



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°	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 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 - 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 - 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) -	5,80 €	3,20 €
<i>Martinique</i>		
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 -	11€	6 €
<i>Barbade</i>		

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

Les frites de patate douce mayonnaise au Piment d'Espelette 4 €

"Garlic Bread" tartines de pain Bio toastées au beurre d'escargots 6 €

Le Culatello 18 €

Notre charcuterie d'exception - "produit dans la région de Parme, le culatello est sans aucun doute la charcuterie la plus noble de la gastronomie Italienne" - 150 G

Les huîtres "Marennes - Oléron Fine de Claire Label rouge N°3" Les 6 / 18€

Beurre demi-sel, pain de seigle Bio, citron, échalotes & vinaigre de vin

Le Foie gras de Canard 20 €

Foie gras de canard français cuit au naturel, marmelade de pruneaux, magret de canard fumé par nos soins, toast brioché

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 -
PECORINO TENERO - SCARMOZA AFFUMICATA - FONTINA DOP

LES ENTRÉES

- L'Oeuf Mollet** 12 €
Fondue de poireaux à la crème de truffe, crème de lard, tuile croustillante de pancetta
- Les Escargots de Bourgogne** 14 €
En fricassée aux pleurotes, sauce foie gras au beurre persillé, pain Bio frotté à l'ail
- Le Foie Gras de Canard** 18 €
Foie gras de canard français cuit au naturel, marmelade de pruneaux, mâche, magret de canard fumé par nos soins, toast brioché
- Le Carpaccio de truite de mer** 14 €
Roquette, fruit de la passion, pamplemousse & orange, pickles d'oignons rouges
- Le Carpaccio de Boeuf "français"** 12 €
Roquette, huile d'olive, copeaux de parmesan, câpres, citron **(Copeaux de foie gras +1€)**
- Le Tourteau** 14 €
Rémoulade de Tourteau à la mangue, coriandre, avocat & pamplemousse, roquette
- L'Endive** 12 €
En tatin au chèvre frais, roquette aux pignons de pin, speck grillé, caramel balsamico

LES SALADES

- Le Homard à la Parisienne (Hors Menu)** 33 €
1 Homard entier frais, macédoine de légumes à la mayonnaise truffée, oeuf de caille, artichaut basilic
- La Gourmande** 16 €
Salade Gourmande au foie gras de canard & magret de canard fumé maison, tomates confites, oeufs de caille, vinaigrette truffée, toast brioché
- La Gamberia** 18 €
Salade de Mâche, vinaigrette aux fruits de la passion, gambas croustillantes, suprême de pamplemousse et d'orange, julienne de betterave, pickles oignons rouges

LES TARTARES

Le Tartare de Boeuf "Français" - Taillé au couteau par nos soins (Haché sur demande) 16 €

- Le Préparé : sauce tartare aux condiments, préparé à la commande
- Le Non préparé : ciboulette, oignons rouges, cornichons & câpres hachées, jaune d'oeuf
- Le César : Tartare préparé poêlé aller / retour

(Copeaux de foie gras +1€)

Le Canard "Français" façon Rossini 20 €

Tartare de filet de canard à la crème de truffe, tomates confites, pignons de pin, pecorino, roquette, galette de pomme de terre & escalope de foie gras poêlée, roquette

La Truite de mer - Taillé au couteau 16 €

Ananas & kiwi, oignons rouges, ciboulette, guacamole d'avocat au Piment d'Espelette, roquette

GARNITURE AU CHOIX

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

LES PIZZAS 14 €

Pescatore

Sauce crème fraîche, moules, anneaux d'encornet, truite de mer, citron, mozzarella, artichaut mariné & 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

Al Carpaccio

Sauce crème fraîche, gorgonzola, carpaccio de boeuf "français", mozzarella, roquette & copeaux de parmesan (Copeaux de foie gras +1€)

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 : Roquette aux tomates confites & copeaux de parmesan 3.80 €

