

LES SERVICES DU 128

L'établissement est ouvert tous les jours
Midi & Soir - Wifi gratuit à disposition
(Fermeture le Dimanche soir de Octobre à Mars)

- Les Plats à Emporter : (-5% déduit de la carte)
Antipasti/Entrées/Viandes/Pâtes &
Risotto/Pizza/Dessert
- Les Plateaux Repas :
3 formules à partir de 19,00€HT
- Les Repas de Groupe : De 10 à 60 personnes -
Menu à 35€/40€/45€

APÉRITIF

Kir au vin blanc	15cl	4€
Kir Royal au Prosecco	10cl	6€
<i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise</i>		
Sangria maison	15cl	5,50€
Rosé pamplemousse	15cl	6€
Américano maison	8cl	6,50€
Pastis Henri Bardouin	2cl	4,50€
Anis de Pontarlier	2cl	4,50€
Marsala Amande	7cl	5€
Porto Ramos Pinto rouge/blanc	7cl	5€
Vermouth Rosso Del Professor	4cl	6€
Vermouth Bianco Carlo Alberto	4cl	6€
Campari - Bitter Mulassano	4cl	6€
Suze / Suze cassis ou citron	4cl	5€

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Octopus American Pale - 5°	3,80€	6,60€
Blanche de Namur - 4,7°	4,00€	7,90€
Panaché & Monaco	3,80€	6,60€
Picon bière	4,70€	7,50€

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
La Pucelle d'Orléans - 6,5°	5,40€
Heineken - 5°	4,50€
Leffe Blonde - 6,6°	5,00€
Kasteelbeer Donker - 11°	6,00€

SODAS

Coca-cola / Coca-zéro	33cl	3,80€
Orangina	25cl	3,60€
Schweppes Tonic ou Agrum'	25cl	3,60€
Perrier	33cl	3,80€
Thé glacé pêche La Loère	33cl	3,80€
Limonade Artisanale La Loère	33cl	3,80€
Orange ou Citron pressé		5,00€
Supplément rondelle citron ou Sirop		0,30€

BRUNCH À TABLE 30€

- Jus de fruit pressé
- Boisson chaude
- Viennoiserie maison
- Antipasti
- Plat & Dessert au choix

Tous les dimanches de 11h30 à 15h

CAVE À WHISKY

	4cl	2cl
LAGAVULIN - 16 ans - Single Malt <i>Très Tourbé - Boisé - Marin - Réglisse</i>	11,80€	5,50€
GREEN SPOT Leoville Barton - Irlande <i>Non Tourbé - Frais - Fruité & fleur des champs - Poivre noir - Girofle</i>	12,50€	6,50€
NIKKA COFFE GRAIN - Japon <i>Non Tourbé - Fruits mûrs - Note de Rhum - Banane - Caramel</i>	8,50€	4,50€
GUILLON CUVÉE 46 - France <i>Peu Tourbé - Finition en fût de Maury - Arôme fumé - Sous bois - Fruit</i>	8,00€	4,20€
BRUICHLADDICH Islay - Ecosse <i>Non Tourbé - Orge bio - Note de fruit marqué par la fraîcheur de l'Atlantique</i>	12,00€	6,20€
GLENGOYNE - 12 ans - Single Malt <i>Non Tourbé - Zeste de citron - Toffe - Pomme - Pointe noix de coco</i>	11,00€	5,60€
MICHTER'S RYE - 16 ans - Ecosse <i>Non Tourbé - Caramel - Mélasse - Boisé - Herbacé - Épicé & vif</i>	11,80€	5,70€
ELIJAH CRAIG BOURBON - USA <i>Notes d'épices, genet, noix de coco, vieillissement en fût de bourbon</i>	7,50€	4,20€
BULLEIT BOURBON - USA <i>Rond - Grains mielleux - Gousse de vanille - Praline & épices poivrées</i>	7,00€	3,80€
JAMESON - Irlande	7,00€	3,80€

CHAMPAGNE "DEVAUX"

