Carte du midi

NANTES

MAISON PAGANELLI

Délices de Corse et de Méditerranée

NOS FORMULES DÉJEUNER !

(Disponibles du lundi au vendredi, sauf jours fériés)

MENU BAMBINO 12,90€

Pasta Pesto ou Pasta bolognaise | Panna cotta ou Moelleux Au chocolat | Sirop à l'eau ou Jus de fruits

NOTRE FORMULE «EXPRESS» 14,90€

1 plat, au choix parmi les propostions de la formule à 17,90€ + 1 café

OU À LA CARTE

Entrées : 8€
Plat : 16,90€
Spécialités du chef : 19,90€
Desserts ou fromages : 9€

NOTRE FORMULE 17,90€

1 entrée + 1 plat OU
1 plat + 1 dessert

NOS ENTRÉES

ARANCINI
Boulettes de riz à la tomate et aux olives noires panées, farcies au Taleggio.

PANISSE DE VICTOIRE
Galettes de pois chiches à la marseillaise et sa sauce tartare anisée.

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
Butternut rôtis, guanciale croquante, toast de brousse corse et herbes du maquis.
(disponible en version végétarienne)

NOS DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT CHATAÎGNE
Mousse fouettée aux chataîgnes et noisettes torréfiées.

PANNA COTTA
Coulis de fruits de saison, et éclats de noisettes torréfiées.

TIRAMISU AL CAFFE
Recette traditionnelle.

POIRE CHOUCHOU
Poire pochée au vin rouge et thé aux herbes du maquis, chocolat noir, éclats de fruits secs torréfiés.

CAFÉ/ THÉ GOURMAND (+3€)
Boisson chaude accompagnée de petits desserts.

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES CORSES (+2€)

NOS PLATS

LA CARBONARA
Recette traditionnelle à la guanciale, pecorino et parmesan.

PASTA AL RAGÙ
Sauce légèrement tomatée au vin blanc, carottes, céleri, viande de porc et de veau.
(Via la boucherie Les Bottes)

PASTA AL LIMONE, PROSCIUTTO E SALVIA
Crème de citron, sauge, jambon cuit et parmesan.
(disponible en version végétarienne)

RAVIOLI FARCIS AU CÈPES VG
Crème réduite aux noisettes torréfiées, romarin, oignons rouges déglacés au vin blanc, et parmesan.

LE FILET MIGNON
Filet mignon de porc farci à la pancetta corse, mousseline de panais, gnocchi croustillants, jus réduit au thym et romarin.

LA SALADE CASTA
Burrata des Pouilles, jambon Serrano, tomates séchées, graines de courge, olives taggiasche et roquette.

Les légumes de nos spécialités proviennent de la ferme nantaise bio Les Landes Fertiles.
Nous sélectionnons des viandes de qualité, issues de l'Union Européenne.

MAISON PAGANELLI

Délices de Corse et de Méditerranée

NOTRE FORMULE 24,90€

(Du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés)

NOS ENTRÉES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
Butternut rôtis, guanciale croquante, toast de brousse corse et herbes du maquis. (disponible en version végétarienne)

GNOCCHI CORSES
Crème d'A Filetta, oignons confits à la Pietra, Figatellu rôti.

ARANCINI
Boulettes de riz à la tomate et aux olives noires panées, farcies au Taleggio.

PANISSE DE VICTOIRE
Galettes de pois chiches à la marseillaise et sa sauce tartare anisée.

NOTRE SÉLECTION DE CHARCUTERIES CORSES
Maître affineur Pascal Flori.

NOS PLATS

LA SALADE CASTA
Burrata des Pouilles, jambon Serrano, tomates séchées, graines de courge, olives taggiasche et roquette.

PASTA AL RAGÙ
Sauce légèrement tomatée au vin blanc, carottes, céleri, viande de porc et de veau. (Via la boucherie Les Bottes)

LA CARBONARA
Recette traditionnelle à la guanciale, pecorino et parmesan.

LE FILET MIGNON
Filet mignon de porc farci à la pancetta corse, mousseline de panais, gnocchi croustillants, jus réduit au thym et romarin.

RAVIOLI FARCIS AU CÈPES VG
Crème réduite aux noisettes torréfiées, romarin, oignons rouges déglacés au vin blanc, et parmesan.

