

# NOS PARTENAIRES

ET ALLIÉS CULANAIRES



**LA TRINQUETTE DE SOISY**  
Fournisseur de vins et spiritueux



**LA GUILDIVE**  
Fournisseur de chacuterias ibérique



**LES FROMAGE DE SOISY**  
Fournisseur de fromages frais



**HAMEÇON NOU**  
Fournisseur de produits de la mer



**FRAIOLI**  
Fournisseur de produits italien



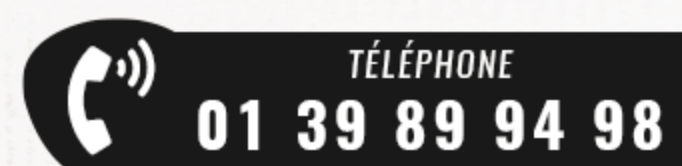
**GLACES DES ALPES**  
Fournisseur de glaces artisanales

# BON APPÉTIT

# CARTE EMPORTER

TOUT LES JOURS (SAUF DIMMANCHE)  
MIDI 11h45 - 14h00 | SOIR 19h00 - 22h00

COMMANDEZ À EMPORTER PAR



...MAIS AUSSI EN LIVRAISON  
RESTAURANT AU2SAINT SUR:



**AU2SAINT**  
2 RUE SAINT JACQUES  
95160 MONTMORENCY  
TÉL: 01 39 89 94 98

## STARTERS

### SOUPE DE LÉGUMES CHAUDE OU FROIDE 6.00

Le goût authentique de la soupe traditionnelle, accompagné de croutons ou boule de glace selon la saison.

### SALADE DE POULPES 7.00

Poulpe frais assaisonné, poivrons rouges et graines.

### BIG BURRATA 18.00

La vraie burrata italienne accompagnée de tomates cerises, roquette, huile d'olive et vinaigre balsamique. ~250grs

### FOCCASCHIETA 11.00

Focaccia gourmande façon Bruschetta, garnie avec ses tomates, ail et jambon ibérique.

### PLANCHE CHARCUTERIE PETITE 15.00 GRANDE 29.00

Charcuterie ibérique "La Guildive". ~150grs / ~300grs

## A PARTAGER

### ASSIETTE VENTRECHE DE THON 7.00

Tendres morceaux du ventre de thon Albacore à l'huile d'olive. ~80grs

### ASSIETTE POIVRONS MARINES 6.00

Poivrons rouges confits et marinés dans l'huile d'olive.

### BOL DE FRITES A LA TRUFFE 7.00

Frites maison parfumées à la crème de truffe et parmesan.

## PLANCHES

### PLANCHE BŒUF 11.00

Cecina de boeuf maturé 12 mois dans les caves à jambons espagnol. ~150grs

### PLANCHE BELLOTA 17.00

Epaule Bellota, saucisson Bellota, chorizon Bellota. ~150grs

### ASSIETTE MORTADELLE TRUFFE 13.00

Mortadelle italienne parfumée à la truffe. ~150grs

### ASSIETTE BŒUF WAGYU 17.00

Cecina de boeuf Wagyu maturé (origine Japon), chaire marbrée de gras, texture fondante en bouche. ~50grs

## PIZZAS

### MARGHERITA 10.00

Base tomate, mozzarella, feuille de basilic.

### PICANTE 14.00

Base tomate, mozzarella, saucisson piquant italien.

### CECINA 18.00

Base tomate, mozzarella, cecina, parmesan, roquette.

### REINE 15.00

Base tomate, mozzarella, jambon, champignons.

### BURRATA 18.00

Base tomate, mozzarella, burrata ~150grs, parmesan, roquette, tomates cerises.

### ESPAGNOL 18.00

Base tomate, mozzarella, charcuterie bellota.

### CALZONE 15.00

Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf,

### VEGETARIENNE 15.00

Base tomate, mozzarella, ratatouille maison, parmesan, roquette.

### TRUFFE 18.00

Base crème fraîche, mozzarella, crème de truffe, champignons, parmesan, roquette.

### POULET 16.00

Base crème fraîche, mozzarella, fingers de poulet panés, parmesan, oignons, roquette.

### GORGONZOLA 15.00

Base crème fraîche, mozzarella, gorgonzola AOP cuillère, parmesan.

### CHEVRE 16.00

Base crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, miel, parmesan, roquette.

### MORTA TRUFFE 18.00

Base crème fraîche, mozzarella, mortadelle à la truffe, parmesan, roquette.

### SAUMON 18.00

Base crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, parmesan, roquette, zest de citron.

### -SUPPLÉMENTS-

Oeufs - 1€, Gorgonzola, Chèvre, Jambon blanc, Comté - 3€, Epaule bellota, Truffe, Cecina - 4€

## VINS ET CHAMPAGNES

### ROUGE Rhône Syrah 28.00

Yves Cuilleron Les vignes d'à côté 100% Syrah  
Plaisant/Aromatique/Fruits rouges

### BLANC Languedoc Chardonnay 22.00

Jeff Carrel L'Air du Temps 100% Chardonnay Fruits  
rond/Agrumes

### ROSE Côte de Provence 24.00

Domaine Kennel Cépages : Cinsault/Grenache Rond/Bouche  
Fruitée

### CHAMPAGNE Brut 54.00

Domaine Pommelet Cépages : Chardonnay/Pinot noir/Pinot  
meunier Léger/Elégant/Frais

## PÂTES

### COQUILLETTE TRUFFE 18.00

Coquillettes, jambon blanc, crème de truffe.

### CARBONARA 18.00

Linguine, crème fraîche, jambon blanc, jaune d'oeuf.

### GORGONZOLA 15.00

Rigattoni, crème fraîche, gorgonzola AOP cuillère.

### ARRABIATA 15.00

Rigattoni, sauce tomate, piments, ail, huile d'olive.

### SAUMON 17.00

Penne, crème fraîche, saumon fumé, zest de citron.

### AL FUNGHI 17.00

Penne, crème de truffe, champignons.

### VODKA 17.00

Rigattoni, crème fraîche, sauce tomate, vodka flambée, cecina.

### BURRATA 18.00

Penne, sauce tomates, burrata ~125grs, tomate cerise.

### COMTE 17.00

Linguine, crème fraîche, jambon blanc, comté "râpé  
minute".

## DESSERTS

### TIRAMISU CAFE OU PISTACHE 7.00

Le classique tiramisu avec biscuits à la cuillère, mascarpone dans un pot individuel.

### COUSSINS NUTELLA 7.00

Petits coussins de pâte à pizza arrosés de Nutella.

### MOUSSE CHOCOLAT DU CHEF 6.00

Une mousse au chocolat au lait, ultra gourmande et faite maison.

### CREME CARAMEL A LA TRANCHE 6.00

Belle tranche fondante de crème caramel maison.

### COOKIES DU CHEF 6.00

Recette secrète "Au2Saint", fait maison tous les matins.  
Aux pépites de chocolat accompagnés d'une petite  
touche de chantilly.

CE  
SOIR  
ON  
MANGE  
DES PRODUITS FRAIS!