

AUBERGINES
ET BURRATA

CUCINA ALLEGRIA

Focaccia • Salades & Bowls • Pasta • Plats Maison

Focaccia

Focaccia maison cuite chaque matin

Focaccia Caprese 🌿

Tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive & origan

Focaccia Rostello

Roquette, pesto, rostello, mozzarella fior di latte

Focaccia Veggie 🌿

Courgettes & aubergines, pesto, provolone

Focaccia Figs Mozza 🌿

Figs fraîches, mozzarella, roquette, crème balsamique

Focaccia Speck Gorgonzola

Gorgonzola & mascarpone, speck, pousses d'épinards, noix

Focaccia Mortadelle

Mortadelle pistache, straciatella fumée



PLATS FROIDS

Salades & Bowls

Quinoa Veggie 🌿

Quinoa, pousses d'épinards, fêta, légumes croquants

Bangkok Bowl

Nouilles ramen, chou, cajou, œuf, vinaigrette soja sésame

Bobun Shrimp

Vermicelles de riz, crevettes, noix de cajou, menthe & coriandre

Hawai Dream (poké) 🍣

Riz, tartare de saumon cru, avocat, fèves de soja, graines de sésame

Hawai Dream Mangue (poké) 🍣

Version exotique avec tartare de mangue fraîche

Chirashi Tartare Duo 🍣

Thon et saumon cru, edamame, avocat, coriandre

Truffle Treat 🌿

Pâtes, crème de truffe, mini-mozzarella, pignons

Pesto Aubergines 🌿

Pâtes, pesto basilic, tomates aubergines, grana padano

Pesto Burrata 🌿

Pâtes, Pesto de basilic, tomates, burrata

Chicken Pesto

Poulet, mesclun, œuf, parmesan, croûtons, tomates



PÂTES CHAUDES

Pasta

Napolitaine 🌿

Sauce tomate & basilic

Sauge 🌿

Crème, sauge, grana padano

Norma 🌿

Aubergines, tomates et ricotta salée

Pesto de Basilic 🌿

Grana padano, pignons, basilic, huile d'olive extra vierge

Truffe 🌿

Truffe noire, champignons, olives (option stracciatella fumée)