PASTA AL LIMONE, PROSCIUTTO E SALVIA
Crème de citron, sauge, jambon cuit et parmesan. (disponible en version végétarienne)

SPÉCIALITÉS DU CHEF +4€

POULP'ME UP
Tentacule de poulpe laquée au miel et au ketchup corse Anatra, petits légumes d'hiver glacés, mousseline de pomme de terre, sauce N'duja.

Se déguste avec un Cuvée des Gouverneurs rouge du Domaine Orenga de Gaffory à Patrimonio.
(9 € le verre)

VEAU AUX OLIVES
Recette traditionnelle corse avec charcuteries, pommes de terre grenailles.

Se déguste avec un Rosumarinu rouge, du domaine Sant Armettu.
(6, 90 € le verre)

MEAT ME NOW
Entrecôte de bœuf breton, pommes de terre grenailles, roquette, beurre de truffe et copeaux de parmesan.

Se déguste avec un Myrtus rouge du Domaine Sant Armettu à Propriano.
(9,90 € le verre)

NOS DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT CHATAÎGNE
Mousse fouettée aux chataîgnes et noisettes torréfiées.

PANNA COTTA
Amande amère, coulis de fruits de saison et éclats de noisettes torréfiées

POIRE CHOUCHOU
Poire pochée au vin rouge et thé aux herbes du maquis, chocolat noir, éclats de fruits secs torréfiés.

TIRAMISU AL CAFFE
Recette traditionnelle

CAFÉ/ THÉ GOURMAND (+2€)
Boisson chaude accompagnée de petits desserts.

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES CORSES (+1€)

Les légumes de nos spécialités proviennent de la ferme nantaise bio Les Landes Fertiles.
Nous sélectionnons des viandes de qualité, issues de l'Union Européenne.

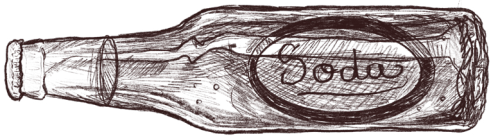
MAISON PAGANELLI

Délices de Corse et de Méditerranée

NOS VIRGIN COCKTAILS

LE CAMPOMORO Jus de pamplemousse, rooibos corse, confiture de figues et tonic	7,50€
DIS-MOI OUI Jus d'ananas, sirop d'orgeat, ginger beer	7,50€
FAIS-MOI ROUGIR Jus de fraises, coulis de framboises, sirop de cerises amarena, Limonade	7,50€
HONKY-TONKA Jus de mangue, sirop de fève de tonka maison, rooibos corse, Ginger beer	7,50€

NOS SOFTS



EAU PETILLANTE OREZZA 50CL	4,10€
EAU PETILLANTE OREZZA 1L	5,50€
COCA-COLA	3,90€
COCA-COLA ZÉRO	3,90€
SIROP À L'EAU	2,90€
DIABOLO	3,50€
JUS DE FRUITS	3,90€
THÉ GLACÉ MAISON	4,50€
GAZZOSA Limonade italienne	4,60€
ARANCIATA Limonade italienne à l'orange ou orange sanguine	4,60€
LIMONATA Limonade italienne plus citronnée	4,60€
CHINOTTO Boisson amère italienne	4,60€
MELOGRANA Limonade italienne à la grenade	4,60€
MANDARINO VERDE Limonade italienne à la mandarine	4,60€

NOS BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,40€
CAFÉ ALLONGÉ	2,40€
EXPRESSO DÉCAFÉINÉ	2,60€
NOISETTE	2,60€
DOUBLE EXPRESSO	4,20€
CAFÉ CRÈME	3,90€
CHOCOLAT CHAUD	4,50€
CAPPUCINO	4,70€
CHOCOLAT VIENNOIS	5,90€
CAFÉ VIENNOIS	5,90€
THÉ DE CEYLAN	4,60€
THÉ EARL GREY	4,60€
THÉ VERT GUNPOWDER	4,60€
THÉ VERT MENTHE	4,60€
SOLEIL DE CORSE Rooïbos, immortelle, rose de Damas, mauve souci, calendula	4,60€
MAQUIS CORSE Rooïbos, myrthe, thym et romarin	4,60€