	75cl
Blancs de Noirs La flûte 10cl	8€ 58€
Cuvée Rosé La flûte 10cl	8,50€ 67€

JUS DE FRUITS ARTISANAL "ALAIN MILLIAT" 5,80€

Bouteille de 33cl

Myrtille Sauvage - Nectar d'Abricot - Tomate Rouge -
Orange - Poire Passe Crassane - Fruit de la passion -
Pamplemousse Rose - Pomme Cox's - Ananas - Mangue
- Fraise Sengana

CAVE À RHUM

TROIS RIVIERES (Blanc Agricole) - Guadeloupe	4cl	2cl
DIPLOMATICO - Venezuela	5,80€	3,20€
KRAKKEN BLACK SPICED - Caribbean	7,50€	4,20€
MILLONARIO - 10 ans Anniversaire - Pérou	7,50€	4,20€
NATION - 10 ans - Paname	8€	4,50€
PLANTATION XO - 20 ans - Barbade	8€	4,50€
	11€	6€

EAUX MINÉRALES

	50cl	75cl	100cl
Évian	3,80€		5€
Badoit Verte	3,80€		5€
Badoit Rouge		5,80€	
Chateldon		5€	

CAVE GIN / TONIC

HENDRICK - 41,4° - Tonic Water Thomas Henry	8,50€
STAR OF BOMBAY - 47,5° - Tonic Water Thomas Henry	8,50€
COPPERHEAD Gibson - 40° - Thomas Henry	12€
<i>Macis, Poivre, Cannelle, Laurier, Gingembre, Piment Jamaïque, Fenouil, Aneth</i>	
COPPERHEAD The Alchemist's - 40° - Tonic Water Thomas Henry	12€
<i>Agrumes, Cardamome, Genièvre, Traces d'épices subtiles</i>	
COPPERHEAD Black Batch - 40° - Premium Tonic Fever Tree	12€
<i>Genièvre, Cardamome, Coriandre, Zeste orange, Pointe épicée</i>	

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

7,50€

DARK & STORMY

Rhum Krakken Black Spiced, aromatic's bitter, citron vert, ginger beer

MOSCOW MULE

Vodka, jus de citron vert, ginger beer

COSMOPOLITAN

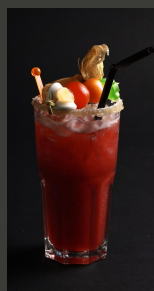
Vodka, triple sec, jus cranberry, jus de citron vert

SPRITZ ORIGINAL

Processo, spritz, eau gazeuse

128 SPRITZ

Processo, limoncello, pamplemousse pressé, liqueur de bergamote



SANS ALCOOL

6,80€

ORIGINAL VIRGIN MOJITO

Sirop mojito mint, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

ARÔMES AU CHOIX : Fruit de la passion - Framboise - Pêche - Yuzu

ROY ROGERS

Jus cranberry, jus de pommes, purée fruit de la passion, limonade

DETOX CAROTTE

Jus de mangue, purée de carotte, orange pressée, persil plat

ROSE BONBON

jus d'ananas, jus de banane, jus de citron vert, grenadine, tonic ginger

MOJITO & CAÏPIRINHA 7,80€

MOJITO

Rhum blanc TROIS RIVIERES 50°, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, glace pilée, eau gazeuse

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée

ARÔMES AU CHOIX : Fruit de la passion - Framboise - Pêche - Yuzu



DIGESTIFS

COCKTAIL CHAUD

IRISH COFFE - Café, whisky, chantilly 6,80€

LIQUEUR 4cl 5,20€

Get 27 - Limoncello - Amaretto - Bailey's

Les crèmes : Cassis - Mûre - Framboise - pêche

	4cl	2cl
Vodka	7€	4€
Poire d'Olivet	7,50€	4,20€
Get 31	6,50€	3,80€
cognac XO Moisans	13€	7€
Calvados M.Huard 2005	9,50€	5,20€
Bas Armagnac Folle 2001 Blanche	15€	8€
Vielle Prune Souillac L.Roque	9€	5€

BISTROT
LE 128

À PARTAGER

Foie gras maison 20€

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

Couteaux de Mer 11€

12 pièces gratinées au beurre persillé

Burrata 250g 17€

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"

ANTIPASTI

Charcuteries Italiennes 50g

Coppa Langhirano / Ventricina 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..... 10,40€

