

LES
EMPORTÉS
DU 128

ANTIPASTI

Charcuteries Italiennes 50g

Coppa Langhirano / Venticina Piccante / Jambon rôti aux herbes / Jambon San Daniele DOP / Pancetta Magretta / Salami Magronetto / Speck de Montagne / Bresaola Punta d'Anca / Mortadelle à la pistache

3 Variétés..... 9,90€

6 Variétés..... 15,60€

9 Variétés..... 23,90€

Fromages Italiens 50g

Taleggio DOP / Fontina DOP / Gorgonzola DOP / Parmigiano Reggiano DOP / Provolone / Pecorino Tenero / Scarmoza Affumicata / Burrata crémeuse

3 Variétés..... 9,70€

6 Variétés..... 15,30€

9 Variétés..... 23,80€

À PARTAGER

Foie gras maison 19€

Foie gras de canard maison, marmelade de figues séchées au porto, magret de canard fumé, toast brioché maison

Couteaux de Mer 10,50€

12 pièces gratinées au beurre persillé

Burrata 250g 16,15€

Servie simplement avec sa focaccia tomate, confiture de fraises au poivre vert, vinaigre balsamico "Gran Riserva Gold IGP", huile d'olive "Frantoia" extra vierge & des tomates "Coeur de pigeon"

CARPACCIOS

Carpaccio Boeuf 11,40€

Rond de gîte français, huile d'olive basilic, citron, câpres à queues, roquette & copeaux de Parmigiano Reggiano

(+1€ copeaux de foie gras maison) 13,30€

Rond de gîte français, sauce César maison, citron, roquette & copeaux de Parmigiano Reggiano

Carpaccio saumon 13,30€

Saumon frais mariné à la badiane, figue fraîche, tapenade d'olives noires, roquette, myrtille, radis

Commande par téléphone au 02.38.66.18.40 ou directement sur
place de 10h à 14h et de 18h à 22h30
(Une remise de 5% est effectuée par rapport à la carte du restaurant)

Demandez nos vins à emporter

Produits Marinés 100g

Aubergines grillées / Poivrons grillés / Courgettes grillées / Tomates confites / Artichauts à la romaine / Poivrons farcis à la ricotta / Poulpe mariné / Poivrons farcis au thon / Involtini de speck au chèvre frais / Champignons

3 Variétés..... 10,45€

6 Variétés..... 16,60€

9 Variétés..... 25,10€

Formule Mixte

À choisir charcuterie, produit mariné, fromage

3 Variétés..... 10,30€

6 Variétés..... 16,20€

9 Variétés..... 24,70€

ENTRÉES

Foie gras de canard maison 16,15€

Marmelade de figues séchées au porto, magret de canard fumé maison, toast brioché maison

Melon, jambon San Daniele 11,40€

Émincé de melon, fines tranches de jambon San Daniele AOP, crème balsamico, grisini, roquette

Figue & Burrata 13,30€

Figues fraîches rôties à la burrata, miel et speck de montagne, roquette, caramel balsamico

Rémoulade de tourteau 14,25€

Tulipe de brick aux graines de sésame, mangue, coriandre, roquette et julienne de pomme verte

Gambas croustillantes 14,25€

Gambas marinées aux épices Tandoori en croustillant de feuilles de brick, coeur de romaine aux graines de sésame, vinaigrette au curry

VÉGÉTARIEN 14,25€

Buddah Bowl

Duo de Quinoa & Boulgour à la coriandre, avocat, radis, tomate "coeur de pigeon", betterave, pomme verte, oignons nouveaux, myrtille, vinaigrette curry

Burger Végétarien

Focaccia tomate, caviar d'aubergines, courgette, poivrons & aubergines marinés, roquette, tomates confites, frites de patate douce

Parmigiana d'aubergines

Gratin d'aubergines, mozzarella di bufala, basilic & tomates, bouquet de salade verte

SALADES

- Gourmande 14,25€**
Foie gras de canard maison, magret de canard fumé par nos soins au bois de hêtre, vinaigrette truffée, toast brioché
- César au poulet 14,25€**
Coeur de romaine, émincé de filet de poulet grillé, copeaux de Parmigiano Reggiano, oeuf mollet, sauce César, croûtons
- César au saumon mariné 15,20€**
Coeur de romaine, saumon frais mariné à la badiane, copeaux de Parmigiano Reggiano, oeuf mollet, sauce César, croûtons
- Gorgonzola & Poire 13,30€**
Toast de gorgonzola chaud, poire crue, speck de montagne grillé, pignons de pin, tomates confites

