

# 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, blanc ou bière Moretti  
en 25cl ou eau plate / pétillante en 25cl

## MENU BAMBINO

MOINS DE 12 ANS / 10€

LE MERCREDI / 8€

PÂTES À LA SAUCE TOMATE  
OU MINI PIZZA MARGHERITA

PANNA COTTA

OU

2 BOULES DE GLACE

SIROP À L'EAU OU DIABOLO

Coloriage et crayons de couleur offerts !

## FORMULE PIZZA EXPRESS

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI / 15,90€

PIZZA DU MOMENT

DESSERT DU JOUR

### BOISSON

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

# ENTRÉE - ANTIPASTI

## À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER !



### PLANCHE ITALIENNE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et fromage d'Italie.

Piccola 11€  
Grande 17€

### PLANCHE CORSE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et fromage de Corse.

Picculu 12€  
Maiò 18€

### BURRATA DI BUFALA ET CICCIO

Cœur crémeux de la mozzarella, légumes grillés et marinés, pignons de pin.  
Supplément jambon de parme 4€.

13€

### BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE

Cœur crémeux de la mozzarella, légumes grillés et marinés, pignons de pin. Servie avec son ciccio.  
Supplément jambon de parme 4€.

16€

### OS À MOELLE

Au feu de bois à la fleur de sel et noix et ses petits toasts chauds.

12€

### OEUF COCOTTE À LA TRUFFE

En cassolette et sa crème champignons et truffe fraîche.

12€

### CREVETTES SAUTÉES

En persillade et son pain ciccio maison.

13€

### SALADE CAPRINA

Salade, toasts au tallegio DOP chaud et jambon de parme.

13€

### GAMBERONI IMPANATI

Gambas panées frits, sauce Libertà.

15€

### CICCIO

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

3€

# PLATS



## PRIMI : PÂTES ET RISOTTOS

**RADIATORI AL TARTUFO** 22€  
Pâtes, crème de mascarpone, champignons et truffe fraîche.

**RIGATONI GORGONZOLA** 15€  
Pâtes, sauce gorgonzola, jambon de parme et noix.

**LINGUINE ALLE VONGOLE** 16€  
Pâtes aux palourdes en persillade et parmesan.

**BOLOGNESE DELLA NONNA** 14€  
Pâtes, sauce bolognaise à l'ancienne et stracciatella.

**RISOTTO AI FUNGHI** 16€  
Risotto champignons et petits pois. *Végétarien.*

## SECONDI : VIANDES ET POISSONS

**STINCO DI AGNELLO** 26€  
Jarret d'agneau et son jus aux herbes, purée maison et sauté de champignon.

**STUFATU DE VEAU** 19€  
Sauté de veau au thym et vin rouge, linguini.  
Plat typique corse.

**POLPO DI LIBERTÀ** 26€  
Poulpe à la sauce tomate et ses petits légumes.

**POLLO MARSALA** 17€  
Escalope de poulet au marsala et crème de champignons, accompagné de son risotto.

**FILETTO DI MERLUZZO** 20€  
Dos de cabillaud, crème de poivrons et balsamique de Modène, accompagné de linguines.

## PIZZA NAPOLETANA AU FEU DE BOIS



### MARGHERITA CAGOL

Base tomate San Matteo bio,  
mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive.

12€

### QUATRO FORMAGGI

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

14€

### FRUTTI DI MARE

Base tomate San Matteo bio, mozzarella fior di  
latte, cocktail de fruits de mer.

17€

### GUSTOSA

Mascarpone, mozzarella fior di latte, tomates  
cerises, pesto pistache, jambon blanc,  
straciatella, basilic.

14€

### PARMA

Base tomate San Matteo bio, straciatella,  
gorgonzola, tomates séchées, pesto, jambon de  
parme, basilic.

16€

### QUATRO STAGIONI

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

15€

### GENEROSA

Mascarpone, mozzarella fior di latte, oignons,  
champignons, lardons, pancetta.

15€

### CARNE

Base tomate San Matteo bio, poulet mariné,  
mozzarella fior di latte, oignons, taleggio, viande  
hachée, jaune d'oeuf.

