

## LES EMPORTÉS SEPTEMBRE 2019

### FORMULE CHARCUTERIE

3 variétés: **9.90**  
6 variétés: **15.60**  
9 variétés: **23.90**

### FORMULE GRILLÉ/ MARINÉ

3 variétés: **10.45**  
6 variétés: **16.60**  
9 variétés: **25.10**

### FORMULE FROMAGE

3 variétés: **9.70**  
6 variétés: **15.30**  
9 variétés: **23.80**

### FORMULE MIXTE

3 variétés: **10.30**  
6 variétés: **16.20**  
9 variétés: **24.70**

#### CHARCUTERIE ITALIENNE

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

#### PRODUITS MARINÉS

- ▶ Aubergines grillées
- ▶ Poivrons grillés
- ▶ Courgettes grillées
- ▶ Artichauts à la romaine
- ▶ Poivrons farcis au thon
- ▶ Poivrons farcis à la ricotta
- ▶ Oignons balsamico
- ▶ Cocktail de champignons
- ▶ Poulpe mariné
- ▶ Tomates confites
- ▶ Invololini de speck / chèvre

#### FROMAGES ITALIENS

- ▶ Parmigiano Reggiano
- ▶ Scarmoza Affumicata
- ▶ Provolone
- ▶ Gorgonzola
- ▶ Taleggio
- ▶ Fontina
- ▶ Pecorino Tenero

## POUR GRIGNOTER À L'APÉRO OU JUSTE POUR SOI

**LA BURRATA « Pugliese Antica Murgia » 300G** **16.15**  
*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** **14.25**  
*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** **17.10**  
*« Produit dans la région de Parme, le Culatello est sans aucun doute la charcuterie la plus noble de la gastronomie italienne. »*

### LES ENTRÉES & CARPACCIOS

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON** **16.15**  
*Marmelade de figues au porto, magret de canard fumé maison, toast brioché maison*

**FIGUE & BURRATA** **13.30**  
*Figues fraîches rôties à la burrata & miel, speck de montagne grillé, roquette*

**SAUMON GRAVLAX** **14.25**  
*Salade de poivrons, oignons rouges, pignons de pin & roquette, crème de raifort*

**MOZZARELLA DI BUFALA** **14.25**  
*Farcie de tomates confites, basilic & coppa, panée et frit, sauce tomate au basilic, roquette*

**« CARBONARA » D'ENCORNETS** **13.30**  
*Lamelles d'encornet au lard & estragon, parmesan râpé, jaune d'oeuf au soja, roquette*

**CARPACCIO DE BOEUF Rond de Côte Français** **11.40**  
*Huile d'olive basilic, citron, câpres à queues de Lipari, roquette & copeaux de parmesan (Copeaux de foie gras maison +1)*

**CARPACCIO DE DAURADE ROYALE AUX MIRABELLES** **13.30**  
*Vinaigrette de mirabelles fraîche à la verveine, roquette*  
**Possibilité d'accompagnement en supplément**

## LES SALADES

**GOURMANDE** Foie gras de canard maison, magret de canard fumé par nos soins au bois de hêtre, toast brioché maison, vinaigrette truffée  
**14.25**

**GAMBERIA CESAR**  
Gambas grillées, oeuf mollet, coeur de romaine, sauce César, anchois, croûtons à l'ail, parmesan  
**16.15**

**CAPRA** Chèvre Chaud sur pain aux graines, figues fraîches, noix, pomme verte & coppa  
**14.25**

## LES DESSERT

**ASSIETTE FROMAGES ITALIENS**  
Taleggio, Fontina & Gorgonzola, Salade  
**6.70**

**TIRAMISU** Maison au café fort & amaretto  
**8.55**

**MACARON**  
Crèmeux Yuzu, figues & framboises fraîches  
**8.55**

**MI - CUIT AU CHOCOLAT** 72%  
Melon rôti au Marsala amande, glace maison à la vanille  
**8.55**

**SOUPE QUETSCHES A LA SANGRIA** Madeleine maison  
**8.55**

**POÊLÉE DE NECTARINES BLANCHES AUX PISTACHES,** Déglacée au Marasquin, tuile pistache  
**8.55**

**PANNETONE FAÇON PAIN PERDU**  
Tartare de melon & nectarine, émulsion lavande  
**8.55**

## LES PIZZAS

**12.35**

**CAPRICCIOSA** Sauce tomate, jambon rôti aux herbes, champignons de Paris, mozzarella  
**PRIMAVERA** Sauce tomate, courgettes, artichaut, aubergine, poivron, champignons, mozzarella, olives

**QUATTRO FROMAGGI** Sauce tomate, scarroza affumicata, gorgonzola, taleggio, mozzarella  
**MAMA** Scarroza affumicata, speck, ricotta di bufala, compotée d'oignons frais, oeuf, mozzarella

**AL CARPACCIO** Carpaccio de boeuf cru français, gorgonzola, 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

Jeunes Pousses de roquette, tomates confites, copeaux de parmesan  
**3.60**

## VEGGIE / VEGAN & STREET FOOD

**VEGGIE** (Possibilité de Végan sans la burrata) **13.30**  
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 **15.20**  
Pain maison au sésame, scarroza fumée, roquette, béarnaise, purée de tomates confites, pancetta grillée. Servi avec des frites de patate douce

## LES TARTARES

**TARTARE DE BOEUF** Race Aubrac - France (Copeaux de foie gras maison +1) **14.25**  
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** **17.10**  
Melon & framboise, citron vert, échalote & ciboulette, roquette, feuilleté sésame

**TARTARE DE LÉGUMES, vinaigrette amande & éclats de noisette** **14.25**

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 PÂTES & RISOTTO

**18.00**

**TAGLIERINI FRUTTI DI MARE**

Pâte fraîche, gambas, moules, coques, encornets en persillade, citron, tomate, pesto

« **COQUILLETES** » **POUR ENFANTS GATÉS**

Pipe rigate à la crème de truffe, jambon rôti & fontina

**RISOTTO « CARNAROLI »** Aux cèpes cuisinés, filets de caille « français » rôtis

**RISOTTO « CARNAROLI »** Safrané, roquette & gambas grillées