6 Variétés..... 16,40€

9 Variétés..... 25,10€

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..... 11,00€

6 Variétés..... 17,40€

9 Variétés..... 26,40€

Fromages Italiens 50g

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

3 Variétés..... 10,20€

6 Variétés..... 16,10€

9 Variétés..... 25,00€

Formule Mixte

À choisir charcuterie, produit mariné, fromage

3 Variétés..... 10,80€

6 Variétés..... 17,00€

9 Variétés..... 26,00€

COCKTAIL MAISON

128 SPRITZ 7,50 €

Prosecco, limoncello, pamplemousse pressé, liqueur de Bergamote

Pains fabriqués par
la Maison BESNIER
à Olivet, à base de
farine BIO



CARPACCIOS

Carpaccio Boeuf 12€

Rond de gîte français, huile d'olive
basilic, citron, câpres à queues, roquette
& copeaux de Parmigiano Reggiano
(+1€ copeaux de foie gras maison)

Carpaccio Boeuf César 14€

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

Carpaccio saumon 14€

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

VIN AU VERRE

Côtes de Gascogne I.G.P 5,30€

Chambre d'Amour L.Osmin 2019 15cl

Sancerre Rosé A.O.P 6€

François CROCHET 2019 15cl

Côtes du Rhône "Secret de
Famille" 5,20€

Paul JABOULET 2018 15cl

Consultez notre carte des vins

ENTRÉES

Foie gras de canard maison 17€

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

Melon, jambon San Daniele 12€

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

Figue & Burrata 14€

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

Rémoulade de tourteau 15€

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

Gambas croustillantes 15€

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

SALADES

Gourmande 15€

Foie gras de canard maison, magret de canard fumé par nos
soins au bois de hêtre, vinaigrette truffée, toast brioché

César au poulet 15€

Coeur de romaine, émincé de filet de poulet grillé, copeaux de
Parmigiano Reggiano, oeuf mollet, sauce César, croûtons

César au saumon mariné 16€

Coeur de romaine, saumon frais mariné à la badiane,
copeaux de Parmigiano Reggiano, oeuf mollet, sauce César,
croûtons

Gorgonzola & Poire 14€

Toast de gorgonzola chaud, poire crue, speck de montagne
grillé, pignons de pin, tomates confites

TARTARES

Tartare de Boeuf 15€

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 18€

Quasi de veau français, crème de truffe, pecorino, pignons de pin, roquette, copeaux de foie gras maison

Tartare Daurade Royale 16€

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

VÉGÉTARIEN 15€

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

PIZZAS 13€

Pâte maison avec une farine et des produits Italiens

Salmone

Sauce crème à l'aneth tomatée, 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, scarmoza fumée, taleggio, mozzarella

Mama

Sauce crème fraîche, scarmoza 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

Capricciosa

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

Salade d'accompagnement 3,80€

Roquette aux tomates confites & copeaux de Parmigiano Reggiano

SUGGESTION
DU MOMENT
CONSULTEZ LES
ARDOISES

VIANDES & POISSONS

Côte de veau rôtie à l'ail & thym 24€

Origine Bretagne - Gratin d'aubergines à la mozzarella di bufala, basilic & tomates, quelques feuilles de roquette

Daurade Royale entière 19€

300/400g - Cuite entière au four - Baïldi de légumes confits, sauce quatre-quarts

Magret de canard 19€

Origine France - Purée de céleri grillé, mini carotte fane, jus de sangria

Souris d'agneau braisée 19€

Origine France - Gratin de Zitti au parmesan, tombée d'épinards frais aux pignons de pin, jus de cuisson

Pavé de cabillaud 19€

Poêlée de courgettes à l'amande, curry, ventricina & menthe fraîche, jus de volaille

Noix d'entrecôte Angus 26€

Origine Argentine - Pommes Grenaille confites à l'ail & thym, Fondue d'échalotes à la graisse de canard et vin rouge

Foie de veau 19€

Cuit au beurre clarifié et déglacé au vinaigre de vin rouge & jus de veau, persillade, pommes de terre fondantes au thym

RISOTTOS

Risotto à l'encre de seiche 19€

Risotto Carnaroli à l'encre de seiche, tomates confites, julienne de pommes vertes, poêlée de gambas, crème curry, roquette

