

# LES EMPORTÉS

## AVRIL 2019

### FORMULE CHARCUTERIE

3 variétés: 9.45  
6 variétés: 15.15  
9 variétés: 23.40

### FORMULE GRILLÉ/ MARINÉ

3 variétés: 10.00  
6 variétés: 16.10  
9 variétés: 24.60

### FORMULE FROMAGE

3 variétés: 9.20  
6 variétés: 14.85  
9 variétés: 23.30

### FORMULE MIXTE

3 variétés: 9.80  
6 variétés: 15.70  
9 variétés: 24.25

#### CHARCUTERIE ITALIENNES

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

#### PRODUITS MARINÉS

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

#### FROMAGES ITALIENS

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

#### A PARTAGER

**BURRATA** « PUGLIESE ANTICA MURGIA » - 300 G -Tomate « Coeur de Pigeon », foccacia tomate 15.80

**JAMBON SAN DANIELE** « Gran Riserva 18 mois » DOP <sup>®</sup> 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 prvé Saint Mesmin » fleur de sel, pain BIO aux graines

#### LES ENTRÉES - 11.40€

**NOIX DE SAINT-JACQUES FRAÎCHES** rôties en coquille à la grenobloise 17.10€

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON** - Chutney de Pommes, brioche maison. 16.15€

**CARPACCIO DE BOEUF** - Français, Huile d'olive au basilic, roquette, câpres de Lipari, copeaux de Parmigiano Reggiano, citron (+ 1€ copeaux de foie gras)

**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

**GALETTE DE POMMES DE TERRE** au saumon mariné à la badiane, crème ciboulette moutardée, roquette

#### VEGGIE - 13.30

##### VEGGIE

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

#### LES SALADES - 14.25 €

##### GOURMANDE

Salade, magret de canard « français » fumé par nos soins & foie gras de canard maison, vinaigrette truffée, toast brioché

##### LA CÉSAR

Coeur de romaine, émincé de filet de poulet grillé, oeuf mollet, sauce césar, croûtons, copeaux de parmesan

**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

## **LES TARTARES - 14.25 €**

### **LE BOEUF « RACE AUBRAC »**

**(copeaux de foie gras maison +1€)**

- **LE CLASSIQUE PRÉPARÉ** : Sauce tartare aux condiments
- **LE CLASSIQUE NON PRÉPARÉ** : Jaune d'oeuf, oignons, ciboulette, cornichons, câpres
- **LE CÉSAR** : Classique préparé poêlé aller-retour
- **L'ITALIEN** : Pesto, pignons de pin, roquette, tomates confites, parmesan

### **LE SAUMON**

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

### **ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.....**

Frite de patate douce, Salade, Roquette, Pommes Grenaille, Émiettee de pommes de terre, Pâtes, Haricots verts.

## **LES PÂTES & RISOTTO -17.10 €**

**AGNOLONI** aux quatre fromages gratinés à la mozzarella, Sauce Gorgonzola

**RISOTTO A L'ENCRE DE SEICHE...**Marinière de coquillages frais au beurre blanc

**COQUILLETES POUR « ENFANTS GATES »** Pipe rigate au jambon truffé, crème de truffe

**RISOTTO AUX COURGETTES ET PIGNONS DE PIN**, aiguillettes de poulet et champignons brun à la crème de Marsala

## **VIANDES & POISSONS - 18.00 €**

**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€)

**SOURIS AGNEAU CONFITE** -

Tombée d'épinards frais, légumes glacés, jus d'agneau

**CABILLAUD** -

Tombée d'épinards frais aux pignons de pin, marinière de coquillage au beurre blanc.

**POITRINE DE VEAU CUITE À BASSE TEMPÉRATURE**-

Légumes glacés, jus de veau

**CÔTE DE VEAU DE BRETAGNE - 22.80 €**

Gratinée à la Scarmoza Affumcata, pappardelles à la crème de truffe

**SAINT-JACQUES FRAÎCHES - 22.80 €**

aux graines de pavot, Quinoazzotto au parmesan et à l'estragon

**FILET DE DAURADE ROYALE**.

Poêlée de champignons frais, céleri confit, salade d'herbes fraîches

## **LES PIZZAS - 12.35 €**

Pâte faite maison avec des produits italiens

### **CAPRICCIOSA**

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

### **PRIMAVERA**

Sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris frais, aubergine, poivron, courgette & artichaut mariné, olives noires.

### **QUATTRO FORMAGGI**

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, scarmoza affumicata.

### **AL CARPACCIO**

Ricotta di bufala, mozzarella, gorgonzola, carpaccio de boeuf, roquette & copeaux de Parmigiano Reggiano.

### **MAMA**

Ricotta di bufala, mozzarella, compotée d'oignons frais, scarmoza affumicata, oeuf, speck de montagne.

**CAPASANTA** - Noix de Saint-Jacques fraîches, fondue de poireaux truffée, ricotta di bufala, mozzarella, pancetta  
**14,25€**

### **SALADE D'ACCOMPAGNEMENT - 3.60€**

Jeunes pousses de roquette, tomates confites & copeaux de Parmigiano Reggiano

## **LES DESSERTS - 8.55 €**

**TIRAMISU** maison au café fort & Amaretto

**PANETONNE FAÇON PAIN PERDU** -

Carpaccio de banane, caramel beurre salé

**MACARON CREMEUX YUZU**-

meringue italienne.

**TARTE FINE AUX POMMES** (20 min de cuisson)

caramel beurre salé

**POLENTA SUCREE**, Compotée de fruits rouges, au marasquin, dragées concassées

**TRILOGIE DE CHEVRE FRAIS** –

fines herbes & échalote, fruits secs, fruits rouges séchés, pain aux graines, salade