4 Fromages 🌿

Emmental, taleggio, gorgonzola, pistaches

Saumon

Saumon fumé, crème, aneth

Carbonara

Pancetta et crème

Bolognese

Ragoût de bœuf et de porc, brunoise de légumes mijotés

Burrata 🌿

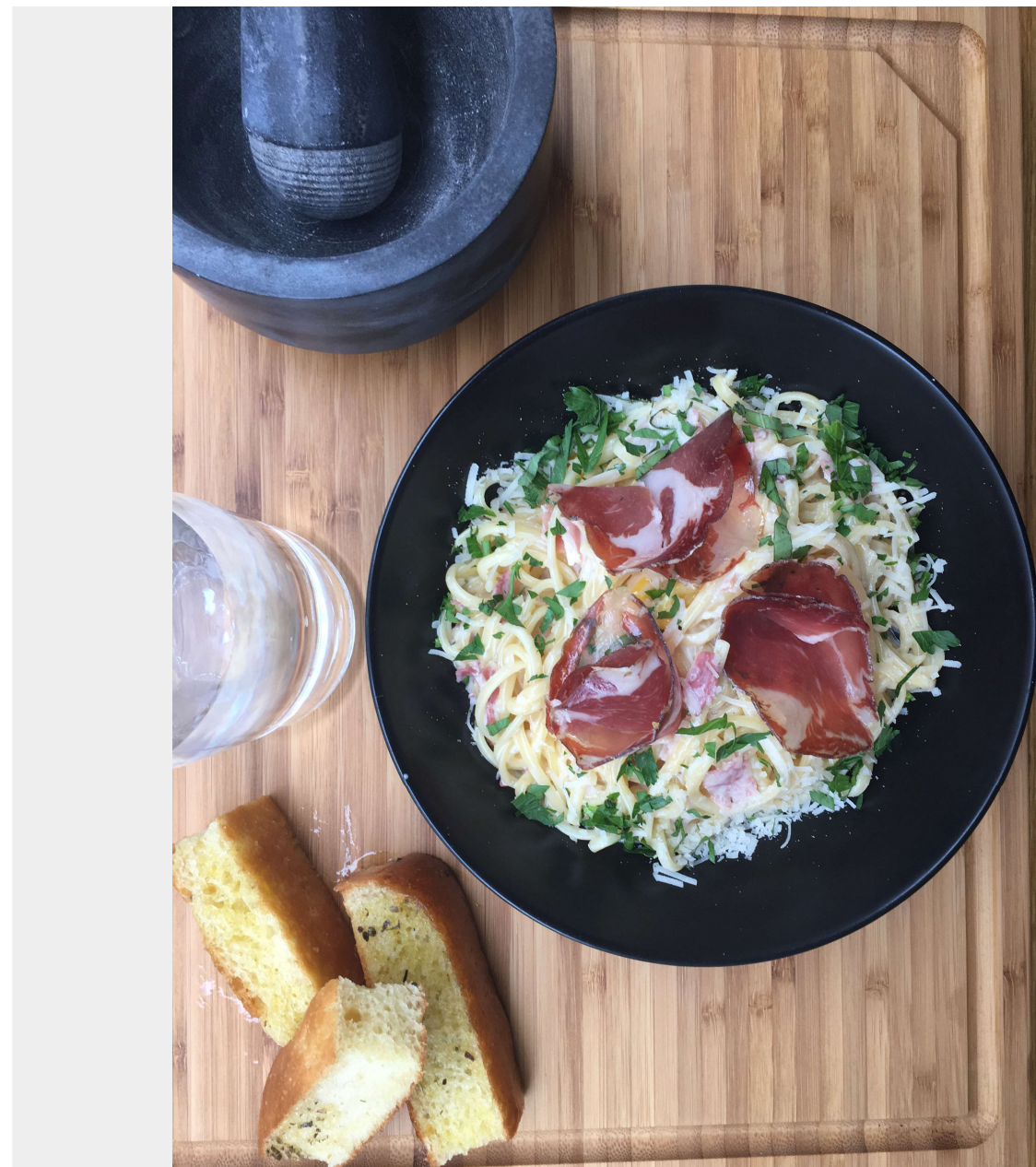
Sauce tomate maison, aubergines & burrata

Poulet Champignons

Poulet rôti, crème, estragon, champignons bruns

Gorgonzola Coppa

Crème de gorgonzola, noix, coppa de Parme



PRÊTS À RÉCHAUFFER

Plats Cuisinés

Des recettes équilibrées, préparées chaque jour

Saumon Teriyaki

Riz, saumon grillé, petits pois, brocolis, oignons frits, sauce teriyaki maison

Chicken Teriyaki

La version au poulet grillé

Tofu Teriyaki

L'option végétarienne au tofu

Dahl Lentilles Aubergines

Riz, lentilles corail, curry maison, lait de coco, cajou, aubergines fondantes

Shrimp Coco Spicy

Boulgour, crevettes, curry vert, aubergines, poivrons, mange-tout, lait de coco, citronnelle, basilic thai et coriandre



Desserts Maison

Gâteaux Maison

- Cake citron pavot
- Brownie
- Moelleux cœur coulant
- Cheesecake Philadelphia

Tiramisu

- Café
- Praliné
- Nutella
- Fraise
- Framboise
- Pistache framboise

Fromage Blanc

Coulis fruits rouges maison

Desserts Fruités

- Agrumes, cannelle & fleur d'oranger
- Fruits de saison
- Crumble pomme & poire

Panna Cotta Vanille

Coulis framboise maison

Mousse Chocolat

Topping noisettes



ALLEGRIA

 elysee@allegria-restaurants.fr

CONDITIONS DE COMMANDE

Devis sur demande

Minimum de commande : 150 €

Livraison Paris intra-muros : 20 €

Délais :

- **3 jours ouvrés** (< 25 personnes)
- **5 jours ouvrés** (> 25 personnes)

