

Pour Grignoter avec l'Apéritif

Burrata « Pugliese Antica Murgia » - 300g - Tomate « Coeur de Pigeon », foccacia tomate	15.80
Jambon San Danièle « Gran Riserva 18 mois » DOP - 200g	14.00
Fingers de pieds de cochon panés, sauce tartare	10.80
Radis - beurre	150g 5.00 / 300g 10.00
« Maison Bouquet à Saint pryvé Saint Mesmin » fleur de sel, pain BIO aux graines	

Antipasti....

Composez vous même votre assiette en fonction de vos envies....

Charcuteries Italiennes

3 Variétés.....	9.90
6 Variétés.....	15.90
9 Variétés.....	24.60
50 grammes	

1. Coppa Langhirano Citterio
2. Ventricina piccante
3. Jambon rôti aux herbes
4. Jambon San Danièle DOP
5. Pancetta Magretta
6. Salami Magronetto
7. Speck de montagne
8. Bresaola Punta d'Anca
9. Mortadelle à la pistache

Produits Marinés

3 Variétés.....	10.50
6 Variétés.....	16.90
9 Variétés.....	25.90
100 grammes	

1. Aubergines grillées
2. Poivrons grillés
3. Courgettes grillées
4. Artichauts à la romaine
5. Poivrons farcis au thon
6. Poivrons farcis ricotta
7. Oignons balsamico
8. Cocktail de champignons
9. Poulpe mariné
10. Tomates confites
11. Involtini de speck au chèvre frais

Fromages Italiens

3 Variétés.....	9.70
6 Variétés.....	15.60
9 Variétés.....	24.50
50 grammes	

1. Parmigiano Reggiano DOP
2. Scarmoza Affumicata
3. Provolone
4. Gorgonzola DOP
5. Taleggio DOP
6. Fontina DOP
7. Pecorino Tenero

Formule Mixte

Charcuterie, produits marinés ou fromages

3 Variétés... .. 10.30

6 Variétés... .. 16.50

9 Variétés... .. 25.50

Les Entrées

12.00

Foie Gras de canard maison, chutney de pommes, brioche maison (Supplément +5.00€)

Oeufs de la ferme brouillés à la crème de truffe, brunoise de jambon truffé, copeaux de parmesan

Céleri rémoulade à la chair de tourteau et pomme verte

Taleggio chaud, salade frisée, pomme verte et noix, pain BIO aux graines

Galette de pommes de terre au saumon mariné à la badiane, crème ciboulette moutardée, roquette

Noix de Saint-Jacques fraîches rôties en coquille à la grenobloise (Supplément +6.00€)

Carpaccio de boeuf « français » Huile d'olive au basilic, citron, roquette, copeaux de parmesan, câpres de Lipari. (Copeaux de foie gras de canard maison +1.00€)

Les Salades

15.00

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

La César - Aiguillettes de poulet grillées, oeuf mollet, coeur de romaine, sauce césar, croûtons, copeaux de Parmigiano Reggiano.

La Granchio - Chair de Tourteau, avocat et pamplemousse, coeur de romaine, vinaigrette curry

La Rustique - Pieds de cochon panés, lard, pommes Grenaille, salade frisée, oeuf mollet, croûtons, vinaigrette à la moutarde d'Orléans

Le Vin du Mois

Côtes du Rhône « Secret de Famille » A.O.C 2016 P. JABOULET

La Bouteille 75cl... 18.00

Le Verre 15cl... 4.80

Les Tartares

15.00

Le boeuf « Race Aubrac »

Taillé au couteau par nos soins et préparé à la demande selon votre choix.

(copeaux de foie gras maison +100€)

- Le Classique Préparé : Sauce tartare aux condiments
- Le Classique Non Préparé : Jaune d'oeuf, oignons, ciboulette, cornichons et câpres
- Le César : Classique préparé poêlé aller-retour
- L'italien : Pesto, pignons de pin, roquette, tomates confites, parmigiano Reggiano

LE SAUMON

Taillé au couteau, concombre, radis, pomme verte, échalote & ciboulette, mousse & chips de betterave

Accompagnement au choix...

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

Veggie

14.00

Salade de quinoa, vinaigrette curry, avocat, concombre, tomate cerise, artichaut basilic, oeuf mollet, betterave crue & pomme Granny Smith

Les Pizzas Pâte faite maison avec une farine & des produits italiens

13.00

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

PRIMAVERA - Sauce tomate, courgettes, artichaut mariné, aubergine, poivron, champignons de Paris, mozzarella, olives

QUATTRO FROMAGGI - Sauce tomate, scamorza affumicata, gorgonzola, taleggio, mozzarella

MAMA - Scarmoza affumicata, speck de montagne, ricotta di bufala, compotée d'oignons frais, oeuf, mozzarella

AL CARPACCIO - Carpaccio de boeuf cru français, gorgonzola, ricotta di bufala, mozzarella, roquette & copeaux de parmigiano reggiano

CAPASANTA - Noix de Saint-Jacques fraîches, fondue de poireaux truffée, ricotta di bufala, mozzarella, pancetta (Supplément + 2.00€)

Salade d'accompagnement 3.80

Jeunes pousses de roquette, tomates confites, copeaux de parmigiano reggiano.

