



LE 128

APÉRITIFS

KIR AU VIN BLANC	15cl	4 €
KIR ROYAL AU PROSECCO (Cassis - Mûre - Pêche - Framboise)	10cl	6 €
SANGRIA MAISON	20cl	5,80 €
ROSÉ PAMPLEMOUSSE	15cl	6 €
AMÉRICANO MAISON	8cl	6,80 €
PASTIS HENRI BARDOUIN	2cl	4,50 €
ANIS DE PONTARLIER	2cl	4,50 €
MARSALA AMANDE	7cl	5 €
PORTO RAMOS PINTO ROUGE / BLANC	7cl	6 €
VERMOUTH ROSSO DEL PROFESSOR	4cl	6 €
VERMOUTH BIANCO CARLO ALBERTO	4cl	6 €
DOLIN DRY	4cl	6 €
CAMPARI - BITTER MULASSANO	4cl	6 €
SUZE / SUZE CASSIS OU CITRON	4cl	5 €

SODAS

COCA COLA / COCA COLA ZERO	33cl	3,80 €
ORANGINA	25cl	3,60 €
SCHWEPES TONIC OU AGRUM'	25cl	3,60 €
PERRIER	33cl	3,80 €
THÉ GLACÉ PÊCHE "LA LOÈRE"	33cl	3,80 €
LIMONADE ARTISANAL "LA LOÈRE"	33cl	3,80 €
ORANGE OU CITRON PRESSÉ		5 €
SUPPLÉMENT RONDELLE CITRON OU SIROP		0,80 €

EAUX MINÉRALES

	50cl	75cl	100cl
EVIAN	3,80 €		5,50 €
BADOIT VERTE	3,80 €		5,50 €
BADOIT ROUGE		5,80 €	
CHATELDON		5,80 €	

JUS DE DÉGUSTATION ARTISANAL "ALAIN MILLIAT"

Bouteille de 33 cl 5,90 €

MYRTILLE SAUVAGE / NECTAR D'ABRICOT / TOMATE ROUGE / ORANGE /
POIRE PASSE CRASSANE / PAMPLEMOUSSE ROSE / POMME COX'S / ANANAS /
MANGUE / FRAISE SENGANA / FRAMBOISE

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
OCTOPUS AMERICAN PALE - 5°	3,80 €	6,60 €
TONGERLO Blonde - 6°	4,20 €	8,00 €
PANACHÉ & MONACO	3,80 €	6,60 €
PICON BIÈRE	4,70 €	8,20 €

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
HEINEKEN - 5°	4,50 €
LEFFE BLONDE - 6,6°	5 €
KASTEELBEER DONKER - 11°	6 €

LES CHAMPAGNES

MAISON DEVAUX

	MAGNUM 150cl	LA BOUTEILLE 75cl	LA FLÔTE 12cl
CHAMPAGNE BLANCS DE NOIRS		58 €	8,50 €
CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉE		67 €	9,50 €
CHAMPAGNE ULTRA D		85 €	

MAISON ROEDERER

CHAMPAGNE BRUT PREMIER	138 €	75 €	
CHAMPAGNE ROSÉ 2015		92 €	
CHAMPAGNE CUVÉE CRISTAL 2012		252 €	

LES WHISKY

	4cl	2cl
LAGAVULIN - 16 ANS - SINGLE MALT	11,80 €	6 €
<i>Très tourbé - Boisé - Marin - Réglisse</i>		
GREEN SPOT - LEVILLE BARTON - IRLANDE	12,50 €	6,50 €
<i>Non tourbé - Frais - Fruité & fleur des champs - Poivre noir - Girofle</i>		
NIKKA COFFE GRAIN - JAPON	8,50 €	4,50 €
<i>Non tourbé - Fruits mûrs - Note de rhum - Banane - Caramel</i>		
GUILLON CUVÉE 46 - FRANCE	8 €	4,20 €
<i>Peu tourbé - Finition en fût de Maury - Arôme fumé - Sous bois - Caramel</i>		
BRUICHLADDICH ISLAY - ECOSSE	12 €	6,20 €
<i>Non tourbé - Orge bio - Note de fruit marqué par la fraîcheur de l'Atlantique</i>		
GLENGOYNE - 12 ANS - SINGLE MALT	11 €	5,80 €
<i>Non tourbé - Zeste de citron - Toffe - Pomme - Pointe de noix de coco</i>		
GLENMORANGIE NECTAR OR	10,80 €	5,60 €
<i>Doux - Note café, pain d'épices, taffe - Menthe poivrée</i>		
MICHTER'S RYE - 16 ANS - ECOSSE	11,80 €	6 €
<i>Non tourbé - Caramel - Mélasse - Boisé - Herbacé - Épicé & vif</i>		
ELIJAH CRAIG BOURBON - USA	7,50 €	4,20 €
<i>Note d'épices - Genet - Noix de coco - Vieillessement en fût de bourbon</i>		
JAMESON - IRLANDE	7 €	3,80 €

