

LES EMPORTÉS
FEVRIER/MARS 2020

FORMULE CHARCUTERIE

3 variétés: **9.90**
6 variétés: **15.60**
9 variétés: **23.90**

FORMULE GRILLÉ/ MARINÉ

3 variétés: **10.45**
6 variétés: **16.60**
9 variétés: **25.10**

FORMULE FROMAGE

3 variétés: **9.70**
6 variétés: **15.30**
9 variétés: **23.80**

FORMULE MIXTE

3 variétés: **10.30**
6 variétés: **16.20**
9 variétés: **24.70**

CHARCUTERIE ITALIENNE

- Coppa Langhirano
- Ventricina Piccante
- Jambon rôti aux herbes
- Jambon San Danièle
- Pancetta Magretta
- Salami Magronetto
- Speck de montagne
- Bresaola Punta d'Anca
- Mortadelle à la pistache

PRODUITS MARINÉS

- Aubergines grillées
- Poivrons grillés
- Courgettes grillées
- Artichauts à la romaine
- Poivrons farcis au thon
- Poivrons farcis à la ricotta
- Oignons balsamico
- Cocktail de champignons
- Poulpe mariné
- Tomates confites

- Involtini de speck / chèvre

FROMAGES ITALIENS

- Parmigiano Reggiano
- Scarmoza Affumicata
- Provolone
- Gorgonzola
- Taleggio
- Fontina
- Pecorino Tenero

A PARTAGER

JAMBON SAN DANIELE *Finement tranché « 18 mois d'affinage » - 200g* **14.25**

SAUMON GRAVLAX *Mariné à l'aneth, beurre & pain aux graines bio - 250g* **17.10**

FOIE GRAS DE CANARD MAISON **19.80**

Marmelade de figues séchées au porto, poire confite au vin rouge, magret de canard fumé par nos soins, toast de pain de campagne bio

LES ENTRÉES & CARPACCIOS

FOIE GRAS DE CANARD MAISON **16.15**

Marmelade de kaki, magret de canard fumé maison, toast brioché maison

CELERI RÉMOULADE *a la Chair de Tourteau & pomme verte* **13.30**

INVOLTINI DE SPECK AU CHÈVRE FRAIS **11.40**

Roquette aux pignons de pin, copeaux de parmesan, caramel balsamico

OEUF BROUILLÉS TRUFFÉS **13.30**

Croûtons de pain, copeaux de parmesan, roquette

SAUMON GRAVLAX **14.25**

Mariné à l'aneth, crème scandinave, pain aux graines grillé bio

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES FRAÎCHES **16.15**

Pomme Granny Smith, vinaigrette gourmande truffée aux noisettes, roquette

CARPACCIO DE BOEUF *Rond de gîte - France (Copeaux de foie gras maison +1)* **11.40**

Huile d'olive basilic, citron, câpres de Lipari, roquette & copeaux de parmesan

GOURMANDE **14.25**

Foie gras de canard maison, magret de canard fumé maison, vinaigrette truffée, pain Bio

LA CÉSAR **14.25**

Coeur de romaine, émincé de blanc de poulet grillé, copeaux de parmesan, sauce César, croûtons

LA GRANCHIO **14.25**

Coeur de romaine, chair de tourteau, pamplemousse, avocat, vinaigrette curry

LES PIZZAS « Pâte faite maison avec une farine & des produits italiens »

12.35

SALMONE Saumon frais, crème à l'aneth tomate, mozzarella, citron

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

PRIMAVERA Sauce tomate, courgettes, artichaut, aubergine, poivron, champignons, mozzarella, olives noires

QUATTRO FROMAGGI Sauce tomate, scarroza fumée, gorgonzola, taleggio, mozzarella

MAMA Scarroza fumée, speck, sauce crème fraîche, compotée d'oignons frais, oeuf, mozzarella

AL CARPACCIO Carpaccio de boeuf cru français, gorgonzola, sauce crème fraîche, mozzarella, roquette & copeaux de parmesan

SALUMIA Coppa Langhirano, jambon italien, Salami Magronetto, sauce crème fraîche, gorgonzola, mozzarella

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

3.60

Jeunes Pousses de roquette, tomates confites, copeaux de parmesan

LES TARTARES

TARTARE DE BOEUF Race Aubrac - France

(Copeaux de foie gras maison +1)

14.25

Taillé au couteau et préparé à la commande.

- Préparé **ou** Non préparé **ou** Le César (Poêlé aller/retour)

- À l'Italienne (Pesto, pignons de pin, parmesan, tomates confites & roquette)

TARTARE DE SAUMON FRAIS

14.25

Taillé au couteau et préparé à la commande.

mangue, avocat, ananas, échalote & ciboulette, roquette

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites de patate douce - Salade - Roquette - Pomme Grenaille - Pâtes - Émietté de pommes de terre aux herbes fraîches - Haricots verts

**LES PÂTES « DE CECCO » &
RISOTTO « CARNAROLI »**

« COQUILLETES POUR ENFANTS GATES » 18

Pipe Rigate au jambon rôti aux herbes, Fontina, crème de truffe, parmesan

**PENNE RIGATE AUX NOIX DE SAINT JACQUES
FRAÎCHES & GAMBAS 20.90**

Huile d'olive, ail & roquette

**RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE Gambas grillées,
crème curry & pomme verte 18**

**RISOTTO AUX CÈPES CUISINÉS Filets de caille
rôtis aux pleurotes 18**

LES DESSERTS

ASSIETTE FROMAGES ITALIENS

Taleggio, Fontina & Gorgonzola

6.70

MACARON FAÇON PARIS - BREST

Crème praliné noisette

8.55

TIRAMISU Maison

Au café fort & Amaretto

8.55

MI - CUIT AU CHOCOLAT 72% «

8.55

Minestrone de fruits exotiques,

TARTE FINE AUX POMMES

8.55

« Producteur de Semoy » caramel beurre salé

PANNETONE FAÇON PAIN PERDU

8.55

Carpaccio de banane, mousse chocolat aux éclats de grué de cacao

