avec sa crème de parmesan, tomates cerises, épinards et ail, servi avec des pâtes.

## **POLLO E SPIANATA**

Émincé de poulet sauce trois poivrons, spianata de boeuf, tomates cerises et olives, servi avec un risotto au parmesan.

## **MARGHERITA CAGOL**

Sauce tomate cuisinée maison, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive.

## **FORMAGGISSIMA**

Base blanche ou sauce tomate cuisinée maison, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre et taleggio.

## **REGINA**

Sauce tomate cuisinée maison, mozzarella fior di latte, jambon cuit et champignons.

## **DESSERT AU CHOIX :**

### **TIRAMISU**

Tiramisu au café, dessert traditionnel italien.

### **PANNA COTTA À LA VANILLE**

Coulis au choix (mangue, fraise, caramel beurre salé).

### **FONDANT CHOCOLAT**

Coeur framboise, glace vanille.

## **2 BOULES DE GLACE AU CHOIX**

## **VIN AU CHOIX :**

### **ROUGE - ROSÉ - BLANC**

1 bouteille pour 5 personnes.

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

# LIBERTÀ

RESTAURANT - BAR



ALLERGÈNES

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

LIBERTALEMANS.COM