LES COCKTAILS

AVEC ALCOOL 7.50 €

LE SPRITZ :

Prosecco, Spritz Luxardo, Perrier, rondelle orange et citron

LE 128 SPRITZ :

Prosecco, Liqueur de Bergamote, Limoncello, Pamplemousse pressé

MOSCOW MULE :

Vodka fair Quinoa, Ginger Beer, glace pilée, citron vert

MAÏ THAÏ :

Rhum NEISSON Blanc, Rhum WORTHY PARK White Overproff, Rhum PLANTATION OFTD, liqueur Trois Citrus, sirop orgeat

NEGRONI :

Vermouth Rosso Del Professor, Bitter MULASSANO, Vermouth Dry DOLIN, LONDON DRY Gin

PISCO CHILEAN LIMONADE :

Pisco WAQAR, jus ananas, jus orange, fleur d'oranger

MOJITO :

Eau gazeuse, rhum Trois Rivières, glace pilée, citron vert, menthe fraîche

CAÏPIRINHA :

Cachaça Thoquino, citron vert, glace pilée

LES GIN / TONIC

Avec Tonic Thomas Henry

HENDRICK - 41,4°	8,50 €
STAR OF BOMBAY - 47,5°	8,50 €
COPPERHEAD GIBSON - 40°	12 €
<i>Macis - Poivre - Cannelle - Laurier - Gingembre - Piment Jamaïque - Fenouil - Aneth</i>	
COPPERHEAD THE ALCHEMIST'S - 40°	12 €
<i>Agrumes - Cardamome - Genièvre - Traces d'épices subtiles</i>	
COPPERHEAD BLACK BATCH - 40°	12,50 €
<i>Genièvre - Cardamome - Coriandre - Zeste orange - Pointe épicée</i>	

LES RHUMS

	4cl	2cl
TROIS RIVIERES (Blanc Agricole) - Martinique	5,80 €	3,20 €
DIPLOMATICO - Venezuela	7,50 €	4,20 €
PLANTATION - OLD FASHIONED		
TRADITIONAL DARK - Carribean	7,50 €	4,20 €
MILLONARIO -	8 €	4,50 €
10 ANS ANNIVERSAIRE - Pérou		
NATION - 10 ANS - Panama	8 €	4,50 €
PLANTATION XO - 20 ANS - Barbade	11€	6 €

LES COCKTAILS

SANS ALCOOL 6.80 €

HEAVEN :

Jus de fruit de la passion, jus goyave, sirop pêche blanche

SUNSET :

Jus cranberry, purée framboise, sirop litchi

ORIGINAL VIRGIN MOJITO :

Eau gazeuse, glace pilée, sirop menthe mint, menthe fraîche, citron vert.

DEMANDEZ LES COCKTAILS DU MOIS !

CONSULTEZ LA CARTE DES ANTIPASTI
AVEC VOS APÉRITIFS !

À PARTAGER

Frites de patate douce

4 €

Mayonnaise au Piment d'Espelette

"Garlic Bread"

6 €

Pain Bio / Beurre d'escargots

Jambon San Danièle

14 €

Affiné 18 mois / Beurre / Focaccia / 200G

Le Foie gras de Canard

20 €

Compotée d'ananas frais / Magret de canard fumé / Brioche

ANTIPASTI

COMPOSEZ VOUS MÊME VOTRE ASSIETTE EN FONCTION DE VOS ENVIES ...

