

À PARTAGER....OU NON

LA BURRATA « Pugliese Antica Murgia » 300G **17**

Servie simplement avec sa focaccia tomate, confiture, vinaigre balsamico Gran Riserva Gold IGP, huile d'olive FRANTOIA extra vierge & des tomates « Coeur de pigeon »

PIZZETTE TARTUFO & CULATELLO **15**

Petite pizza à la ricotta di bufala truffée, mozzarella, roquette, tomates « Coeur de pigeon », burrata « Pugliese Antica Murgia » & culatello « Maison Cavazzuti »

CULATELLO « Maison Cavazzuti » 150G **18**

« Produit dans la région de Parme, le Culatello est sans aucun doute la charcuterie la plus noble de la gastronomie italienne. »

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

FOIE GRAS DE CANARD MAISON	17
<i>Marmelade de figes au porto, magret de canard fumé maison, toast brioché maison</i>	
FIGUE & BURRATA	14
<i>Figes fraîches rôties à la burrata & miel, speck de montagne grillé, roquette</i>	
SAUMON GRAVLAX	15
<i>Salade de poivrons, oignons rouges, pignons de pin & roquette, crème de raifort</i>	
MOZZARELLA DI BUFALA	15
<i>Farcie de tomates confites, basilic & coppa, panée et frit, sauce tomate au basilic, roquette</i>	
« CARBONARA » D'ENCORNETS	14
<i>Lamelles d'encornet au lard & estragon, parmesan râpé, jaune d'oeuf au soja, roquette</i>	

LES SALADES

GOURMANDE	15
<i>Foie gras de canard maison, magret de canard fumé maison, toast brioché, vinaigrette truffée</i>	
GAMBERIA CÉSAR	17
<i>Gambas grillées, oeuf mollet, coeur de romaine, sauce césar, croûtons à l'ail, parmesan</i>	
CAPRA	15
<i>Chèvre chaud sur pain aux graines, figes fraîches, noix, pomme verte, coppa</i>	

LES CARPACCIOS

CARPACCIO DE BOEUF Rond de gîte - France (Copeaux de foie gras maison +1)	12
<i>Huile d'olive basilic, citron, câpres de Lipari, roquette & copeaux de parmesan</i>	
CARPACCIO DE DAURADE ROYALE AUX MIRABELLES	14
<i>Vinaigrette de mirabelle fraîche à la verveine, roquette</i>	

LE VIN DU MOIS

Côtes du Roussillon Rosé « Gallica » A.O.P 2018 Domaine Lafage

La Bouteille 75cl..... 25.80

Le Verre 15cl..... 5.70

LES TARTARES

TARTARE DE BOEUF Race Aubrac - France (**Copeaux de foie gras maison +1**) **15**

Taillé au couteau et préparé à la commande.

- Préparé **ou** Non préparé **ou** Le César (Poêlé aller/retour)
- À l'Italienne (Pesto, pignons de pin, parmesan, tomates confites & roquette)

TARTARE DE DAURADE ROYALE **18**

Melon & framboise, citron vert, échalote & ciboulette, roquette, feuilleté sésame

TARTARE DE LÉGUMES, vinaigrette amande & éclats de noisette **15**

Brunoise fine de courgette, carotte, céleri, poivron jaune, concombre & tomate, vinaigrette à l'huile d'amande, cerfeuil & coriandre, torsade feuilletée aux graines de sésame

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

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

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

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, crème ricotta di bufala

AL CARPACCIO Carpaccio de boeuf cru français, gorgonzola, crème ricotta di bufala, mozzarella, roquette & copeaux de parmesan

SALUMIA Coppa Langhirano, Jambon italien, Salami Magronetto, crème ricotta di bufala, gorgonzola, mozzarella

FRUTTI DI MARE Gambas, moules, coques, encornets en persillade, citron, pesto, crème ricotta di bufala,

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT : **3.80**

Jeunes pousses de roquette, tomates confites et copeaux de parmesan

VEGGIE & STREET FOOD

VEGGIE (**Possibilité de Veggan sans la burrata**) **14**

Salade de quinoa & boulgour, gremolata (persil, ail, zeste citron), burrata au coeur crémeux, lanières de poivrons, pignons de pin, oignons rouges & roquettes

128 BURGER Race Aubrac - France **16**

Pain maison au sésame, scarmoza fumée, roquette, béarnaise, purée de tomates confites, pancetta grillée. Servi avec des frites de patate douce

