

# POUR GRIGNOTER À L'APÉRO OU JUSTE POUR SOI

**LA FRITURE D'ÉPERLANS FRAIS** « Selon Arrivage » Citron, sauce tartare 250g **10**

## **BURRATA & MOZZARELLE**

Nos mozzarella et burrata sont servis simplement avec sa focaccia à la tomate, de l'huile d'olive extra vierge FRANTOIA, vinaigre Balsamico Gran Riserva Gold IGP, confiture & des tomates « Coeur de Pigeon »

**LA BURRATA** « Pugliese Antica Murgia » 300g Coeur crémeux **16**

**LA BUFALA** « Treccia di Bufala Campana DOP » 250g **13**

**LA BURRATA DI BUFALA** « Campana » 150g Coeur crémeux **12**

## **NOTRE CHARCUTERIE D'EXCEPTION**

**LE CULATELLO** « Maison CAVAZZUTI » 150g **16**

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

**LE SAN DANIELE** « Gran Riserva DOP - 18 mois - Maison ALCISA » 200g **14**

## **ANTIPASTI**

Composez vous même votre assiette en fonction de vos envies...

### **CHARCUTERIES ITALIENNES** 50g

3 Varietés.....**9.90**

6 Varietés.....**15.90**

9 Varietés.....**24.60**

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 Varietés.....**10.50**

6 Varietés.....**16.90**

9 Varietés.....**25.90**

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

### **FROMAGES ITALIENS** 50g

3 Varietés.....**9.70**

6 Varietés.....**15.60**

9 Varietés.....**24.50**

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

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

3 Varietés.....**10.30**

6 Varietés.....**16.50**

9 Varietés.....**25.50**

## LES ENTRÉES

<b>FOIE GRAS DE CANARD MAISON</b> <i>Compotée de fruits rouges, toast brioché maison</i>	<b>17</b>
<b>CARPACCIO DE CABILLAUD</b> <i>Jus de carotte - passion, coriandre, roquette</i>	<b>16</b>
<b>SALADE D'ARTICHAUTS TIÈDES</b> <i>Vinaigrette Bonne-Femme</i>	<b>12</b>
<b>ASPERGES</b> <i>Verte &amp; blanche, carpaccio de colin façon haddock, vierge de légumes, oeuf mollet, pancetta grillée</i>	<b>15</b>
<b>RÉMOULADE DE TOURTEAU</b> <i>Avocat &amp; pamplemousse, roquette, feuilleté sésame et pavot</i>	<b>13</b>
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b> <i>Rond de gîte France (Copeaux de foie gras de canard maison +1) Huile d'olive au basilic, citron, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano, câpres de Lipari</i>	<b>12</b>

## LES SALADES

<b>LA GOURMANDE</b> <i>Foie gras de canard maison, magret de canard fumé par nos soins au bois de hêtre, toast brioché maison, vinaigrette truffée</i>	<b>15</b>
<b>L'AUTHENTIQUE CÉSAR</b> <i>Aiguillettes de poulet grillées, oeuf mollet, coeur de romaine, sauce César, croûtons, copeaux de Parmigiano Reggiano.</i>	<b>15</b>
<b>LA GRANCHIO</b> <i>Chair de Tourteau, avocat et pamplemousse, coeur de romaine, vinaigrette curry</i>	<b>15</b>
<b>LA CAPRA</b> <i>Chèvre frais chaud au miel sur pain aux graines Bio, frisée aux lardons &amp; asperges vertes, vinaigrette à la moutarde d'Orléans</i>	<b>15</b>
<b>VERDUA</b> <i>Jeunes pousses de roquette aux légumes marinés &amp; grillés (Aubergines, poivrons, courgettes, artichaut basilic, tomates confites, oignons balsamico)</i>	<b>15</b>

## LES TARTARES

### **LE BOEUF**

Taillé au couteau par nos soins et préparé à la demande selon votre choix. (Copeaux de foie gras maison +1)

**LE TRADITIONNEL** *Race Aubrac France Préparé ou Non ou Le César (Poêlé aller/retour)* **15**

**LE FILET DE BOEUF** *France (Escalope de foie gras poêlée +1.50)* **19**

*Truffé, copeaux de Pecorino, roquette, coeur de romaine grillée, pommes Grenaille*

**LE VEAU** *Quasi de veau France (Copeaux de foie gras maison +1)* **17**

*À l'italienne, pesto, pignons de pin, copeaux de Parmigiano Reggiano, tomates confites & roquette*

