



LE 128 CHEZ VOUS !

POUR UN APÉRO.....

POUR UN CAFÉ.....

POUR UNE PAUSE GOURMANDE.....

POUR DES RETROUVAILLES.....

POUR UN DÉJEUNER ENTRE COLLÈGUES.....

POUR UN DÎNER ENTRE COPAINS.....

POUR UN DÉJEUNER EN FAMILLE LE DIMANCHE.....

POUR UN VERRE DE VIN & DES TAPAS APRÈS LE BOULOT.....

POUR UN BEAU MOMENT DE PARTAGE.....

POUR SE RÉGALER TOUT SIMPLEMENT !

NOS SERVICES

- I. Click and collect sur le www.le128.fr, pour toutes vos commandes à emporter :
CHOISISSEZ / PAYEZ / VENEZ CHERCHER !!
« Antipasti / Entrées / Viandes & Poissons / Pâtes & Risotto / Pizza / Desserts /
Menu L'affaire du jour & Menu du 128 / Sélection de Vins & Apéritifs »
(Une réduction de 10% sera déduite par rapport à la carte)
- II. Livraison de Plateaux Repas & buffet traiteur pour les entreprises
(Étude sur mesure) 3 Formules de plateaux à partir de **21,00€** ht
- III. Repas de groupe (Repas de fin d'année / Repas de famille / Évènements)
Menu **38€ / 44€ / 50€** tout compris (De l'apéritif au café, vins compris)
- IV. Brunch à table & À emporter tous les dimanches à partir de 11h30....
Formule à **30€** « Jus de fruits pressé / boisson chaude / viennoiserie /
antipasti italien, plat & dessert au choix »
- V. Le poulet rôti du dimanche « Poulet fermier de l'Orléanais Label Rouge »,
accompagné de pommes Grenaille au thym ou pommes dauphine maison.
À emporter pour 4 personnes à **30€**
- VI. Partenaire de Orléans Loiret Basket, accueil après les matchs

- ◆ **CULATELLO** Notre charcuterie d'exception « Maison Cavazzuti - DOP » 150G.....16.20
- ◆ **FOIE GRAS DE CANARD MAISON** Chutney de mangue, toasts briochés maison18
- ◆ **PIZZETTE BURRATINA** Pâte à pizza, burratina 120g, jambon San Daniele Gran Reserve DOP, tomate « coeur de pigeon », roquette, parmigiano reggiano, huile d'olive.....15.30

A **NTIPASTI**

Composez vous même votre assiette en fonction de vos envies.....

- ◆ **CHARCUTERIES ITALIENNES** 50G

3 Varietés.....9.40	6 Varietés..... 16.20	9 Varietés.....22.60
---------------------	-----------------------	----------------------

Coppa Langhirano / Ventricina piccante / Jambon rôti aux herbes / Pancetta Magretta / San Daniele Gran Reserve DOP / Salami Magronetto / Speck de montagne / Bresaola Punta d'Anca / Mortadelle à la pistache

- ◆ **PRODUITS MARINÉS** 100G

3 Varietés.....9.90	6 Varietés.....15.70	9 Varietés.....23.80
---------------------	----------------------	----------------------

Aubergines grillés / Poivrons grillés / Courgettes grillées / Tomates confites / Artichauts à la romaine / Poivrons farcis à la ricotta / Poulpe mariné / Oignons balsamico / Involtini de speck au chèvre frais

- ◆ **FROMAGES ITALIENNES** 50G

3 Varietés.....9.20	6 Varietés.....14.50	9 Varietés.....22.50
---------------------	----------------------	----------------------

Gorgonzola DOP / Taleggio DOP / Parmigiano Reggiano DOP / Pecorino Tenero / Scarmoza Affumicata / Provolone Provoletta / Fontina DOP / Mozzarella Di Bufala / Burrata

- ◆ **FORMULE MIXTE** À choisir charcuterie - produit mariné - fromage

3 Varietés.....9.80	6 Varietés.....15.30	9 Varietés.....23.40
---------------------	----------------------	----------------------



M **MOZZARELLA DI BUFALA & BURRATA « PUGLIESE »**

Servie simplement avec sa focaccia tomate, tomates « Coeur de Pigeon », huile d'olive extra vierge Frantoia, vinaigre balsamico di modena IGP Gran Reserve Gold, & confiture de fraise au poivre vert.