MAISON PAGANELLI

Délices de Corse et de Méditerranée

NOS BOISSONS ALCOOLISÉES

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

CASANIS (2cl)..... 3,50€

CAP CORSE MATTEI (6cl)..... 6,50€

RAPPO (6cl)..... 6,50€

MUSCAT CORSE (6cl)..... 6,50€

MUSCAT PÉTILLANT CORSE (10cl)..... 6,90€

KIR CORSE (12cl)..... 6,90€
Vin blanc Maison Paganelli et liqueur de Mandarine

PROSECCO (10cl)..... 6,90€

MENTHE PASTILLE (6cl)..... 6,90€

AMERICANO (6cl)..... 7,50€

LIMONCELLO (6cl)..... 7,50€

LIQUEURS CORSES (6cl)..... 8,50€

AMARETTO (6cl)..... 8,50€

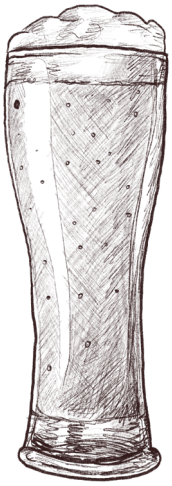
WHISKY P.M SIGNATURE (5cl)..... 9,50€
Distillerie Mavela 7 ans

WHISKY P.M TOURBÉ (5cl)..... 10,50€
Distillerie Mavela 7 ans

CORSICAN COFFEE ..... 10,50€
Whisky P.M Corse, café, crème chantilly

GIN CORSE L'IMMORTEL MATTEI (5cl)..... 12€

NOS BIÈRES



PIETRA PRESSION (25cl)..... 4,50€

PIETRA PRESSION (50cl)..... 7,90€

PIETRA IPA PRESSION (25cl)..... 4,90€

PIETRA IPA PRESSION (50cl)..... 8,50€

LA PIETRA IPA BTLE (33cl)..... 6,50€

LA PIETRA AMBRÉE BTLE (33cl)..... 6,50€

LA PIETRA ROSSA BTLE (33cl)..... 6,50€

LA COLOMBA BTLE (33cl)..... 6,50€

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS COCKTAILS

BALANCE TON POIVRE ..... 9€
Vin blanc corse de la Maison Paganelli (6cl)
Sirop de vanille, poivre, gimgembre.

MOSCOW MULE ..... 9,90€
Vodka (5cl), citron vert, ginger beer.

LOVE MAGARITA..... 9,90€
Tequila (5cl), triple sec (2cl), jus de fraise, citron vert.

CAÏPIRINHA..... 9,90€
Cachaca (5cl), citron vert, cassonade.

LE SPRITZ..... 9,50€
Prosecco (12cl), Aperol (5cl), tranche d'orange, glace, eau gazeuse.

LE CAPO SPRITZ..... 9,50€
Tarino bianco blanc et liqueur de myrthe (5cl), Prosecco (12cl), Eau gazeuse.

SPRITZ FLOWER..... 9,90€
Liqueur de sureau sauvage (5cl), prosecco (12cl), eau gazeuse

SPRITZ LIMONCELLO..... 9,90€
Prosecco (12cl), limoncello (5cl), eau gazeuse

BASIL SMASH..... 9,50€
Gin l'Acrobate (5cl), jus de citron vert, Sirop de canne, basilic.

L'OISEAU DU MAQUIS..... 9,90€
Rhum brun (5cl), Cap Mattei rouge (2cl), jus d'ananas, Citron vert et gingembre.

GIN TONIC ..... 9,90€
Gin l'Acrobate (6cl), tonic méditerranéen.

LE PAMPELLE UP..... 9,90€
Gin l'Acrobate (4cl), liqueur de pamplemousse Pampelle (2cl), tonic, sirop d'hibiscus maison.

PORNSTAR MARTINI..... 9,90€
Vodka (5cl), sirop de vanille, fruits de la passion, Prosecco (3cl).

EXPRESSO MARTINI..... 9,90€
Vodka (5cl), liqueur de café (2cl), sirop fève de Tonka, expresso.

LA ISLA BONITA..... 10,50€
Liqueur de sureau sauvage (5cl), fleurs d'hibiscus, citron

MAVELA POWER..... 10,50€
Gin l'Acrobate (5cl), liqueur de cédrat de la Maison Mavela (2cl), sirop de canne, jus de citron vert, romarin

Carte du midi

ANGERS

MAISON PAGANELLI

Délices de Corse et de Méditerranée

NOS FORMULES DÉJEUNER !