Risotto tartufo 19€

Risotto Carnaroli à la crème de truffe, magret de canard rôti, roquette & copeaux de foie gras

PÂTES "DE CECCO"

Penne alla Primavera 16€

Penne Rigate au pesto, artichauts à la romaine, tomates confites, poivrons & courgettes marinés, pignons de pin, roquette & jambon San Daniele

Linguine alla Vongole 18€

Linguines aux palourdes, vin blanc, persillade, tomates "coeur de pigeon", piment d'Espelette

LE VIN DU MOIS

Macon Azé - 2017

Domaine Devillard

La Bouteille 75 cl 31,80€

Le Verre 15cl 7,00€

Côtes du Rhône

"Secret de Famille" 2018

La Bouteille 75 cl 22,00€

Le verre 15 cl 5,20€

DESSERTS 9€

"À commander en début de repas"

Tiramisu

Spécialité maison au café fort & Amaretto

Salade de fruits frais

Salade de fruits frais du moment, crumble à l'huile d'olive, glace maison au yaourt

Panna cotta noix de coco

Minestrone d'ananas, mangue & fruit de la passion, coulis passion, tuile croustillante à la noix de coco

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, glace maison au poivre de séchouan, tuile au gruë de cacao (20min de cuisson)

Pannetonne façon pain perdu

Banane caramélisée et déglacée au rhum ambré, madeleine maison au miel toutes fleurs, sorbet maison au chocolat 64%

Café ou Thé douceur

"Maison Café Richard", composé de 4 mignardises maison

FROMAGES 7€

Assiette d'Olivet

Olivet cendré, au poivre & au foin, salade

Assiette Fromages Italiens

Taleggio, gorgonzola, fontina, salade

Chèvre chaud

Crottin de chèvre frais au poivre de Séchouan sur pain aux graines, miel toutes fleurs, salade

COUPES GLACÉES 7,70€

Coupe Affogato

Glace vanille, noisettes & pistaches caramélisées, café chaud

Coupe 128

Sorbet citron jaune arrosé de Limoncello

Coupe Blanche

Glace vanille, sauce chocolat chaud maison, chantilly vanille maison, amandes torréfiées

Coupe Italienne

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

Coupe Amarena

Glace vanille, cerises Amarena, chantilly vanille maison, amandes torréfiées

GLACES & SORBET

Glaces

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

Sorbets

Citron jaune - Framboise - Fraise -
Cassis - Poire - Fruits de la passion

2 parfums 5,50€

3 parfums 7€

MENU CARTE DU 128

Entrée / Plat Ou Plat / Dessert 27€

Entrée / Plat / Dessert 34€

Foie gras - Côte de veau - Entrecôte Angus Supplément +3€

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

MENU "RETOUR DE MARCHÉ"

Servi uniquement les midis, du lundi au samedi, sauf les jours fériés

Entrée / Plat Ou Plat / Dessert 19,50€

Entrée / Plat / Dessert 24€

Avec 50cl eau minérale plate ou gazeuse ou 25cl de bière Octopus American Pale.

Option : 15cl Chardonnay ou Coteaux du Languedoc "Devois de Perret" +2,50€

Entrée au choix

Entrée du jour

Salade de chèvre chaud au miel, noix & pomme verte

Tartare de saumon frais au poivre vert, crème aigrette, roquette

Plat au choix

Plat du jour

Filet Dorade Sébaste, écrasé de pommes de terre, jus de viande perlé, tapenade d'olives

Filet de poulet à la crème et champignons de Paris, linguines

Dessert au choix

Dessert du jour

Assiette de fromages italiens, salade

Fromage blanc nature ou à l'italienne ou coulis de fruits rouges

Palet breton, compotée de poire à la vanille, mousse chocolat à la fève de Tonka

Carpaccio d'ananas frais au sirop à la badiane, madeleine maison au miel toutes fleurs

MENU ENFANT

11,80€ (- 8ans)

Sirop à l'eau Ou Diabolo Ou Ice tea

Plat au choix

Pizza jambon, fromage

Filet de dorade sébaste, écrasé de
pommes de terre

Filet de poulet crème et champignons,
linguines

Dessert au choix

Glace 2 boules au choix

Fromage blanc au sucre ou
coulis de fruits rouges

Mousse chocolat & tuile amandes