LES POISSONS & LES VIANDES

DAURADE ROYALE 300/400G	19
<i>Cuite entière au four, citron, basilic, tomate « Coeur de pigeon », olives noires, sauce 4/4, fenouil & pommes Grenaille</i>	
CABILLAUD	19
<i>Compotée de fenouil aux herbes fraîches, légumes croquants, sauce aïoli</i>	
PAVÉ DE THON FRAIS	24
<i>Émietée de pommes de terre aux herbes fraîches, quelques jeunes pousses de roquette, sauce vierge (Tomates confites, pignons de pin, olives noires, câpres, citron & huile d'olive)</i>	
NOIX ENTRECÔTE Angus Argentine	25
<i>Pommes Grenaille confites à l'ail & thym frais, tomate grappe confite, sauce béarnaise</i>	
CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE Bretagne	24
<i>Panée à la polenta, roquette & copeaux de parmesan, palet de polenta, citron & câpres</i>	
FOIE DE VEAU	19
<i>Émietée de pommes de terre aux herbes fraîches, sauce miel & citron ou persillé</i>	
MAGRET DE CANARD AUX MIRABELLES Français	19
<i>Pomme duchesse, sauce mirabelle fraîche & sauge</i>	
CÔTE D'AGNEAU Bellac ou Sisteron	24
<i>Caponata d'aubergines, céleri branche, tomates, olives noires & câpres</i>	
SUPRÊME DE POULET FERMIER « Label rouge » Français	18
<i>En croûte de moutarde d'Orléans, poêlée de pommes Grenaille, champignons de Paris, courgettes & pancetta</i>	
CÔTE DE BOEUF « TOMAHAWK » Angus Irlande	(Hors menu) 68
<i>1kg de viande à partager pour 2 personnes.....ou pour 1 personne « C'est une découpe spécifique de l'entrecôte avec l'os de la plate côte manchonné »</i>	

CONSULTER NOS ARDOISES POUR LES SUGGESTIONS DU JOUR

LES PÂTES & RISOTTO

TAGLIERINI FRUTTI DI MARE	19
<i>Pâte fraîche, gambas, moules, coques, encornets en persillade, citron, tomate, pesto</i>	
« COQUILLETES » POUR ENFANTS GATÉS	19
<i>Pipe rigate à la crème de truffe, jambon rôti & fontina</i>	
RISOTTO « CARNAROLI » Aux cèpes cuisinés, filets de caille « français » rôtis	19
RISOTTO « CARNAROLI » Safrané, roquette & gambas grillées	19

LES FROMAGES & DESSERT MAISON

« À commander en début de repas »

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS <i>Taleggio, gorgonzola, fontina</i>	7
TIRAMISU MAISON <i>Café fort & Amaretto</i>	9
MACARON <i>Crèmeux Yuzu, figues fraîches & framboises, sorbet figue maison</i>	9
SOUPE DE QUETSCHES À LA SANGRIA MAISON <i>Sorbet cassis maison, madeleine maison</i>	9
POÊLÉE DE NECTARINES BLANCHES AUX PISTACHES <i>Déglacée au Marasquin, tuile & glace maison à la pistache</i>	9
PANNETONE FAÇON PAIN PERDU <i>Tartare de melon & nectarine, émulsion & glace maison lavande</i>	9
MI - CUIT AU CHOCOLAT 72% « Maison Weiss » 20 min de cuisson <i>Melon rôti au Marsala amande, glace maison à la vanille</i>	9
ASSIETTE DE SORBET & GLACE MAISON <i>Madeleine maison (Chantilly vanille maison +1)</i>	9
CAFÉ OU THÉ DOUCEUR « Maison Richard » <i>Mignardises maison</i>	9

LES COUPES GLACÉES

7.70

COUPE AFFOGATO <i>Glace vanille arrosée de café chaud, noisettes & pistaches caramélisées</i>
COUPE ITALIENNE <i>Glace nougat, pistache, confiture de lait, caramel beurre salé, chantilly maison & amandes torréfiées</i>
COUPE 128 <i>Sorbet citron jaune arrosé de Limoncello</i>
COUPE AMARENA <i>Glace vanille, cerise amarena, chantilly maison & amandes torréfiées</i>
COUPE BLANCHE <i>Glace vanille, chocolat chaud maison 72%, chantilly maison & amandes torréfiées</i>

LES SORBETS & GLACES

2 parfums..... **5.50**

3 parfums..... **7.00**

GLACES

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

SORBET

Citron jaune, framboise, fraise, cassis, fruits de la passion, poire

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 - Pavé de thon - Côte de veau - Entrecôte - Côte d'agneau (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*

Chèvre frais au basilic, pain aux graines, salade
Rillettes de poisson du moment aux aromates, salade
Assiette de mortadelle à la pistache, beurre & focaccia

PLAT *Au choix*

Araignée de cochon mariné au paprika, caviar de courgette & pommes Grenaille
Pièce du boucher du moment, poêlée de haricots verts, sauce béarnaise
Filet de cabillaud, symphonie de légumes aux herbes fraîches, sauce vierge

Plat du jour

DESSERT *Au choix*

Fromage blanc au sucre **Ou** ciboulette et échalote **Ou** À l'italienne (Fruits secs & caramel beurre salé)
Nougat glacé aux fruits secs et confits, coulis de fruits rouges
Assiette de fromages italiens
Clafoutis aux mirabelles

Dessert du jour

MENU ENFANT (-8 ans) **11.80**

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

PLAT

Pizza jambon fromage
Pipe rigate carbonara au jambon rôti
Filet de cabillaud, symphonie de légumes

DESSERT

Glace deux boules
Fromage blanc au sucre ou fruits rouges