17€

### VEGETARIANA

Base tomate San Matteo bio, mozzarella fior di  
latte, champignons, oignons, tomates cerises,  
olives, poivrons, artichaut.

15€

### SUPER TARTUFO LOVERS

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

21€

### LIBERTÀ

Mascarpone, confiture de figue, mozzarella fior  
di latte, gésiers de canard, magret de canard  
fumé, figues, amandes grillées.

19€

## CALZONE EN CHAUSSON



### REGINA

Base tomate San Matteo bio, mozzarella fior di  
latte, jambon cuit, champignons.

14€



## **PUCCIA** **PÂTE À PIZZA GARNIE,** **PLAT SIGNATURE,** **TRADITIONNEL DES POUILLES.**

**PUCCIA DI POLLO** 18€  
Pain puccia maison, poulet mariné, spianata, scarmoza, roquette, pesto pistache.

**PUCCIA GAMBERONI IMPANATI** 21€  
Gambas panées, salsa di Libertà, tomates séchées, oignons, roquette.



## **DOLCI** **DESSERT**

**PIZZA NUT EST LÀ** 7€  
Pizza en chausson, pâte à tartiner à la noisette, éclats de noisettes grillées.

**PANNA COTTA À LA VANILLE** 6€  
Caramel beurre salé et spéculos ou coulis de fruits de saison.

**FIADONE AU CITRON** 7€  
Dessert corse au brocciu et citron.

**TIRAMISU** 9€  
Tiramisu au café, dessert traditionnel italien

**LE FANGO** 8€  
Notre super cookie découvert en Corse : chocolat, vanille, noix, raisins secs, cannelle, servit, avec une boule de glace vanille et son nappage chocolat maison

**CALVI CAPRI** 8€  
Mousse à la vanille, mascarpone, crème de marron, spéculos.

**CAFÉ GOURMAND** 11€  
Assortiment de mini desserts.  
Supplément Thé 1,70€.

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



### SARTÈNE

6€

Jus de mangue, jus d'ananas,  
graine de chia, concomb r e, 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, sucr e 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   | 9€ |
| AMERICANO | 8€ |
| BELLINI   | 8€ |
| MIMOSA    | 8€ |

|                      |    |
|----------------------|----|
| APÉROL SPRITZ        | 8€ |
| FIERO SPRITZ         | 7€ |
| SAINT GERMAIN SPRITZ | 8€ |
| CORSICAN SPRITZ      | 8€ |

|   |    |
|---|----|
| MARTINI FIERO Fiero Tonic / Fiero Agrumes | 7€ |
| MARTINI Bianco / Rosso / Rosato           | 6€ |

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| CASANIS                        | 4€ |
| CAP CORSE MATTEI Rouge / Blanc | 7€ |

## SPUMANTE VERRE 12CL/ BTLE 75CL

### LES BULLES

|   |          |
|---|----------|
| LAMBRUSCO GRAPAROSSA ipg*  | 5€ / 23€ |
|---|----------|

CASTELVETRO AMABILE (sucré)

(Emile Romagne - Cantina Settecane - Italie)

Rond avec une bulle fine, corsé et fruité. Une explosion de fruits rouges mûrs, persistants, frais et enveloppants en bouche.

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| MARTINI PROSECCO (Vénétie - Italie) | 25€ |
|-------------------------------------|-----|

Robe lumineuse, or pâle avec des chapelets de bulles fines.

Nez : frais et légèrement brioché.

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| PROSECCO DOC EXTRA DRY | 6,50€ / 30€ |
|------------------------|-------------|

AZ.AGRICOLA ALBA (Vénétie - 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 BTLE 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 | 70€ / 75CL |
|----------------------|------------|

|                     |            |
|---------------------|------------|
| VEUVE CLICQUOT RICH | 80€ / 75CL |
|---------------------|------------|

|                     |            |
|---------------------|------------|
| VEUVE CLICQUOT BRUT | 80€ / 75CL |
|---------------------|------------|

|              |             |
|--------------|-------------|
| RUINARD BRUT | 110€ / 75CL |
|--------------|-------------|

|              |             |
|--------------|-------------|
| MAGNUM PIPER | 120€ / 1,5L |
|--------------|-------------|

