

## SEUL OU À PARTAGER

---

**JAMBON SAN DANIELE** *Finement tranché « 18 mois d'affinage » - 200g* **15**

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON** **20.80**

*Marmelade de figues séchées au porto, magret de canard fumé par nos soins, pain de campagne bio*

**SAUMON GRAVLAX** *Mariné à l'aneth, beurre & pain aux graines bio - 250g* **18**

### **ANTIPASTI** À composer soi-même.....

---

#### **CHARCUTERIE ITALIENNES** 50g

3 Variétés....**10.40**

6 Variétés....**16.40**

9 Variétés....**25.10**

*Coppa Langhirano - Ventricina Piccante - Jambon rôti aux herbes - San Daniele DOP - Pancetta Magretta - Salami Magronetto - Speck de montagne - Bresaola Punta d'Anca - Mortadelle à la pistache*

#### **PRODUITS MARINÉ** 100g

3 Variétés....**11.00**

6 Variétés....**17.40**

9 Variétés....**26.40**

*Aubergines grillées - Poivrons grillés - Courgettes grillées - Artichauts à la romaine - Tomates confites - Poivrons farcis à la ricotta - Poivrons farcis au thon - Oignons balsamico - Poulpe mariné - Involtini de speck à la ricotta di bufala - Champignons mariné*

#### **FROMAGES ITALIENS** 50g

3 Variétés....**10.20**

6 Variétés....**16.10**

9 Variétés....**25.00**

*Taleggio DOP - Fontina DOP - Gorgonzola DOP - Parmigiano Reggiano DOP - Provolone - Pecorino Tenero - Scarmoza Affumicata*

#### **FORMULE MIXTE** À choisir dans la charcuterie, produit mariné ou fromage

3 Variétés....**10.80**

6 Variétés....**17.00**

9 Variétés....**26.00**

## LES ENTRÉES

---

<b>FOIE GRAS DE CANARD MAISON</b>	<b>17</b>
<i>Marmelade de figues séchées au porto, magret de canard fumé par nos soins, pain de campagne bio</i>	
<b>CELERI RÉMOULADE</b> <i>a la Chair de Tourteau &amp; pomme verte</i>	<b>14</b>
<b>INVOLTINI DE SPECK AU CHÈVRE FRAIS</b>	<b>12</b>
<i>Roquette aux pignons de pin, copeaux de parmesan, caramel balsamico</i>	
<b>OEUFS BROUILLÉS TRUFFÉS</b>	<b>14</b>
<i>Croûtons de pain, copeaux de parmesan, roquette</i>	
<b>SAUMON GRAVLAX</b>	<b>15</b>
<i>Mariné à l'aneth, crème scandinave, pain aux graines grillé bio</i>	
<b>CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES FRAÎCHES</b>	<b>17</b>
<i>Pomme Granny Smith, vinaigrette gourmande truffée aux noisettes, roquette</i>	
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b> <i>France (Copeaux de foie gras maison +1)</i>	<b>12</b>
<i>Huile d'olive basilic, citron, câpres de Lipari, roquette &amp; copeaux de parmesan</i>	

## LES SALADES 15

---

### LA GOURMANDE

*magret de canard fumé par nos soins, mesclun de salade, vinaigrette truffée foie gras de canard maison, pain de campagne bio*

### LA CÉSAR

*Coeur de romaine, émincé de blanc de poulet grillé, copeaux de parmesan, sauce César, croûtons*

### LA GRANCHIO

*Coeur de romaine, chair de tourteau, pamplemousse, avocat, vinaigrette curry*

## LES TARTARES

---

**TARTARE DE BOEUF** *Aubrac taillé au couteau assaisonné par nos soins* **15**  
(*Copeaux de foie gras +1*)

◆ Préparé **ou** Non préparé **ou** Le César (Poêlé aller/retour)

◆ À l'Italienne (Pesto, pignons de pin, parmesan, tomates confites & roquette)

**TARTARE DE SAUMON FRAIS** *Taillé au couteau et préparé à la commande* **15**  
*Mangue, ananas, avocat, échalote & ciboulette, roquette*

**Accompagnement au choix** : Frites de patate douce - Salade - Roquette -  
Pomme Grenaille - Pâtes - Émietté de pommes de terre aux herbes - Haricots verts

**LES PIZZAS** *Pâte faite maison avec une farine & des produits italiens* **13**

---

**SALMONE** - Saumon frais, crème à l'aneth tomatée, mozzarella, citron

**PRIMAVERA** - Sauce tomate, courgette, artichaut, aubergine, poivron, champignons de Paris, mozzarella, olives noires

**QUATTRO FORMAGGI** - Sauce tomate, scarmoza fumée, gorgonzola, taleggio, mozzarella

**MAMA** - Scarmoza fumée, compotée d'oignons frais, speck de montagne, oeuf, mozzarella, Sauce crème fraîche

**AL CARPACCIO** - Carpaccio de boeuf cru français, gorgonzola, sauce crème fraîche, mozzarella, roquette & copeaux de parmesan

**SALUMIA** - Coppa Langhirano, Jambon italien, Salami Magronetto, sauce crème fraîche, gorgonzola, mozzarella

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

**SALADE D'ACCOMPAGNEMENT** : Roquette aux tomates confites et parmesan **3.80€**

## LES PÂTES « DE CECCO » & RISOTTO « CARNAROLI »

---

« **COQUILLETES POUR ENFANTS GATES** » **19**  
*Pipe Rigate au jambon rôti aux herbes, Fontina, crème de truffe, parmesan*