<u>CHARCUTERIES</u>	<u>PRODUITS</u>	<u>FROMAGES</u>	<u>FORMULE</u>
<u>ITALIENNES</u>	<u>MARINÉS</u>	<u>ITALIENS</u>	<u>MIXTE</u>
3 VARIÉTÉS.....10,40 €	3 VARIÉTÉS.....11,00 €	3 VARIÉTÉS.....10,20 €	3 VARIÉTÉS.....10,80 €
6 VARIÉTÉS.....16,40 €	6 VARIÉTÉS.....17,40€	6 VARIÉTÉS.....16,10 €	6 VARIÉTÉS.....17,00 €
9 VARIÉTÉS.....25,10 €	9 VARIÉTÉS.....26,40 €	9 VARIÉTÉS.....25,00 €	9 VARIÉTÉS.....26,00 €

CHARCUTERIES ITALIENNES

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

AUBERGINES GRILLÉES - POIVRONS GRILLÉS - COURGETTES GRILLÉES -
TOMATES CONFITES - ARTICHAUTS BASILIC - POIVRONS FARCIS À LA RICOTTA

FROMAGES ITALIENS

GORGONZOLA DOP - TALEGGIO DOP - PARMIGIANO REGGIANO DOP - BURRATA CRÉMEUSE
PECORINO TENERO - SCARMOZA AFFUMICATA - FONTINA DOP

ENTRÉES / 14€

Carbonara Encornet

Pancetta / Parmesan / Jaune d'oeuf au soja

Oeuf mollet

Pleurotes / Blinis de polenta / Sauce & copeaux de foie gras / Mâche

Escargots de Bourgogne

Persillade / Crème de lentilles / Émulsion au lard

Foie gras de canard

Compotée d'ananas / Magret fumé maison / Brioche 18€

SALADES & CROQUES / 16€

Salade Gourmande

*Foie gras de canard / Magret fumé maison / Tomates confites / Oeufs de caille
Vinaigrette truffée / Brioche*

Salade Capra

*Endive / Chèvre chaud au poivre de Sichuan / Pain aux graines / Miel /
Tomates confites / Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne*

Italian Croque Monsieur

*Focaccia / Jambon rôti aux herbes / Fontina DOP / Crème de truffe / Mozzarella /
Frites de patate douce*

Italian Salmone Croque

*Focaccia / Saumon / Épinards frais / Moutarde d'Orléans / Mozzarella /
Frites de patate douce*

CRUS & MARINÉS / 16€

Carpaccio de Boeuf à la crème de truffe

Câpres / Citron / Artichauts / Parmesan / Roquette / Copeaux de foie gras

Tartare de Boeuf taillé au couteau (Copeaux de foie gras +1€)

Préparé Ou Non préparé Ou César (Poêlé aller/retour)

Céviche de Daurade Royale

Clémentines / Aneth / Pickles oignons rouges / Radis / Mâche

Tartare de Saumon taillé au couteau

Mangue / Ciboulette / Oignons rouges / Fruit de la passion / Roquette

Accompagnement au choix :

Frites de patate douce / Salade / Roquette / Potatoes de Pommes Grenaille / Haricots Verts / Linguines

PIZZETTES & PIZZAS / 14€

Pizzette Tartufo

Crème de truffe / Burrata / Tomates confites / Roquette / Jambon San Danièle DOP

Pizzette Salmone

Crème pesto / Saumon frais / Roquette / Citron / Pickles oignons rouges & radis

Primavera

Sauce tomate / Champignons / Aubergine / Poivron / Courgette / Artichaut / Mozzarella / Olives

Mama

Sauce crème / Scarmoza fumée / Speck fumé / Mozzarella / Compotée d'oignons / Oeuf

Al carpaccio

Sauce crème / Gorgonzola / Carpaccio boeuf / Mozzarella / Roquette / Parmesan

Quattro Formaggi

Sauce tomate / Gorgonzola / Taleggio / Scarmoza fumée / Mozzarella

Capricciosa

Sauce tomate / Jambon rôti aux herbes / Champignons de Paris / Mozzarella

Accompagnement : Roquette / Tomates confites / Parmesan 3,80€

PÂTES & RISOTTO / 20€

Risotto safrané Di Polpo

Tentacule de poulpe grillé / Tomates confites / Pois gourmands / Poivrons

"Coquillettes Enfants Gâtés"