**LE SAUMON** **15**

Taillé au couteau, concombre, radis, pomme verte, échalote & ciboulette, guacamole d'avocat, feuilleté aux graines de sésame et pavot

### **Accompagnement au choix**

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

## **VEGGIE / VEGAN & STREET FOOD**

### **VEGGIE** « Possibilité en VEGAN sans la burrata » **14**

Salade de Quinoa, Boulgour et Épeautre, gremolata (persil, ail, zeste citron), burrata au coeur crémeux, courgette & poivron mariné, artichaut à la romaine, tomates confites, roquette

### **STREET FOOD**

#### **BURGER DE BOEUF** Race Aubrac France servi avec frites de patate douce **16**

Pain maison aux graines de sésame, scarmoza affumicata, roquette, béarnaise, purée de tomates confites, speck grillé

#### **CROQUE À L'ITALIENNE** servi avec salade & frites de patates douces **14**

Focaccia à la tomate, crème ricotta di bufala, jambon rôti aux herbes, fontina et gratiné à la mozzarella

## **LES PIZZETTES & LES PIZZAS**

Pâte faite maison avec une farine & des produits italiens

### **LES PIZZETTES** **14**

Pizza à Partager à l'Apéro ou à déguster juste pour soi.....

#### **LA BURRATA**

Pizza à la ricotta truffée, mozzarella, tomate « Coeur de Pigeon », Burrata « Pugliese » au coeur crémeux, roquette & San Danièle DOP

#### **LA GAMBERIA**

Pizza à la ricotta et pesto, mozzarella, purée de tomates confites, roquette, artichaut à la romaine, gambas

### **LES PIZZAS** **13**

**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, scarmoza affumicata, gorgonzola, taleggio, mozzarella

**MAMA** Scarmoza 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 parmesan

**SALMONE** Saumon frais, citron, ricotta di bufala tomate, aneth, mozzarella

**SALADE D'ACCOMPAGNEMENT** Jeunes pousses de roquette, tomates confites, copeaux de parmigiano reggiano **3.80**

## **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 VIANDES & POISSONS

### LE BOEUF

<b>NOIX ENTRECÔTE</b> <i>ANGUS Argentine</i>	<b>25</b>
<b>BAVETTE D'ALOYAU</b> <i>SALERS France</i>	<b>19</b>
<b>PICANHA</b> <i>ANGUS U.K</i>	<b>22</b>
<b>CÔTE DE BOEUF</b> « FLEUR DE BOEUF » <i>France</i>	<i>Pour 2 (Hors Menu)</i> <b>68</b>

### LE VEAU

<b>CÔTE DE VEAU</b> <i>Bretagne</i>	<b>24</b>
<b>RIS DE VEAU</b> « COEUR » <i>France</i>	<i>(Hors Menu)</i> <b>32</b>

### LA VOLAILLE

<b>SUPRÊME DE POULET</b> <i>Fermier « Label Rouge » France</i>	<b>17</b>
<b>MAGRET DE CANARD</b> <i>France</i>	<b>19</b>

### L'AGNEAU

<b>SOURIS</b>	<b>19</b>
<b>CARRÉ</b> <i>6 côtes Bellac ou Sisteron France</i>	<i>Pour 2 (Hors Menu)</i> <b>58</b>

### LE POISSON

<b>DARNE DE SAUMON</b>	<b>18</b>
<b>CABILLAUD</b>	<b>19</b>
<b>SOLE ENTIÈRE MEUNIÈRE</b>	<i>Pour 2 (Hors Menu)</i> <b>60</b>

### GARNITURE & SAUCE AU CHOIX

Pommes Grenaille confites à l'ail & thym frais  
Frites de patate douce  
Émietté de pommes de terre aux herbes fraîches  
Timbale de légumes de saison  
Risotto crémeux au parmesan  
Gratin de Zitti à la crème de truffe

Sauce Béarnaise  
Sauce Poivrade  
Sauce aux Morilles  
Sauce Choron (*béarnaise tomatée*)  
Sauce Gorgonzola  
Sauce Périgourdine

## LES PÂTES & RISOTTOS « Carnaroli »

<b>PENNES RIGATE</b> « De Cecco » <i>Poêlée de Gambas, ail &amp; roquette</i>	<b>19</b>
<b>RISOTTO VERDURA</b> <i>Petits pois, asperges vertes, pois gourmands, haricots verts</i>	<b>18</b>
<b>AGNOLONI SPECK &amp; FONTINA</b> <i>Crème d'asperges vertes, roquette, pointes d'asperges vertes &amp; speck grillé</i>	<b>18</b>
<b>RISOTTO TARTUFO</b> <i>Crème de truffe, dès de magret de canard rôti &amp; asperges vertes</i>	<b>19</b>

## LES FROMAGES & DESSERT MAISON

À commander en début de repas.....