**PENNE RIGATE AUX NOIX DE SAINT JACQUES FRAÎCHES & GAMBAS** **22**  
*Huile d'olive, ail & roquette*

**RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE** *Gambas grillées, crème curry & pomme verte* **19**

**RISOTTO AUX CÈPES CUISINÉS** *Filets de caille rôtis aux pleurotes* **19**

## LES VIANDES & POISSONS

---

<b>FILET DE SANDRE</b>	<b>19</b>
<i>Pont-Neuf de céleri, tombée de pleurotes, jus de volaille</i>	
<b>DARNE DE SAUMON</b>	<b>19</b>
<i>Fondue de poireaux à la pancetta, beurre léger à la moutarde d'Orléans</i>	
<b>POT AU FEU DE NOIX DE SAINT - JACQUES FRAÎCHES</b>	<b>25</b>
<i>Symphonie de légumes croquants, bouillon de poule crémé et safrané, feuilleté aux graines de sésame</i>	
<b>COEUR D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS</b> <i>Argentine</i>	<b>25</b>
<i>Sauce béarnaise, tombée de pleurotes, poêlée de pommes Grenaille confites</i>	
<b>CÔTE DE VEAU AUX MORILLES</b> <i>Bretagne</i>	<b>24</b>
<i>Pomme Macaire au jambon de pays &amp; ciboulette</i>	
<b>FOIE DE VEAU PERSILLÉ</b>	<b>19</b>
<i>Émietté de pommes de terre aux herbes fraîches</i>	
<b>MAGRET DE CANARD</b> <i>France</i>	<b>19</b>
<i>Façon rossini, tombée de pleurotes, pomme duchesse, sauce périgourdine, escalope de foie gras poêlée</i>	
<b>SOURIS D'AGNEAU CONFITE</b>	<b>19</b>
<i>Polenta aux fruits secs, jus de cuisson au romarin</i>	
<b>BAVETTE DE VEAU</b> <i>France</i>	<b>19</b>
<i>Sauce crème au Limoncello, pappardelles aux herbes fraîches</i>	

### LE VIN DU MOIS

- Vin blanc - MACON-AZE **2016** Domaine Duvillard  
La bouteille 75cl **31.80** Le Verre 15 cl **7.00**
- Vin rouge - Côtes Catalanes I.G.P **2017** - NARASSA -  
Domaine LAFAGE  
La bouteille 75cl **27.50** Le Verre 15 cl **6.00**

## **LES FROMAGES 7.00€ & DESSERTS MAISON 9.00€**

---

« A commander en Début de repas »

**POT DE CHÈVRE FRAIS** *au basilic, compotée de fruits rouges, mesclun de salade*

**ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS**, *Mesclun (Taleggio, gorgonzola, fontina)*

**TIRAMISU MAISON** *au Café fort & Amaretto*

**MACARON FAÇON PARIS - BREST** *Crème praliné noisette, glace confiture de lait*

**ASSIETTE DE SORBETS & GLACES MAISON** *Crumble & madeleine maison*

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

« Pomme Canada - Producteur de Semoy » *caramel beurre salé, Glace vanille*

**PANNETONNE FAÇON PAIN PERDU**

*Carpaccio de banane, mousse chocolat aux éclats de grué de cacao, glace vanille*

**MI - CUIT AU CHOCOLAT** **20 min de cuisson**

*Minestrone de fruits exotiques, sorbet fruit de la passion*

**GROSSE PROFITEROLE TOUT CAMEL** **20 min de cuisson**

*Glace caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé & éclats de nougatine maison*

**CAFÉ OU THÉ DOUCEUR** « Maison Richard » *Mignardises maison*

## **LES COUPES GLACÉES**

**7.70€**

---

**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 maison, chantilly maison & amandes torréfiées*

## **LES SORBETS & GLACES 2 Parfums.....5.50€ 3 Parfums.....6.50€**

---

### **GLACES**

*Vanille, chocolat, café, pistache, confiture de lait, rhum-raisin, nougat, caramel beurre salé*

### **SORBET**

*Citron jaune, framboise, fraise, cassis, fruits de la passion, poir*

## 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**

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

**34**

Foie gras - Saint-jacques - Côte de veau - Entrecôte (Supplément +3.00)

## MENU DÉJEUNER *Servi uniquement les midis, du Lundi au Samedi, sauf jours fériés*

---

ENTRÉE / PLAT *ou* PLAT / DESSERT

**19.20**

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

**24**

Avec 50 cl eau minérale plate **Ou** gazeuse **Ou** 25cl de bière Coq hardi Spéciale  
**OPTION** : 15cl de Chardonnay **Ou** Coteaux du Languedoc « Devois de Perret » **+2.50**

### ENTRÉE *Au choix*

Salade de crottin de chèvre frais en robe de jambon italien  
Velouté de poireaux & pomme de terre, hareng fumé  
Gourmandise de Crevettes aux deux pommes & curry

### PLAT *Au choix*

Araignée de porc aux 4 épices, carottes à la coriandre  
Linguine carbonara au saumon, limoncello & estragon  
Filet de poulet caramélisé au balsamico, mousseline de patate douce

### **Plat du jour**

### DESSERT *Au choix*

Fromage blanc au sucre **Ou** ciboulette et échalote **Ou** À l'italienne (Fruits secs & caramel beurre salé)  
Ananas rôti au miel & épices, crumble coco, glace vanille  
Assiette de fromages italiens, salade  
Crème brûlée à la pistache

### **Dessert du jour**

## MENU ENFANT - 8 ans

---

**11.80**

Sirop à l'eau **Ou** Diabolo **Ou** Ice tea

### PLAT

Pizza jambon fromage  
Carbonara de saumon  
Filet de poulet, mousseline de patate douce

### DESSERT

Glace deux boules  
Fromage blanc au sucre  
Mousse chocolat maison