



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 / COCOA 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°	5 €
KASTEELBEER DONKER - 11°	6 €

LES CHAMPAGNES

MAISON DEVAUX

	MAGNUM 150cl	LA BOUTEILLE 75cl	LA FLÛTE 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 2012		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 - LEOVILLE 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 - Vieillissement en fût de bourbon</i>		
JAMESON - IRLANDE	7 €	3,80 €

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

AVEC ALCOOL 7.50 €

MOSCOW MULE :

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

MAÏ THAÏ :

Rhum NEISSON Blanc, Rhum WORTHY PARK White Overproof, 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

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 !**

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 À LA ROMAINE - POIVRONS FARCIS À LA RICOTTA - ENCORNET MARINÉ
OIGNONS BALSAMICO - INVOLTINI DE SPECK AU CHÈVRE FRAIS

FROMAGES ITALIENS

GORGONZOLA DOP - TALEGGIO DOP - PARMIGIANO REGGIANO DOP - PECORINO TENERO
SCARMOZA AFFUMICATA - PROVOLONE - FONTINA DOP

À PARTAGER

TERRINE DE CAILLE AUX PISTACHES

16 €

Salade de pois gourmands à l'huile de noix, sauce aigre douce

CULATELLO

18 €

Notre charcuterie d'exception de la Maison CAVAZZUTI - DOP - 150G

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

20 €

Gelée coulée d'or, confit de figues fraîches, toast brioché

LES ENTRÉES

TERRINE DE CAILLE AUX PISTACHES

12 €

Salade de pois gourmands à l'huile de noix, sauce aigre douce

RÉMOULADE DE CÉLERI AU SAUMON

12 €

Mimosa d'oeufs, julienne de saumon mariné, pomme verte, roquette

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

17 €

Gelée coulée d'or, confit de figues fraîches, toast brioché

OEUF MOLLET AUX GIROLLES FRAICHES

14 €

Poêlée de girolles en persillade, roquette, oeuf mollet pané & frit, crème de lard

CROUSTILLANT DE GAMBAS

14 €

Compotée d'oignons à l'orange, mesclun de salade, vinaigrette d'agrumes

PARIS-BREST DE CHÈVRE FRAIS

12 €

Roquette & magret de canard fumé maison

LES SALADES

16 €

LA GOURMANDE

Foie gras de canard & magret de canard fumé par nos soins, filets de caille rôtis, poire, mesclun de salade à la vinaigrette gourmande truffée, toast brioché

LA 128

Jeunes pousses de roquette, pignons de pin, huile de noix, caramel balsamico, involtini de speck au chèvre frais, tomates confites, artichaut basilic, copeaux de Parmigiano Reggiano

LA SALMONE

Frisée aux lardons de saumon mariné, croûtons de pain, oeuf mollet, artichaut basilic, oignons rouges, vinaigrette à la moutarde d'Orléans

LES TARTARES

16 €

TARTARE DE BOEUF FRANÇAIS AU COUTEAU

Préparé par nos soins / Non préparé / César poêlé aller-retour (copeaux de foie gras +1€)

TARTARE DE BOEUF FRANÇAIS AU COUTEAU FAÇON ROSSINI 20 €

Crème de truffe, pignons de pin, pecorino, roquette,
escalope de foie gras poêlée, sucrine & pommes Grenaille confites

TARTARE DE SAUMON FRAIS

Mangue & fruit de la passion, ciboulette, oignons rouges, roquette

GARNITURE AU CHOIX

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

LES PIZZAS

14 €

TARTUFO

Sauce crème truffée, jambon rôti aux herbes, mozzarella, artichaut basilic,
roquette & tomates confites

PRIMAVERA

Sauce tomate, champignons de Paris, aubergine, poivron, courgette, artichaut mariné,
olives noires, mozzarella

MAMA

Sauce crème fraîche, scarmoza fumée, speck de montagne, mozzarella,
compotée d'oignons frais, oeuf