Pipe rigate / Jambon rôti aux herbes / Fontina / Crème de truffe

Risotto aux cèpes

Magret de canard rôti / Roquette / Sauce & copeaux de foie gras

Linguines Gamberia

Gambas / Limoncello / Crème / Tomates confites / Artichaut / Estragon

TERRE & MER / 20€

Daurade Royale

Filet / Crosnes / Pois gourmand / Marron / Potimarron / Sauce Homardine

Cabillaud

Mousseline de patate douce / Pommes paille / Vinaigrette charcutière

Rognon de veau

Pleurotes / Pomme duchesse / Sauce Marsala

Épaule d'agneau confite

Embeurrée de choux verts / Carottes / Jus d'agneau

Entrecôte Angus Argentine

Potatoes de pommes Grenaille / Sauce Béarnaise

- 250 g - 25 €
- 500 g - 48 €

Magret de canard façon "Rossini"

Pleurotes / Galette de pommes de terre / Escalope de foie gras / Sauce périgourdine

Côte de veau Bretagne 24€

Linguines / Crème de truffe

FROMAGES & DESSERTS / 9€

"À commander
en début de repas"

Assiette de fromages Italiens

Gorgonzola / Taleggio / Fontina / Pecorino / Salade

Le Brie truffé maison

Salade / Vinaigrette truffée

Tiramisu maison

Café fort / Amaretto

Tarte fine aux pommes "Canada de Semoy"

Caramel beurre salé / Glace vanille « Bourbon » (30min de cuisson)

Macaron Caraïbes

Compotée d'ananas à la vanille « Bourbon » / Sorbet coco / Virgin Piña Colada

Pavlova aux fruits exotiques

Crèmeux passion / Crème chantilly à la vanille / Sorbet passion

Panettone façon pain perdu

Limoncello / Crèmeux citron / Agrumes au sirop Limoncello

Mi-cuit au chocolat 64%

Clémentine rôtie / Glace miel / Tuile gruë de cacao

Café ou Thé Douceur (Cappuccino +1€) "Maison RICHARD"

Mignardises maison

COUPES GLACÉES / 8€

La Coupe Affogato - Glace vanille / Noisettes & pistaches caramélisées / Espresso chaud

La Coupe Blanche - Glace vanille / Chocolat chaud 64% / Chantilly maison / Amandes torréfiées

La Coupe 128 - Sorbet citron jaune / Limoncello / Tuile amande

La Coupe Italienne - Glace nougat / Pistache & caramel / Caramel beurre salé / Chantilly maison / Amandes torréfiées

La Coupe Amarena - Glace vanille / Griottes Amarena / Chantilly maison / Amandes torréfiées

GLACES & SORBETS

2 Parfums 5,50 € 3 Parfums.....7 €

- LES GLACES

Vanille / Chocolat noir / Pistache / Caramel beurre salé / Nougat / Rhum-raisin / Café

- LES SORBETS

Citron jaune / Framboise / Fraise / Cassis / Poire / Fruit de la passion

LES MENUS

MENU CARTE DU 128

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 28 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 35 €

Supplément:

Entrée : Foie gras +3€

Plat : Côte de veau +3€ / Entrecôte Angus (250G) +5€

Entrecôte Angus (500G) +8€

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

MENU ENFANT (-8ans) 12 €

Sirop à l'eau OU Diabolo

OU Ice tea

- Mini burger, frites patate douce
- Linguines carbonara au saumon
- Pizza jambon, mozzarella

- Glace 2 boules au choix
- Fromage blanc au sucre
- Mousse chocolat, tuile amande

L'AFFAIRE DU JOUR

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

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT 19,50 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 25 €

PLAT DU JOUR 12,50 €

ENTRÉE

- Rillettes de saumon à l'aneth, pain aux graines
- Salade d'endives au gorgonzola, noix & poires, vinaigrette à la moutarde d'Orléans
- Assiette de mortadelle pistachée, focaccia

PLAT

- Lumaconi de volaille aux champignons, sauce marsala, mâche
- Croustillant de brandade de cabillaud, poêlée de courgettes au paprika, jus de viande
- Plat du jour

DESSERT

- Assiette de fromages italiens, salade verte
- Coupe Délice - Panettone aux fruits confits imbibé au rhum, crème praliné
- Millefeuille de tuile amande, mousse chocolat 64% au grué de cacao, clémentine
- Dessert du jour