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| MAGNUM VEUVE CLICQUOT BRUT | 150€ / 1,5L |
|----------------------------|-------------|

\* doc \* docg : équivalent aoc / \* ipg : Indication Géographique Protégé



## BIRRE BOTTIGLIE BIÈRES BOUTEILLE

6€

KASTEEL ROUGE / CORONA / DESPERADOS  
/ PERRONI / PIETRA AMBRE /  
HEINEKEN (0% alcool)

## 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€ |
| TRIPLES SECRETS DES MOINES | 4,50€ / 8€ |
| PIETRA CHÂTAIGNE           | 4,50€ / 8€ |
| PIETRA ROSSA               | 4,50€ / 8€ |

## LE PLAISIR SANS ALCOOL

**SODAS ARTISANAUX** 4,50€  
Orange sanguine de Sicile / Mandarine bio /  
Limonata / Chinotto

**SODAS CLASSIQUES** 3,80€  
Perrier / Coca-Cola (Classic, Zero, Cherry) /  
Orangina / Fuze Tea / Schweppes (Agrumes, Tonic)

**SIROP À L'EAU** 2,50€  
**DIABOLO** 3,50€  
**LIMONADE** 3,00€

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

**JUS DE FRUITS PRESSÉS** 5€  
Citron / Orange

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

**SUPPLÉMENT SIROP** 0,20€

PRIX SERVICE COMPRIS

## WHISKY

VERRE / BTLE 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 / BTLE 75CL

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| BACARDI CARTA BLANCA          | 8€ / 80€   |
| BACARDI ANEJO CUATRO          | 9€ / 90€   |
| DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA | 10€ / 100€ |
| SANTA TERESA 1796             | 11€ / 110€ |

## VODKA

VERRE / BTLE 75CL

|                     |          |
|---------------------|----------|
| GREY GOOSE ORIGINAL | 9€ / 90€ |
|---------------------|----------|

## GIN

VERRE / BTLE 75CL

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

## TEQUILA

VERRE / BTLE 75CL

|               |            |
|---------------|------------|
| PATRON SILVER | 10€ / 100€ |
| PATRON ANEJO  | 11€ / 110€ |

## DIGESTIFS

VERRE / BTLE 75CL

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| GET 27 / GET 31 / MENTHE PASTILLE | 7€ / 80€ |
|-----------------------------------|----------|

VERRE

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| BAILEYS                  | 7€  |
| COGNAC BARON OTARD VS    | 10€ |
| HENNESSY XO              | 19€ |
| LIMONCELLO ARTISANAL     | 5€  |
| GRAPPA GRECO DI TUFO     | 6€  |
| GRAPPA GRECO DI BARRIQUE | 8€  |
| AMARETTO DISARONNO       | 7€  |
| LICORE CORSI MATTEI      | 7€  |

Myrte blanche / Myrte rouge / Cédratine

## CAFFETTERIA

|  |       |
|--|-------|
| <b>RISTRETTO / ESPRESSO / LUNGO</b>  | 1,80€ |
| <b>DOUBLE CAFÉ</b>   | 3,50€ |
| <b>CHOCOLAT CHAUD</b>  | 3€    |
| <b>CAPPUCCINO</b>  | 3,50€ |
| <b>MACCHIATTO</b>  | 2€    |
| <b>LATTE MACCHIATTO</b><br>Vanille, chocolat-noisette, fraise, sureau        | 4,50€ |
| <b>GRANDE LATTE MACCHIATTO</b><br>Vanille, chocolat-noisette, fraise, sureau | 6€    |
| <b>FREDDO</b><br>Café frappé   | 5,50€ |
| <b>MOCACCINO</b><br>Délicieux cappuccino agrémenté de chocolat               | 3,50€ |
| <b>CASTACCINO</b><br>Café, crème de marron, lait et chantilly                | 4€    |
| <b>THÉ DAMMANN FRÈRES</b>  | 3,50€ |
| <b>SUPPLÉMENT CHANTILLY</b>  | 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

