

GRIGNOTAGE À Partager ou non...

| | |
|--|-------|
| Saumon Gravlax, crème raifort et citron, pain aux graines - 250g | 16.50 |
| Jambon San Danièle DOP - 200g | 14.00 |
| Foie gras de canard maison, marmelade de figues séchées, toast brioché maison. | 20.80 |
| Couteaux de mer gratinés au beurre persillé - 12 pièces. | 10.80 |

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. Involchini 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, marmelade de figues séchée, brioche maison (Supplément +5.00€)

Carpaccio de Daurade Royale, sauce soja-citron vert, roquette

Poireaux « vinaigrette », pancetta grillée, croûtons, vinaigrette Mimosa au xérès

Tarte au magret de canard fumé maison et foie gras maison, poires rôties, marmelade de figues séchées, pousses de roquette et salade frisée, vinaigrette truffée

Noix de Saint-Jacques fraîches en coquille au foie gras maison, vinaigrette gourmande, pomme Granny Smith (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€)

Saumon Gravlax, crème raifort et citron, pain aux graines

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 - Coeur de romaine, aiguillettes de poulet grillées, oeuf mollet, sauce césar, croûtons, copeaux de Parmigiano Reggiano.

La Salmone - Salade frisée à la moutarde d'Orléans, dès de saumon Gravlax, pomme Granny Smith, artichaut basilic, betterave crue, citron

Le Vin du Mois

Cru du BEAUJOLAIS MORGON A.O.C 2017 « Grand Cras » Domaine PIRON

La Bouteille 75cl... .. 31.50

Le Verre 15cl... .. 6.90

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 +1€)

- 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 POISSON

Daurade Royale taillée au couteau, pomme verte, betterave crue, soja-citron vert, sésame torréfié, roquette

Accompagnement au choix...

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

Veggie & Vegan

14.00

VEGGIE - Salade de lentilles du « Moulin de St Lyé » au vinaigre de xérès, artichaut basilic, oeuf mollet, roquette, oignon rouge, betterave crue & pomme Granny Smith

VEGAN - Coeur de romaine aux graines de sésames torréfiées, betterave crue, oignon rouge, artichaut basilic & pomme Granny Smith, vinaigrette soja

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, scarrozza affumicata, gorgonzola, taleggio, mozzarella.

MAMA - Scarrozza 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.

SALMONE - Saumon frais, citron, crème ricotta tomatée à l'aneth, mozzarella, roquette.

Salade d'accompagnement 3.80

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

Les Viandes & Poissons

19.00

Saint-Jacques fraîches marinées au tandoori, mousseline de patate douce au curcuma.
(Supplément +5.00€)

Suprême de Poulet « Français » façon cocotte Grand-mère, lard fumé, oignons grelots, champignons de paris brun, pommes Grenaille

Foie de veau persillé, pappardelles aux herbes fraîches

Côte de veau de Bretagne, pommes Grenaille aux pleurotes, ail & thym frais (Supplément +5.00€)

Cabillaud rôti, tombée d'épinards frais aux pignons de pin, marinière de coquillage au beurre blanc, pomme paille

Souris d'agneau confite au four, navets boule d'or rôtis au miel, jus d'agneau

Entrecôte Angus « Argentine », tombée de pleurotes, pomme Macaire, sauce vin rouge
(Supplément +5.00€)

Tourte de Caille au foie gras de canard, jus au porto, salade frisée truffée

À Partager

50.00 Pour 2 personnes

- Jarret de veau braisé entier « Façon Osso Bucco cuit à basse température », pappardelles aux herbes fraîches
- Daurade Royale entière cuit au four, tomates cerise, ail, basilic & olives noires, pommes Grenaille au thym

Les Pâtes & Risottos

18.00

Tortellini à la viande façon Bourguignonne (Champignons de Paris, lard, oignons grelot, carottes, sauce vin rouge) jeunes pousses de roquette & frisée

Risotto « Carnaroli » Terre & Mer - Crème de cèpes cuisinés, saint-Jacques fraîches rôties, pancetta grillée
(Supplément +5.00€)

Linguines aux fruits de mer frais (Moules, coques, couteaux), tomates cerise, citron, ail, herbes fraîches.

Risotto « Carnaroli » à la scarmoza affumicata, roquette, poire & speck grillé

Les Fromages & Dessert maison

9.00

À commander en début de repas... ..

Plateau de Fromages Italiens...Salade, condiments & fruits secs

Chèvre chaud au miel et poivre de séchouan, frisée à la moutarde d'Orléans

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

Tiramisu maison au café fort & Amaretto

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

Pavlova aux fruits exotiques, chantilly maison à la vanille, sorbet maison fruit de la passion

Assiette de sorbets maison, meringue, crumble & fruits frais

Panetonne façon pain perdu, compotée d'ananas à la vanille, crémeux chocolat, sorbet maison ananas

Macaron maison façon forêt noire, crème stracciatella, cerises Amarena & sorbet maison aux fruits rouges

Gaufre maison, compotée de fruits rouges, chantilly & glace maison aux pralines roses

Mi-cuit au chocolat 67% « Maison Weiss » (20 min de cuisson) poire rôtie au marsala amande, glace maison au lait d'amande

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 + plat / dessert
27.00

Entrée + plat + dessert
34.00

Foie gras - Côte de veau - Saint-Jacques (Entrée et plat) - Entrecôte Angus. (Supplément + 300 €)

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

- Cerveille des Canuts, pain aux graines
- Frisée aux lardons, croûtons et oeuf mollet, vinaigrette à la moutarde d'Orléans
- Salade de Harengs fumés aux pommes de terre et roquette.

Plat - Au choix

- Faux filet français, frites maison, sauce au vin rouge
- Aiguillettes de poulet marinées au tandoori, mousseline de patate douce
- Pavé de saumon frais, lentilles du « Moulin de St Lyé », crème de chèvre frais
- Plat du jour

Dessert - Au choix

- Fromage blanc au sucre Ou fruits rouges Ou à l'italienne aux fruits secs et caramel beurre salé.
- Gaufre aux pommes et au caramel beurre salé, glace vanille.
- Assiette de fromages italiens.
- Crème brûlée maison à la 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, penne au beurre
- Saumon frais, lentilles

Dessert

- Glace deux boules
- Gaufre au sucre ou chocolat
- Fromage blanc au sucre ou fruits rouges

Prix nets exprimés en euro