LES POISSONS & VIANDES

- La Lotte truffée** 24 €
Poêlée de crosnes, pois gourmands & marrons, potimarron confit, jus de viande truffé
- La Truite de mer rôti** 20 €
Endives braisées, sauce homardine à l'estragon, endives crues & pignons de pin
- Le Cabillaud** 20 €
En lanière, mousseline de patate douce, vinaigrette charcutière, pomme paille
- Le Rognon de veau** 20 €
Tombée d'épinards frais, pomme de terre fondante, sauce mère
- La Côte de veau "Bretagne"** 24 €
Fricot de crosnes, pois gourmands au lard, soufflé de pomme de terre & jus truffé
- Le Coeur d'Entrecôte - Angus Argentine** 28 €
Environ 300G - Pommes de terre Grenaille confites, tombée de pleurotes, sauce béarnaise
- La Caille Farcie** 20 €
Aux cèpes cuisinés, mousseline de céleri au beurre noisette, frites de panisse, jus de viande
- La Souris d'agneau confite** 20 €
Tombée d'épinards frais, légumes anciens confits au four, jus d'agneau au romarin
- Le Parmentier de Boeuf** 20 €
Joue de boeuf confite, escalope de foie gras poêlée, galette de pommes de terre, mâche

LES RISOTTOS & PÂTES

20 €

- Le Risotto Di Polpo à l'encre de seiche**
Tentacule de poulpe grillé, artichaut basilic & tomates confites, crème Curry
- Les Lumaconis farcis**
Noix de joue de boeuf confite comme un Bourguignon, mâche & copeaux de foie gras
- Le Risotto Verdura**
Risotto nature, légumes anciens confits au four, endives crues aux pignons de pin
- Les Linguines Frutti di mare**
Gambas, moules, anneaux d'encornet, citron, sauce homardine à l'estragon

NOS GOURMANDISES "À commander en début de repas" 9 €

L'assiette de fromages Italiens - "Gorgonzola, Taleggio, Fontina, Pecorino" - mesclun

Le Brie truffé maison - Salade & vinaigrette truffée

Le Tiramisu maison au café fort & Amaretto

La Tarte fine aux pommes "Canada de Semoy"

Caramel & glace maison au Bailey's (30min de cuisson)

La Bûchette "Mont-blanc" Marron & clémentine

Crème de marron au Rhum, marmelade de clémentines, meringue & chantilly marron

La Pavlova aux fruits exotiques

Crèmeux aux fruits de la passion, crème chantilly à la vanille, sorbet maison coco

Le Pandoro "perdu" façon poire Belle-Hélène

Poire pochée, sauce chocolat 64%, chantilly à la vanille "Bourbon", sorbet poire maison

Le Délice de Bonbon tiède au Gianduja

Crème semi-figée à la vanille "Bourbon" et sa mousse praliné en verrine, glace Gianduja maison

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

Accompagné de Quatre Mignardises maison

LES COUPES GLACÉES 8 €

La Coupe Affogato - Glace vanille, noisettes & pistaches caramélisées arrosé d'un expresso chaud

La Coupe Blanche - Glace vanille, chocolat chaud 64%, chantilly maison, amandes torréfiées

La Coupe 128 - Sorbet citron jaune arrosé de 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

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:

Entrée : Foie gras +3€

Plat : Côte de veau +3€ / Entrecôte Angus +5€

Lotte + 3€

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
- Filet de cabillaud, risotto nature
- Pizza jambon, mozzarella

- Glace 2 boules au choix
- Fromage blanc au sucre
- Profiterole vanille, sauce chocolat & chantilly

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

- Paris-brest aux fruits secs, mousse de chèvre frais au basilic, magret de canard fumé
- Gourmandise de crevettes aux deux pommes et Curry, caramel balsamico, roquette

PLAT

- Filet de cabillaud, fondue de poireaux à la moutarde d'Orléans, beurre moutardé
- Croustillant de Noix de joue de boeuf confite, mousseline de patate douce, jus de cuisson
- Plat du jour

DESSERT

- Assiette de fromages italiens, salade verte
- Carpaccio d'ananas à la badiane, madeleine au miel, sorbet coco maison
- Profiterole tout caramel - Glace caramel beurre salé, caramel chaud & éclats de nougatine
- Dessert du jour