Salades / bowls	
Quinoa veggie : quinoa, pousses d'épinards, carotes rapées, concombre, tomates, fèves, radis, ciboulette, féta, vinaigrette baslamique	10,5 €
Bangkok bowl : nouilles ramen (blé), carottes, concombres, chou chinois, cajou, coriandre, œuf, citron vert, vinaigrette soja sésame	10,5 €
Bobun shrimp : vermicelles de riz, crevettes, cacahuètes, menthe, carotte, soja, concombre, chou rouge vinaigrette Allegria	11,5 €
Hawai dream (poké) : riz rond, saumon cru, avocat, concombre, carottes, radis, fèves de soja, graines de sésame	11,5 €
Hawai dream mangue (poké) : riz rond, saumon cru, avocat, concombre, mangue, tomates cerise, fèves de soja, graines de sésame	14,5 €
Chirashi tartare thon saumon : riz rond, saumon et thon cru, cebettes, coriandre et ciboulette, edamame, tomates cerise, avocat, sésame	14,5 €
Truffle treat : pâtes et roquette, crème de truffe, mini-mozzarella, pignons torréfiés, tomates séchées, persil plat	11,5 €
Pesto aubergines : pâtes et roquette, pesto de basilic, concassé de tomate, aubergines, copeaux de parmesan	11,5 €
Primavera : pâtes et roquette, fèves, courgettes, concombres, pignons torréfiés, copeaux de parmesan, pesto	11,5 €
Chicken pesto : filet de poulet, mesclun, œuf dur, tomates, croutons, parmesan, pesto et crème de balsamique	12,5 €
Pesto burrata : pâtes et roquette, pesto de basilic, concassé de tomate, aubergines, mozza burrata	13,5 €
Plats prêts à réchauffer	
Saumon teriyaki : riz, saumon grillé, petits pois, brocolis, oignons frits, sauce teriyaki maison, persil plat	11,5 €
Tofu teriyaki : riz, tofu grillé, petits pois, brocolis, oignons frits, sauce teriyaki maison, persil plat	11,5 €
chicken teriyaki : riz, poulet grillé, petits pois, brocolis, oignons frits, sauce teriyaki maison, persil plat	11,5 €
Dahl lentilles aubergines : riz, lentilles, curry maison, lait de coco, coriandre, cajou, aubergines	11,5 €
Pâtes chaudes	
Napolitaine : sauce tomate, basilic	9,5 €
Salsa rossa : sauce tomate, crème	9,5 €
Sauge : crème, sauge, parmesan	9,5 €
Norma : aubergines, tomates, ricotta salée	10,5 €
Pesto : grana padano, huile d'olive, pignons de pin, cerneaux de noix	10,5 €
Truffe : truffe noire, champignons, olives noires, crème	10,5 €
4 fromages : emmental, taleggio, gorgonzola, grana padano, crème, pistaches concassées	10,5 €
Saumon : saumon fumé, crème, aneth et câpres	10,5 €
Carbonara : pancetta et crème	10,5 €
Gorgonzola : crème de gorgonzola, persil, cerneaux de noix	10,5 €
Bolognese : viande de boeuf et de porc, sauce tomate, brunoise de légumes	11,5 €
Burrata : sauce tomate Allegria, aubergines et mozzarella burrata	12,5 €
Poulet champignons : crème, poulet roti, crème, champignons bruns, estragon	12,5 €
Salsa rossa stracciatella : sauce tomate crème, stracciatella fumée servie à part	12,5 €
Truffe stracciatella : truffe noire, champignons, olives noires, crème, stracciatella fumée servie à part	14,5 €
Focaccia	
Focaccia caprese : tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive & origan	8,5 €
Focaccia rostello : roquette, pesto, rostello, mozzarella fior di latte	8,5 €
Focaccia veggie : roquette, pesto, courgettes, aubergines, provolone	8,5 €
Focaccia figues mozza : figues fraîches, mozzarella fior di latte, roquette, crème de balsamique, huile origan	8,5 €
Focaccia speck gorgonzola : gorgonzola et mascarpone, speck ou coppa, pousses d'épinards, noix, tomates séchées	9,5 €
Focaccia mortadelle stracciatella : roquette, mortadelle pistache, stracciatella fumée	9,5 €
Desserts	
Fromage blanc coulis de fruits rouges maison	4,0 €
Salade d'agrumes, sirop cannelle fleur d'oranger	5,0 €
Salade de fruits de saison	5,0 €
Panna cotta vanille coulis de framboise	5,0 €
Brownie chocolat	5,0 €
Mousse au chocolat, noisettes du Piémont	5,0 €
Cake maison citron pavot (la part)	5,0 €
Crumble pomme poire	5,0 €
Moelleux chocolat	5,0 €
Cheese cake philadelphia, coulis de fraise	5,0 €
Tiramisus	5,0 €