- ◆ **LA BURRATA DES POUILLES** au coeur crémeux 300G15.30
- ◆ **LA BUFALA** - Tresse de mozzarella de bufflonne de campanie DOP 250G.....13.50
- ◆ **LE DUO** - Burrata crémeuse 300G, mozzarella di bufala 250G.....18

E **ENTRÉE**

- ◆ **HARICOT VERTS** frais à l'huile truffée, éclats de noisettes, copeaux de foie gras maison.10.80
- ◆ **GROSSES CREVETTES CROUSTILLANTES** à la pancetta, fine ratatouille au thym frais, gaspacho glacé aux senteurs de Provence.....13.50
- ◆ **FOIE GRAS DE CANARD MAISON** Chutney de mangue, toast brioché maison16
- ◆ **BURRATINA**, Tomates anciennes, gaspacho de pastèque, copeaux de fenouil croquants.....10.80

S **SALADES**

- ◆ **POLPO** Salade de poivrons de couleur à l'huile d'olive & coriandre, pignons de pin, roquette, câpres, olives, poulpe & petits encornets grillés marinés.....16.20
- ◆ **CÉSAR** Coeur de romaine, sauce césar, filet de poulet rôti thym & ail, croûtons, copeaux de parmigiano reggiano, oeuf mollet.....13.50
- ◆ **GAMBERIA CÉSAR** Coeur de romaine, sauce césar, poêlée de gambas grillées, croûtons, copeaux de parmigiano reggiano, oeuf mollet.....16.20
- ◆ **L'ITALIENNE** Roquette, mozzarella di bufala 125g, melon, pastèque, fraise, jambon italien, tomates « coeur de pigeon », grisini & focaccia tomate.....13.50

C **CARPACCIOS**

- ◆ **CARPACCIO DE BOEUF** frais (Rond de gîte français), huile d'olive basilic, citron, câpres à queue, roquette & copeaux de parmigiano reggiano (copeaux de foie gras +1).....10.80
- ◆ **CARPACCIO DE THON** frais, pesto, roquette, câpres, copeaux de parmigiano reggiano, olives noires, citron, brioche maison aux algues.....16.20



TARTARES

- ◆ **TARTARE DE BOEUF** « Français » taillé au couteau (copeaux de foie gras +1).....14.40
 - Préparé à la minute avec sauce tartare maison & ses condiments
 - Non préparé : jaune d'oeuf, oignons rouges, câpres & cornichons hachés, ciboulette
 - Le César poêlé aller - retour
 - À l'italienne : pesto, pignons de pin, tomates confites, parmigiano reggiano, roquette
- ◆ **TARTARE DE VEAU** « Français » haché minute (copeaux de foie gras +1)
À la crème de truffe, copeaux de pecorino, pignons de pin, roquette15.30
- ◆ **TARTARE DE THON** Longe de thon frais taillé au couteau, pesto, roquette, câpres capucine, olives noires, citron, tuile au parmesan.....21.60

GARNITURE AU CHOIX :

Pommes Grenaille / Frites de patate douce / Haricots verts / Salade / Pâtes / Roquette

BURGER

- ◆ **LE BOEUF** Pain maison aux graines de sésame, boeuf français haché par nos soins, sauce béarnaise maison, scarmoza fumée, roquette, pancetta grillée, frites de patate douce....14.40
- ◆ **LE BLACK AU SAUMON** Pain maison à l'encre de seiche & graines de sésame, escalope de saumon grillé, condiment mayonnaise, cornichons, câpres, aneth & romaine, oignons rouges & concombre, frites de patate douce.....14.40

PIZZAS (Pâte maison - Farine & produit Italien) 12.60

- ◆ **CAPRICCIOSA** Sauce tomate, jambon rôti aux herbes & champignons de Paris, mozzarella
- ◆ **PRIMAVERA** Sauce tomate, champignons de Paris, aubergine, poivron, courgette & artichaut mariné, olives noires, mozzarella
- ◆ **QUATTRO FORMAGGI** Sauce tomate, gorgonzola, taleggio, scarmoza fumée, mozzarella
- ◆ **AL CARPACCIO** Crème fraîche ciboulette, carpaccio de boeuf cru, gorgonzola, mozzarella, roquette & copeaux de parmigiano reggiano
- ◆ **MAMA** Sauce crème fraîche, scarmoza fumée, compotée d'oignons frais, speck de montagne, oeuf, mozzarella
- ◆ **GAMBERIA** Sauce crème au pesto, gambas, artichaut basilic, tomates confites, olives noires, citron, mozzarella, roquette

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT :

Roquette aux tomates confites & copeaux de parmigiano reggiano DOP.....3.50

◆ **DAURADE ROYALE ENTIÈRE 300/400G**

Rôtie au four, compotée de fenouil au herbes fraîches, baïldi de légumes confits.....17.10

◆ **BROCHETTE GÉANTE AUX GAMBAS**

Baïldi de légumes confits ou risotto à l'encre de seiche, sauce cocktail aillée.....17.10