Les Viandes & Poissons

19.00

Tartare de filet de Boeuf français truffé, copeaux de pecorino et roquette, coeur de romaine et pommes Grenaille (Escalope de foie gras poêlée supplément +1.50€)

Noix de Saint-Jacques fraîches aux graines de pavot, quinoazotto au parmesan et estragon, jus iodé à l'estragon. (Supplément +5.00€)

Poitrine de veau français cuite à basse température pendant 45h, légumes glacés, jus de veau

Cabillaud rôti, tombée d'épinards frais aux pignons de pin, marinère de coquillages au beurre blanc

Suprême de Poulet fermier français façon cocotte Grand-mère, sauce moutarde d'Orléans (lard, oignons grelots, champignons brun, pommes Grenaille)

Foie de veau à la Vénitienne, tombée d'échalotes au Marsala, émietté de pommes de terre aux herbes

Côte de veau de Bretagne gratinée à la scarmoza affumicata, pappardelles à la crème de truffe (Supplément +5.00€)

Filet de daurade royale, poêlée de champignons frais, céleri confit, salade d'herbes fraîches, jus de viande

Souris d'agneau confite au four, tombée d'épinards frais, légumes glacés, jus d'agneau

Entrecôte Angus d'Argentine, sauce béarnaise, pommes Grenaille fondantes au thym (Supplément +5.00€)

À Partager

58.00 Pour 2 personnes

- Épaule d'agneau de Lait des Pyrénées rôtie au four thym & ail, pommes Grenaille
- Daurade Royale entière cuit au four, tomates cerise, ail, basilic & olives noires, pommes Grenaille
- Côte de Boeuf « Tomahawk » 1kg de viande, garniture au choix, sauce béarnaise

Les Pâtes & Risottos

18.00

Agnoloni aux quatre fromages gratinés à la mozzarella, sauce gorgonzola

Risotto à l'encre de seiche, marinère de coquillages frais au beurre blanc

« Coquillettes pour enfants gâtés », pipe rigate au jambon truffé, fontina, crème de truffe

Risotto aux courgettes & pignons de pin, aiguillettes de poulet et champignons brun à la crème de Marsala

Les Fromages & Dessert maison

9.00

À commander en début de repas... ..

Plateau de Fromages Italiens... fruits secs et confiture, salade

Trilogie de chèvre frais « Fines herbes & échalote, fruits secs, fruits rouges séchés », salade, pain BIO aux graines

Tarte fine aux pommes (20 min de cuisson) Glace pop-corn maison, caramel beurre sale

Tiramisu maison au café fort & Amaretto

Café ou Thé douceur « Maison Richard »...Mignardises maison

Panna cotta « Caramelatte », ananas au citron vert, croustillant choco

Assiette de sorbets maison, madeleine maison

Panetonne façon pain perdu, carpaccio de banane, caramel beurre salé, sorbet coco maison

Macaron maison, crémeux Yuzu, meringue italienne, sorbet maison pamplemousse

Polenta sucrée, compotée de fruits rouges au marasquin, dragées concassées et tuile amande

Mi-cuit au chocolat 67% « Maison Weiss » (15 min de cuisson), compotée de poires, glace maison au poivre de séchouan, tuile de grué de cacao.

Les Coupes Glacées

7.70

- Coupe Affogato...Glace vanille arrosé de café chaud, noisettes & pistaches caramélisées
- Coupe italienne...Glace nougat, pistache, confiture de lait, caramel beurre salé, chantilly maison & amandes torréfiées
- Coupe 128...Sorbet citron jaune arrosé de Limoncello
- Coupe amarena...Glace vanille, cerise amarena, chantilly maison & amandes torréfiées.
- Coupe blanche...Glace vanille, chocolat chaud, chantilly maison & amandes torréfiées

Les Glaces & Sorbets

- Glaces... Vanille, chocolat noir, café, pistache, confiture de lait, rhum-raisin, nougat, caramel beurre salé.
- Sorbets...Citron jaune, framboise, fraise, cassis, fruits de la passion, poire.

2 parfums... .. 5.50

3 parfums... .. 7.00

Menu Carte

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

Entrée / plat OU plat / dessert
27.00

Entrée + plat + dessert
34.00

Foie gras - Côte de veau - Saint-Jacques (Entrée et plat) - Entrecôte Angus. (Supplément + 3.00 €)

Menu Déjeuner

Servis uniquement les midis, du lundi au samedi, sauf jours fériés.

Entrée + plat ou plat + dessert
19.20

Entrée + plat + dessert
24.00

Avec 50cl eau minérale plate Ou gazeuse Ou 25cl de bière Octopus
Option : 15cl de Chardonnay Ou Coteaux du Languedoc « Devois de Perret » +2.50 €

Entrée - Au choix

- Bonbons de gorgonzola, salade frisée aux noix et pomme verte
- Carpaccio de saumon mariné à la badiane, crème ciboulette moutardée, roquette
- Rémoulade de céleri, oeufs mimosa

Plat - Au choix

- Cannelloni ricotta - épinard, jambon rôti aux herbes, salade
- Brochette de poulet, courgette et citron mariné au curcuma, émietté de pommes de terre aux herbes
- Linguines aux moules fraîches et curry
- Plat du jour

Dessert - Au choix

- Fromage blanc au sucre **Ou** ciboulette et échalote **Ou** à l'italienne aux fruits secs et caramel beurre salé
- Millefeuille maison à la vanille
- Assiette de fromages italiens
- Poire pochée au caramel beurre salé, madeleine, glace vanille
- Dessert du jour

Menu Enfant - 8 ans Sirop à l'eau Ou diabolo Ou lce tea 11.80

Plat

- Pizza jambon - fromage
- Aiguillettes de poulet grillées, pâtes
- Pavé de cabillaud, épinards frais

Dessert

- Glace deux boules
- Mi-cuit au chocolat, glace vanille
- Fromage blanc au sucre ou fruits rouges

