

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 12 ANS / 10€

MENU BAMBINO À 8€ LE MERCREDI

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 11€
Grande 17€

Assortiment de charcuterie et
fromage d'Italie.

PLANCHE CORSE CHARCUTERIE & FROMAGE

Picculu 12€
Maiò 18€

Assortiment de charcuterie et
fromage corse.

PLANCHE DE DÉGUSTATION CHARCUTERIE ET FROMAGE TRUFFÉ

25€

BURRATA CRÉMEUSE ET CICCIO

13€

Cœur crémeux de la mozzarella, légumes
grillés et marinés, pignons de pin.
Servie avec son ciccio.

BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE

16€

Cœur crémeux de mozzarella, légumes grillés et
marinés, pignon de pin.
Servie avec son ciccio.

TARTARE DE THON

12€

Thon rouge frais, oignon rouge, ciboulette, jus de
citron, huile d'olive, suprême de citron vert.

SALADE CAPRESE

7€

Tomates fraîches, burrata crémeuse, huile d'olive et
basilic, pesto maison. Disponible en plat, 14€

SALADE PARMA

13€

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

SALADE DI POLLO

13€

Mesclun, poulet, œuf, olives, parmesan, tomates
cerises, croûtons, crème d'ail au parmesan.

CICCIO

3€

Pâte à pizza blanche cuite au feu de bois, huile
d'olive et origan.
Idéal pour accompagner fromage et charcuterie
notamment la burrata !

PRIMI



RIGATONI AL PESTO GENOVESE

14€

Rigatoni, pesto genovese maison, tomates séchées et burrata.

RIGATONI ALLA CARBONARA

15€

Rigatoni, pancetta et guanciale, jaune d'œuf, parmesan, poivre.

RISOTTO VEGETARIANO

16€

Risotto aux champignons et ses légumes de saison.

CASERECCHE AL TARTUFO

19€

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

PASTA DEL MOMENTO

Selon l'inspiration du chef.

SECONDI



MILAN BASTIA

18€

Escalope de poulet panée gratinée à la tomme corse et mozzarella. Accompagnée de pasta al pesto genovese maison.

TARTARE DI MANZO

19€

Le légendaire tartare de boeuf charolais préparé, coupé au couteau, mariné au pesto rosso, burrata, parmesan. Accompagnée de pommes de terre au four et herbes du maquis.

TONNO AL PISTACCHIO

20€

Pavé de thon à la pistache, sauce vierge, sauté de légumes.

BROCHETTE DE BOEUF ET POIVRONS

21€

Brochette de bœuf à la plancha, crème d'ail et parmesan. Accompagné de pommes de terre grenaille au four.

POLPO DEL LIBERTÀ

25€

Poulpe sauté à l'ail, poivrons, spianata et son risotto.

PIZZA NAPOLETANA AU FEU DE BOIS



MARGHERITA

11 €

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

QUATTRO CACI

13 €

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

I FRATELLI TONNO E CIPOLLA

13 €

Tomate st Marzano DOP, mozzarella fior di latte, thon, origan, oignons rouges.

NINI

14 €

Base tomate San Marzano D.O.P, tomate cerise, burrata, roquette, sauce basilic.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA

14 €

Tomate San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, roquette, copeaux de parmesan et bresaola (bœuf).

VESUVIO

15 €

Base tomate San Marzano D.O.P, origan, roquette, jambon de parme, buratta.

QUATTRO FAMIGLIE

14 €

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

PINZUTU

16 €

Base tomate San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, bœuf haché, poulet rôti, spianata, oeuf.

PIQUEBOUFIGUE

16 €

Base tomate San Marzano D.O.P, légumes marinés au teriyaki, champignons, chèvre, romarin, pignons de pin.

SUPER TARTUFO

19 €

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, stracciatella, truffe fraîche.

CALZONE EN CHAUSSON



REGINA

13 €

Base tomate San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons.



PUCCIA

PÂTE À PIZZA GARNIE, PLAT SIGNATURE, TRADITIONNEL DES POUILLES

DONATELLO 16€

Bresaola, burrata, parmesan, mesclun, tomates séchées, citron confit.

RAFFAELLO 16€

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

MICHELANGELO 17€

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

LEONARDO 18€

Jambon corse, jambon blanc, figues, tomme corse, mesclun, oignon rouge.

