

LES EMPORTÉS

MARS 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

SAUMON GRAVLAX - Crème raifort et citron, pain aux graines. 250 grammes	15.70€
JAMBON SAN DANIELE - DOP - 200 Grammes	13.30€
FOIE GRAS DE CANARD MAISON - Marmelade de figues, toasts briochés maison	19.80€

LES ENTRÉES - 11.40€

- CARPACCIO DE DAURADE ROYALE - Sauce soja-citron vert
- FOIE GRAS DE CANARD MAISON - Marmelade de figues, toast brioché 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)
- SAUMON GRAVLAX - Crème raifort et citron, pain aux graines.
- POIREAUX VINAIGRETTE - Oeuf mimosa, croûtons & pancetta
- TARTE - Magret de canard & foie gras maison, marmelade de figue & poire, pousse de roquette et frisée truffée

VEGGIE & VEGAN - 13.30

VEGGIE

Salade de lentilles au vinaigre de xérès, artichaut, oeuf mollet, pomme verte, roquette, oignons rouge & betterave crue

VEGAN

Romaine aux graines de sésames torréfiées betterave crue, oignons rouge, artichaut pomme verte, vinaigrette soja

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 SALMONE

Salade frisée à la moutarde d'Orléans, dès de saumon Gravlax, pomme verte, artichaut, betterave crue & citron

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 POISSON

Daurade Royale taillé au couteau, pomme verte, betterave crue, soja-citron vert, sésames torréfiés, roquette

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.....

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

LES PÂTES & RISOTTO -17.10 €

TORTELLONIS à la viande façon Bourguignonne (Champignons, lard, oignons, sauce vin rouge).

RISOTTO TERRE & MER... Cèpes cuisinés & saint-Jacques fraîches, pancetta grillée. **21,85€**

LINGUINES AUX FRUITS DE MER (moules, coques, crevettes) tomates cerise, citron, ail & persil.

RISOTTO SCARMOZA poire, speck grillée & roquette

VIANDES & POISSONS - 18.00 €

SUPRÊME DE POULET

Façon cocotte grand-mère, lard fumé, oignons, champignons brun, pomme grenaille

SOURIS AGNEAU CONFITE -

Navets boule d'or au miel, jus d'agneau

CABILLAUD -

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

TOURTE DE CAILLE -

Au foie gras de canard, jus au porto, frisée truffée.

CÔTE DE VEAU DE BRETAGNE - 22.80 €

Pommes Grenaille aux pleurotes, ail & thym frais.

SAINT-JACQUES FRAÎCHES - 22.80 €

Marinées au tandoori, mousseline de patate douce au curcuma

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.

SALMONE

Ricotta di bufala tomatée, saumon frais, aneth, mozzarella, citron

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 -

Compotée d'ananas, crémeux chocolat.

MACARON FORÊT NOIRE -

crème stracciatella cerise Amarena.

TARTE FINE AUX POMMES (20 min de cuisson)

caramel beurre salé

MI-CUIT AU CHOCOLAT (20 min de cuisson)

Poire rôti au marsala

GAUFRE MAISON (20 min de cuisson)

compotée de fruits rouges

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS -

Gorgonzola, taleggio, fontina, mesclun

6,65€