(Disponibles du lundi au vendredi, sauf jours fériés)

MENU BAMBINO 12,90€

Pasta Pesto ou Pasta bolognaise | Panna cotta ou Moelleux Au chocolat | Sirop à l'eau ou Jus de fruits

NOTRE FORMULE « EXPRESS » 14,90€

1 plat, au choix parmi les propostions de la formule à 17,90€ + 1 café

OU À LA CARTE

Entrées : 9€
Plat : 16,90€
Spécialités du chef : 20,90€
Desserts ou fromages : 9€

NOTRE FORMULE 17,90€

1 entrée + 1 plat OU 1 plat + 1 dessert

NOS ENTRÉES

ARANCINI
Boulettes de riz à la tomate et aux olives noires panées, farcies à l'A Filetta.

PANISSE DE VICTOIRE
Galettes de pois chiches à la marseillaise et sa sauce tartare anisée.

VELOUTÉ DE PANAIS
Panais rôtis, oeuf poché, pleurottes, et guanciale croquante.

NOS DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT
et châtaignes corses.

PANNA COTTA
Coulis de fruits de saison, et éclats de noisettes torréfiées.

TIRAMISU AL CAFFE
Recette traditionnelle.

POIRE CHOUCHOU
Poire pochée au vin rouge et thé aux herbes du maquis, chocolat noir, éclats de fruits secs torréfiés.

CAFÉ/ THÉ GOURMAND (+3€)
Boisson chaude accompagnée de petits desserts.

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES CORSES (+2€)

NOS PLATS

LA CARBONARA
Recette traditionnelle à la guanciale, parmesan et pecorino.

PASTA AL RAGÙ
Sauce légèrement tomatée au vin blanc, carottes, céleri, viande de porc et de veau

PASTA VERDE VG
Pesto de pistaches, basilic, roquette, éclats de pistaches torréfiées.

RAVIOLI FARCIS AU CÈPES VG
Crème réduite aux noisettes torréfiées, romarin, oignons rouges déglacés au vin blanc, et parmesan.

LASAGNES MAISON VG
Butternut, potimarron, gorgonzola, noix.

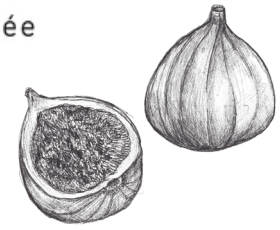
LE FILET MIGNON
Filet mignon de porc farci à la pancetta corse, mousseline de panais, gnocchi croustillants, jus réduit au thym et romarin.

LA SALADE CASTA
Burrata des Pouilles, jambon Serrano, tomates séchées, graines de courge, olives taggiasche et roquette.

Nous sélectionnons des viandes de qualité, issues de l'Union Européenne.

MAISON PAGANELLI

Délices de Corse et de Méditerranée



NOTRE FORMULE 24,90 €

(Du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés)

NOS ENTRÉES

ARANCINI
Boulettes de riz à la tomate et aux olives noires panées, farcies à l'A Filetta.

GNOCCHI CORSES
Crème au Saveur du Maquis, artichauts et Lonzu.

VITELLO TONNATO
Plat du Piémont. Tranches de veau, cuit à basse température et sauce typique dont notre chef a le secret.

VELOUTÉ DE PANAIS
Panais rôtis, oeuf poché, pleurottes, et panzetta corse croquante.

PANISSE DE VICTOIRE
Galettes de pois chiches à la marseillaise et sa sauce tartare anisée.

NOTRE SÉLECTION DE CHARCUTERIES CORSES
Maître affineur Pascal Flori.

NOS PLATS

LA SALADE CASTA
Burrata des Pouilles, jambon Serrano, tomates séchées, graines de courge, olives taggiasche et roquette.

LE FILET MIGNON
Filet mignon de porc farci à la pancetta corse, mousseline de panais, gnocchi croustillants, jus réduit au thym et romarin.

LA CARBONARA
Recette traditionnelle à la guanciale, pecorino et parmesan.

PASTA AL RAGU
Sauce légèrement tomatée au vin blanc, carottes, céleri, viande de porc et de veau.

RAVIOLI FARCIS AU CÈPES VG
Crème réduite aux noisettes torréfiées, romarin, oignons rouges déglacés au vin blanc, et parmesan.

PASTA VERDE VG
Pesto de pistaches, basilic, roquette, éclats de pistaches torréfiées.