ACCOMPAGNÉE DE SA SALADE ESTIVALE.

DOLCI DESSERT



PANNA COTTA DI LIBERTÀ 6€

Panna cotta au coulis de fruits rouges.

PIZZA NUT EST LÀ 7€

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

COPPA DI GELATO DEL MOMENTO 8€

Coupe de glace du moment selon inspiration de la cuisine.

TIRAMISU AL CAFFÈ 8€

Tiramisu au café, dessert traditionnel italien.

**FONDENTE AL CIOCCOLATO E GELATO ALLE
CASTAGNE** 9€

Fondant au chocolat et glace à la châtaigne.

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 3€

Citron, mandarine, vanille, chocolat, straciatella, cerise amarena, pistache et marron.

Supplément chantilly 0.20€

**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 (Apér ol, Fiero, Saint Ger main, Corsican) ,
MOJITO (Virgin, basilico, ment he, fraise,
framboise, pêc he, ananas, mangue, passion ou m yrtille.) ,
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 Bacar di Cuatr o,
citron vert, cassonade, pur ée de fr uits au c hoix : fr aise,
framboise, pêc he, ananas, mangue, passion ou m yrtille.



CORTÉ

9€

4cl Bomba y Saphir , 2cl cédr atine,
jus d'abr icot, sirop d'Orgeat.



TRIMONIO

10€

4cl Gr ey Goose, 2cl cr ème de melon,
jus de passion.



OLD ITALIA

11€

4cl Jac k Daniels, 2cl Chambor d, 2cl Cointr eau,
jus de fr aise, ment he fraîche, citr on vert.



PASSIONATA

11€

2cl Gr ey Goose, 1 ,5cl Chambor d, 1 ,5cl myrte blanc he,
jus de passion, citr on 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 Martin rouge,
purée de pêche, thé glacé vanille.



FERRARI

12€

4cl Bombay Sapphire, 2cl Grey Goose,
jus d'ananas, cr amberly, blanc d'oeuf, citron vert, sucre.



VESPER

12€

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



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 saccar um citron jaune,
nepita (ment he sauv age corse) , or ezza.



SARTÈNE

6€

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



BORSELLINO

6€

Citron vert, pur ée de fr amboise,
ginger beer , feuilles de basilic.



ARENA

6€

Jus de fr aise, pur ée de mangue,
sirop de v anille.



PERA

6€

Citron vert, sucre de canne, jus de poir e.

LE MOCKTAIL DU MOMENT

Selon l'inspir ation des bar mans / bar maids

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*  7,5€ / 37€

ILE DE BEAUTE Yves LECCIA (Corse - France)

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

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* 50€

CA'BRUSA (Piémont - Italie)

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

*doc *docg : équivalent aoc

*igt : équivalent igp

PRIX SERVICE COMPRIS

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€



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)

Robe rouge grenat, parfum vif et sucré. Nez de violette et framboise.

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

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 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
RUINARD BRUT	120€ 75CL

* 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 3,60€
Perrier / Coca-Cola (Classic , Zero, Cherry) /
Orangina / Fuze Tea / Schweppes (Agrumes,
Tonic)

SIROP À L'EAU 2,80€
DIABOLO 3,60€
LIMONADE 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) Naturelle ou 4€ / 6€
Frizzante Orezza (Corse), pétillante 4€ / 6€
Vittel 25 CL 3€

SUPPLÉMENT SIROP 0,20€

WHISKY

VERRE / BTLLE 75CL

WILLIAM LAWSON'S	7€ / 70€
JACK DANIEL'S	9€ / 90€
TALISKER	10€ / 90€
P&M CORSE	10€ / 100€
TOGOUCHI (japonais)	11€ / 110€
LAGAVULIN 16 ANS	12€ / 120€

RHUM

VERRE / BTLLE 75CL

BACARDI CARTA BLANCA	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	11€ / 110€

DIGESTIFS

VERRE / BTLLE 75CL

GET 27 / GET 31	7€ / 80€
	VERRE
BAILEYS	7€
COGNAC BARON OTARD VS	10€
HENNESSY XO	19€
LIMONCELLO ARTISANAL GRAPPA	5€
GRECO DI TUFO GRAPPA GRECO DI	6€
BARRIQUE 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€
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 SUPPLÉMENT	3,50€
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