SALUMIA

Sauce crème fraîche, gorgonzola, coppa, salami, pancetta, mozzarella

QUATTRO FORMAGGI

Sauce tomate, gorgonzola DOP, taleggio DOP, scarmoza fumée, mozzarella

CAPRICCIOSA

Sauce tomate, jambon rôti aux herbes, champignons de Paris, mozzarella

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

3,80 €

Roquette aux tomates confites & copeaux de parmesan

LES POISSONS

20 €

FILET DE DORADE SÉBASTE

Poêlée de pommes Grenaille, brocolis, lard & girolles, soupe de poissons crémée

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE

Câpres, croûtons de pain & citron, émietté de pommes de terre aux herbes fraîches

LES VIANDES

20 €

RÂBLE DE LAPIN "FRANÇAIS"

Farci tomates confites, pesto & olives vertes, polenta croustillante aux tomates confites, tombée d'épinards frais aux pignons de pin, jus de viande

ROGNON DE VEAU ENTIER

Pappardelles aux herbes fraîches, sauce crème marsala

CÔTE DE VEAU "BRETAGNE"

24 €

Fricot de pois gourmands, pommes Grenaille, girolles, carottes, petits oignons blancs & lard, jus de veau truffé

COEUR D'ENTRECÔTE ANGUS ARGENTINE

28 €

Environ 300G, pommes de terre Grenaille confites, échalote confite, sucrose, sauce béarnaise

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE "QUATRE HEURES"

Coco de Paimpol AOP tomatée, jus d'agneau

LES RISOTTOS & PÂTES

20 €

RISOTTO AUX CAILLES

Risotto à la scarmoza fumée & poire, filets de caille rôtis, speck grillé, roquette

LINGUINES ALLA VONGOLE

Palourdes fraîches, vin blanc, tomates cerise, citron, ail & persil

LES DESSERTS MAISON

9 €

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS

Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Fontina DOP, Pecorino Tenero, salade

TIRAMISU MAISON AU CAFÉ & AMARETTO

MACARON "MOGADOR"

Ganache chocolat au lait & fruit de la passion, coulis & sorbet passion maison

TARTE TATIN AUX POIRES

Poires William's de Semoy, caramel beurre salé, sorbet poire maison

" PANDORO " FAÇON PAIN PERDU

Pommes Reinette de Semoy caramélisées, glace au miel maison

MI-CUIT AU CHOCOLAT 64%

Banane caramélisée, caramel de Bailey's, glace poivre de séchouan

CAFÉ OU THÉ DOUCEUR (CAPPUCINO +1€)

"Maison RICHARD" accompagné de 4 mignardises maison

LES COUPES GLACÉES

8 €

COUPE AFFOGATO

Glace vanille, noisettes & pistaches caramélisées arrosé d'un expresso chaud

COUPE BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud 64%, chantilly maison, amandes torréfiées

COUPE 128

Sorbet citron jaune arrosé de Limoncello, tuile amande

COUPE ITALIENNE

Glace nougat, pistache & caramel, caramel beurre salé & chantilly maison, amandes torréfiées

LES 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: Foie gras +3€ / Côte de veau +3€ /
Entrecôte Angus +5€

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

- Pâtes façon Carbonara
- Filet de cabillaud en écailles de pommes de terre, symphonie de légumes, beurre safrané
- Pizza jambon, mozzarella

- Glace 2 boules au choix
- Fromage blanc au sucre
- Mi-cuit au chocolat, glace vanille

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

- Frisée aux lardons & croûtons, oeuf poché
- Carpaccio de saumon mariné, pickles oignons rouges, mangue & roquette

PLAT

- Cuisse de canard confite, pommes sarladaises, jus de viande
- Filet de cabillaud en écailles de pommes de terre, symphonie de légumes aux herbes fraîches, beurre safrané
- Plat du jour

DESSERT

- Assiette de fromages Italiens, salade verte
- Palet spéculoos, crèmeux citron & compotée de fruits rouges
- Profiteroles maison, glace vanille, chocolat chaud & amandes torréfiées
- Dessert du jour