LASAGNES MAISON VG
Butternut, potimarron, gorgonzola, noix.

SPÉCIALITÉS DU CHEF +4 €

POULP'ME UP
Tentacule de poulpe, écrasé de patates douces, légumes confits, fines herbes et sauce N'duja.

Se déguste avec un Cuvée des Gouverneurs rouge du Domaine Orenga de Gaffory à Patrimonio.
(9 € le verre)

VEAU AUX OLIVES
Recette traditionnelle corse aux olives, charcuteries, pommes de terre grenailles.

Se déguste avec un Rosumarinu rouge, du domaine Sant Armettu.
(6, 90 € le verre)

MEAT ME NOW
Entrecôte de bœuf breton, pommes de terre grenailles, roquette, beurre de truffe et copeaux de parmesan.

Se déguste avec un Myrtus rouge du Domaine Sant Armettu à Propriano.
(9,90 € le verre)

NOS DESSERTS

TIRAMISU AL CAFFE
Recette traditionnelle.

PANNA COTTA
Amande amère, coulis de fruits de saison et éclats de noisettes torréfiées.

POIRE CHOUCHOU
Poire pochée au vin rouge et thé aux herbes du maquis, chocolat noir, éclats de fruits secs torréfiés.

MOELLEUX AU CHOCOLAT
et châtaignes corses.

CAFÉ/ THÉ GOURMAND (+2€)
Boisson chaude accompagnée de petits desserts.

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES CORSES (+1€)

Nous sélectionnons des viandes de qualité, issues de l'Union Européenne.

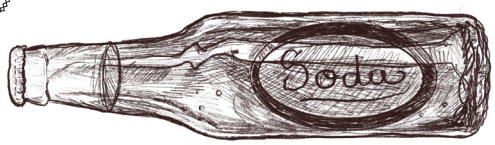
MAISON PAGANELLI

Délices de Corse et de Méditerranée

NOS VIRGIN COCKTAILS

LE CAMPOMORO Jus de pamplemousse, rooibos corse, confiture de figues et tonic	7,50€
DIS-MOI OUI Jus d'ananas, sirop d'orgeat, ginger beer	7,50€
FAIS-MOI ROUGIR Jus de fraises, coulis de framboises, sirop de cerises amarena, Limonade	7,50€
HONKY-TONKA Jus de mangue, sirop de fève de tonka maison, rooibos corse, Ginger beer	7,50€

NOS SOFTS



EAU PETILLANTE OREZZA 50CL	4,10€
EAU PETILLANTE OREZZA 1L	5,50€
COCA-COLA	3,90€
COCA-COLA ZÉRO	3,90€
SIROP À L'EAU	2,90€
DIABOLO	3,50€
JUS DE FRUITS	3,90€
THÉ GLACÉ MAISON	4,50€
GAZZOSA Limonade italienne	4,60€
ARANCIATA Limonade italienne à l'orange ou orange sanguine	4,60€
LIMONATA Limonade italienne plus citronnée	4,60€
CHINOTTO Boisson amère italienne	4,60€
MELOGRANA Limonade italienne à la grenade	4,60€
MANDARINO VERDE Limonade italienne à la mandarine	4,60€

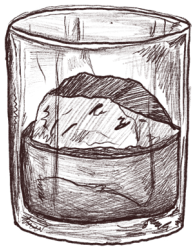
NOS BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,40€
CAFÉ ALLONGÉ	2,40€
EXPRESSO DÉCAFÉINÉ	2,60€
NOISETTE	2,60€
DOUBLE EXPRESSO	4,20€
CAFÉ CRÈME	3,90€
CHOCOLAT CHAUD	4,50€
CAPPUCINO	4,70€
CHOCOLAT VIENNOIS	5,90€
CAFÉ VIENNOIS	5,90€
THÉ DE CEYLAN	4,60€
THÉ EARL GREY	4,60€
THÉ VERT GUNPOWDER	4,60€
THÉ VERT MENTHE	4,60€
SOLEIL DE CORSE Rooïbos, immortelle, rose de Damas, mauve souci, calendula	4,60€
MAQUIS CORSE Rooïbos, myrthe, thym et romarin	4,60€