◆ **PAVÉ DE THON FRAIS GRILLÉ**

Poêlée de haricots verts frais, poivrons grillés, oignons rouges, olives noires, pesto.....21.60

V

IANDES / RISOTTO « Carnaroli » / PÂTE « De cecco »

◆ **CÔTE DE BOEUF « Français » 1KG** Sauce béarnaise, garniture au choix...(Pour 2)...49.50

◆ **MAGRET DE CANARD « France »**

Nectarines blanches rôties miel & romarin, mousseline de patate douce, jus romarin..17.10

◆ **CÔTE DE VEAU « Bretagne »**

Gratin de Zitti à la crème de truffe & parmesan, roquette & parmesan, jus truffé.....21.60

◆ **BROCHETTE GÉANTE DE BOEUF « France »**

Coeur de Rumsteck mariné huile d'olive & paprika, potatoes de pommes Grenaille...17.10

◆ **FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE**

Compotée d'oignons confits au thym, pappardelles aux herbes fraîches.....17.10

◆ **COEUR D'ENTRECÔTE ANGUS « Argentine »**

Environ 300G Pommes de terre Grenaille confites au thym, sauce béarnaise.....23.40

◆ **RISOTTO AL POLPO**

Risotto à l'encre de seiche, tentacule de poulpe grillé, artichaut basilic & tomates confites, roquette, crème au Curry.....18

◆ **PAPPARDELLES ALLA CARDINALE** Crème de cèpes, roquette & jambon San Daniele...17.10

◆ **MENU CARTE DU 128**

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 25.50

Entrée / Plat / Dessert 32

Supplément : Foie gras +3€ - Côte de veau +3€ - Entrecôte Angus +5€ - Pavé de thon +3€

Laissez libre court à vos envies, choisissez tous vos plats dans la carte dont certains ont un supplément.

Boisson non incluse

◆ **MENU ENFANT (- 8 ans) 10**

Sirop à l'eau OU Diabolo OU Ice tea

- Pavé de saumon, légumes
- Filet de poulet, Pâtes tomate
- Pizza jambon, fromage
-
- Glace 2 boules au choix
- Fraise au sucre ou chantilly
- Mousse chocolat maison



DESSERTS MAISON « À commander en début de repas » 8.10

- ◆ **ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS** Salade & fruits secs
- ◆ **TIRAMISU MAISON** Café fort & amaretto
- ◆ **PANNETONNE FAÇON PAIN PERDU** Abricots frais au miel & romarin, glace pistache
- ◆ **MACA'BURGER** Mousse chocolat, gelée mangue / mangue, fraise & menthe, sorbet coco
- ◆ **PANNA COTTA PISTACHE** Coulis de fraise, fraises fraîches, éclats de pistache
- ◆ **MI-CUIT AU CHOCOLAT 64%** Melon rôti au Marsala Amande, Glace Miel
- ◆ **TARTELETTE POIRE** Crème d'amande au praliné, ganache montée praliné, sorbet poire
- ◆ **CAFÉ OU THÉ DOUCEUR** « Maison Richard », 4 mignardises maison

LES FRAISES « Origine France »

- ◆ **FRAISES AU SUCRE**5.40
- ◆ **FRAISES CHANTILLY MAISON À LA VANILLE**.....6.30



L 'AFFAIRE DU JOUR

Servié uniquement au déjeuner, du lundi au samedi, sauf jours fériés

PLAT DU JOUR 10.70

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 18

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 20

Avec 50cl eau minérale plate ou gazeuse OU 25cl bière Octopus American Pale

Option : 15cl Chardonnay OU Coteau du Languedoc « Devois du Perret »

E NTRÉE

- ◆ Melon & jambon Italien, roquette & grisini
- ◆ Tomate mozzarella di bufala, roquette, vinaigrette agrumes & pesto
- ◆ Millefeuille de pastèque & mousse de chèvre frais au basilic
- ◆ Carpaccio de saumon mariné à la badiane, roquette, artichaut basilic & oignons rouges

P LAT

- ◆ Filet de poulet au pesto, Mousseline de Patate douce
- ◆ Brochette d'agneau grillée, Ratatouille à l'estragon
- ◆ Pavé de saumon rôti, Jardinière de légumes
- ◆ Plat du jour (Voir ardoise)

D ESSERT

- ◆ Assiette de Fromages Italiens, salade
- ◆ Gratin de fruits frais aux amandes
- ◆ Abricot Melba, glace vanille, abricots frais pochés, gelée de groseille, chantilly, amandes
- ◆ Fromage blanc aux fraises & coulis OU à l'italienne (fruits secs & caramel beurre salé)
- ◆ Dessert du jour