

LIBERTÀ

RESTAURANT - BAR



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

LIBERTALEMANS.COM



MENU DE GROUPE

DE 15 À 30 PERSONNES



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 - 39€

APÉRITIF /

ENTRÉE & PLAT & DESSERT

VIN / CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ

MENU - 30€

APÉRITIF /

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT

BOISSON

APÉRITIF AU CHOIX :

**SPRITZ, FIERO AGRUM,
COCKTAIL SANS ALCOOL.**

ENTRÉES AU CHOIX :

PICCOLA PLANCHE ITALIENNE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et fromage d'Italie.

PICCOLU PLANCHE CORSE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et fromage Corse.

BURRATA CRÉMEUSE ET SON CICCIO

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

Servie avec son ciccio.

INSALATA DI POLLO

Mesclun, poulet, œuf, olive, parmesan, tomates cerise, croûtons, crème d'ail au parmesan.

PLATS AU CHOIX :

FILLETTO DI MANZO FRANCESE

Émincé de bœuf français, crème d'ail et parmesan accompagné de pommes de terre au four et herbes du maquis.

RIGATONI AL PESTO GENOVESE

Rigatoni, pesto genovese maison, tomates séchées et burrata.

PIZZA FAMIGLIE

Base tomate San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, jambon blanc, artichauts, poivrons, champignons.

PIZZA MARGHERITA

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

-

PIZZA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Base tomate San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, roquette, copeaux de parmesan et bresaola (boeuf).

-

PIZZA QUATTRO CACI

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

-

PUCCIA RAFFAELLO

Poulet, pesto, mozzarella, tomates séchées, mesclun, mascarpone, concombre et herbes fraîches.

-

PUCCIA MICHELANGELO

Thon, oignon rouge, concombre, mesclun, œuf dur, caviar d'avocat.

DESSERTS AU CHOIX :

PANNA COTTA DI LIBERTÀ

Panna cotta au coulis de fruits rouges.

-

TIRAMISU AL CAFFÈ

Tiramisu au café, dessert traditionnel italien.

-

FONDENTE AL CIOCCOLATO E GELATO ALLE CASTAGNE

Fondant au chocolat et glace à la châtaigne.

VIN DU MOMENT AU CHOIX :

ROUGE - ROSÉ - BLANC

1 bouteille pour 5 personnes.

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ

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