MAISON PAGANELLI

Délices de Corse et de Méditerranée

NOS BOISSONS ALCOOLISÉES



APÉRITIFS ET DIGESTIFS

CASANIS (2cl)..... 3,50€

CAP CORSE MATTEI (6cl)..... 6,50€

RAPPO (6cl)..... 6,50€

MUSCAT CORSE (6cl)..... 6,50€

MUSCAT PÉTILLANT CORSE (10cl)..... 6,90€

KIR CORSE (12cl)..... 6,90€
Vin blanc Maison Paganelli et liqueur de Mandarine

PROSECCO (10cl)..... 6,90€

MENTHE PASTILLE (6cl)..... 6,90€

AMERICANO (6cl)..... 7,50€

LIMONCELLO (6cl)..... 7,50€

LIQUEURS CORSES (6cl)..... 8,50€

AMARETTO (6cl)..... 8,50€

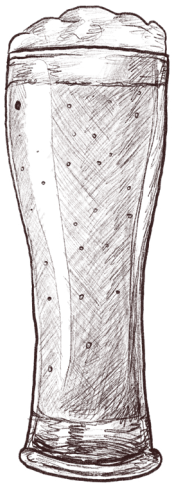
WHISKY P.M SIGNATURE (5cl)..... 9,50€
Distillerie Mavela 7 ans

WHISKY P.M TOURBÉ (5cl)..... 10,50€
Distillerie Mavela 7 ans

CORSICAN COFFEE ..... 10,50€
Whisky P.M Corse, café, crème chantilly

GIN CORSE L'IMMORTEL MATTEI (5cl)..... 12€

NOS BIÈRES



PIETRA PRESSION (25cl)..... 4,50€

PIETRA PRESSION (50cl)..... 7,90€

PIETRA IPA PRESSION (25cl)..... 4,90€

PIETRA IPA PRESSION (50cl)..... 8,50€

COLOMBA PRESSION (25cl)..... 4,90€

COLOMBA PRESSION (50cl)..... 8,50€

LA PIETRA IPA BTLE (33cl)..... 6,50€

LA PIETRA AMBRÉE BTLE (33cl)..... 6,50€

LA PIETRA ROSSA BTLE (33cl)..... 6,50€

LA COLOMBA BTLE (33cl)..... 6,50€

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS COCKTAILS

BALANCE TON POIVRE ..... 9€
Vin blanc corse de la Maison Paganelli (6cl)
Sirop de vanille, poivre, gimgembre.

MOSCOW MULE ..... 9,90€
Vodka (5cl), citron vert, ginger beer.

LOVE MAGARITA..... 9,90€
Tequila (5cl), triple sec (2cl), jus de fraise, citron vert.

CAÏPIRINHA..... 9,90€
Cachaca (5cl), citron vert, cassonade.

LE SPRITZ..... 9,50€
Prosecco (12cl), Aperol (5cl), tranche d'orange, glace, eau gazeuse.

LE CAPO SPRITZ..... 9,50€
Tarino bianco blanc et liqueur de myrthe (5cl), Prosecco (12cl), Eau gazeuse.

SPRITZ FLOWER..... 9,90€
Liqueur de sureau sauvage (5cl), prosecco (12cl), eau gazeuse

SPRITZ LIMONCELLO..... 9,90€
Prosecco (12cl), limoncello (5cl), eau gazeuse

BASIL SMASH..... 9,50€
Gin l'Acrobate (5cl), jus de citron vert, Sirop de canne, basilic.

L'OISEAU DU MAQUIS..... 9,90€
Rhum brun (5cl), Cap Mattei rouge (2cl), jus d'ananas, Citron vert et gingembre.

GIN TONIC ..... 9,90€
Gin l'Acrobate (6cl), tonic méditerranéen.

LE PAMPELLE UP..... 9,90€
Gin l'Acrobate (4cl), liqueur de pamplemousse Pampelle (2cl), tonic, sirop d'hibiscus maison.

PORNSTAR MARTINI..... 9,90€
Vodka (5cl), sirop de vanille, fruits de la passion, Prosecco (3cl).

EXPRESSO MARTINI..... 9,90€
Vodka (5cl), liqueur de café (2cl), sirop fève de Tonka, expresso.

LA ISLA BONITA..... 10,50€
Liqueur de sureau sauvage (5cl), fleurs d'hibiscus, citron

MAVELA POWER..... 10,50€
Gin l'Acrobate (5cl), liqueur de cédrat de la Maison Mavela (2cl), sirop de canne, jus de citron vert, romarin