TARTARES

- Tartare de Boeuf 14,25€**
Boeuf français haché et préparé à la commande. (+1€ copeaux de foie gras)
Au choix :
Le Préparé : Sauce tartare & condiments
Le Non préparé : Jaune d'oeuf, oignon, cornichons, câpres & ciboulette
Le César (Le préparé poêlé aller - retour)

- Tartare de Veau truffé 17,10€**
Quasi de veau français, crème de truffe, pecorino, pignons de pin, roquette, copeaux de foie gras maison

- Tartare Daurade Royale 15,20€**
Mangue, avocat, pomme verte, coriandre, yuzu & roquette

Accompagnement au choix

- Frites de patate douce - Salade - Roquette - Émietté de pommes de terre - Pâtes - Pommes Grenaille - Haricots verts

DESSERTS 8,55€

- Tiramisu**
Spécialité maison au café fort & Amaretto
- Salade de fruits frais**
Salade de fruits frais du moment, crumble à l'huile d'olive
- Pavlova aux pralines roses**
Meringue aux pralines roses, chantilly maison à la pistache, framboises fraîches, éclats de pistache, coulis de framboise
- Mi-cuit au chocolat 64%**
Poire pochée dans un sirop vanillé et poivre de séchouan, coulis poire, tuile au gru de cacao
- Pannetonne façon pain perdu**
Banane caramélisée et déglacée au rhum ambré, madeleine maison au miel toutes fleurs,

PIZZAS 12,35€

- Salmone**
Sauce crème à l'aneth tomate, carpaccio de saumon frais, mozzarella, rondelles de citron, roquette
- Primavera**
Sauce tomate, courgette, aubergine, artichaut basilic, poivron mariné, champignons de Paris, mozzarella, olives noires
- Quattro Formaggi**
Sauce tomate, gorgonzola, scarozza fumée, taleggio, mozzarella
- Mama**
Sauce crème fraîche, scarozza fumée, compotée d'oignons frais, speck de montagne, oeuf, mozzarella
- Al carpaccio**
Sauce crème fraîche, carpaccio de boeuf français, gorgonzola, mozzarella, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano
- Cappricciosa**
Sauce tomate, jambon rôti aux herbes, champignons de Paris, mozzarella
- Salade d'accompagnement 3,60€**
Roquette aux tomates confites & copeaux de Parmesan

PLAT

- Côte de veau rôtie à l'ail & thym 22,80€**
Origine Bretagne - Gratin d'aubergines à la mozzarella di bufala, basilic & tomates, quelques feuilles de roquette
- Daurade Royale entière 18€**
300/400g - Cuite entière au four - Baïldi de légumes confits, sauce quatre-quarts
- Magret de canard 18€**
Origine France - Purée de céleri grillé, mini carotte fane, jus de sangria
- Souris d'agneau braisée 18€**
Origine France - Gratin de Zitti au parmesan, tombée d'épinards frais aux pignons de pin, jus de cuisson
- Pavé de cabillaud 18€**
Poêlée de courgettes à l'amande, curry, ventricina & menthe fraîche, jus de volaille
- Noix d'entrecôte Angus 24,70€**
Origine Argentine - Pommes Grenaille confites à l'ail & thym, Fondue d'échalotes à la graisse de canard et vin rouge
- Foie de veau 18€**
Cuit au beurre clarifié et déglacé au vinaigre de vin rouge & jus de veau, persillade, pommes de terre fondantes au thym
- Risotto à l'encre de seiche 18€**
Risotto Carnaroli à l'encre de seiche, tomates confites, julienne de pommes vertes, poêlée de gambas, crème curry, roquette
- Risotto tartufo 18€**
Risotto Carnaroli à la crème de truffe, magret de canard rôti, roquette & copeaux de foie gras
- Penne alla Primavera 15,20€**
Penne Rigate au pesto, artichauts à la romaine, tomates confites, poivrons & courgettes marinés, pignons de pin, roquette & jambon San Daniele
- Linguine alla Vongole 17,10€**
Linguines aux palourdes, vin blanc, persillade, tomates "coeur de pigeon", piment d'Espelette