<b>PLATEAU DE FROMAGES ITALIENS</b> <i>fruits secs et marmelade de fruits rouges, salade</i> (+2.50 un verre de Vin)	<b>10</b>
<b>TRILOGIE DE CHÈVRE FRAIS</b> « Fines herbes & échalote, fruits secs, fruits rouges séchés », salade	<b>8</b>
<b>GRANOLA</b> <i>Fromage blanc, granola maison, fruits frais du moment</i>	<b>8</b>
<b>FRAISES</b> « Française » au sucre (Chantilly vanille maison +1)	<b>6</b>
<b>PANNA COTTA PASSION</b> <i>Minestrone de fruits exotiques, sacristain coco</i>	<b>9</b>
<b>PAVLOVA</b> <i>Aux fraises, compotée de fruits rouges, chantilly vanille, sorbet fraise maison</i>	<b>9 / Pour 2 16</b>
<b>TIRAMISU MAISON</b> <i>au café fort &amp; Amaretto</i>	<b>8</b>
<b>MACARON FRAMBOISE</b> <i>Crème diplomate à la framboise, framboises fraîches, sorbet litchi maison</i>	<b>9</b>
<b>ÎLE FLOTTANTE</b> <i>Aux pralines roses, crème anglaise vanille</i>	<i>Pour 2</i> <b>14</b>
<b>ASSIETTE DE FRUITS FRAIS</b> <i>Fruits du moment (Une boule de sorbet / glace ou Chantilly +1)</i>	<b>7</b>
<b>PALET SPÉCULOOS</b> <i>Compotée de rhubarbe, fraises &amp; framboises, glace pistache maison</i>	<b>9</b>
<b>PANETTONE FAÇON PAIN PERDU</b> <i>Poêlée de fruits rouges frais au marasquin juste tiède, sorbet fruit rouge maison</i>	<b>9</b>
<b>ASSIETTE DE SORBETS MAISON</b> <i>Tuile aux amandes (Chantilly vanille maison +1)</i>	<b>9</b>
<b>COULANT AU CHOCOLAT</b> « ÉBÈNE 72% Maison Weiss » (20 min de cuisson) <i>Banane, sorbet banane maison</i>	<b>9</b>
<b>CAFÉ OU THÉ DOUCEUR</b> « Maison Richard » <i>Mignardises maison</i>	<b>9</b>

## LES COUPES GLACÉES

**7.70**

<b>COUPE AFFOGATO</b> <i>Glace vanille arrosée de café chaud, noisettes &amp; pistaches caramélisées</i>
<b>COUPE MELBA</b> <i>Glace vanille, fraises, gelée de groseille, chantilly maison &amp; amandes torréfiées</i>
<b>COUPE ITALIENNE</b> <i>Glace nougat, pistache, confiture de lait, caramel beurre salé, chantilly maison &amp; amandes torréfiées</i>
<b>COUPE 128</b> <i>Sorbet citron jaune arrosé de Limoncello</i>
<b>COUPE AMARENA</b> <i>Glace vanille, cerise amarena, chantilly maison &amp; amandes torréfiées</i>
<b>COUPE BLANCHE</b> <i>Glace vanille, chocolat chaud maison 72%, chantilly maison &amp; 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 - Côte de veau - Entrecôte Angus - Picanha (Supplément + 3.00 €)

## MENU 128 Uniquement pour 2 **82**

### ENTRÉE

BURRATA « Pugliese Antica Murgia » 300g Coeur crémeux  
Ou FOIE GRAS MAISON Comptée fruits rouges, brioche

### PLAT

CARRÉ D'AGNEAU 6 CÔTES Bellac ou Sisteron France  
Ou SOLE MEUNIÈRE Citron, persil  
GARNITURE AU CHOIX

### DESSERT

ÎLE FLOTTANTE Aux pralines roses  
Ou PAVLOVA Aux fraises, chantilly vanille, sorbet fraise

## 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 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

Tartare de colin fumé façon Haddock en rémoulade, moutarde à l'ancienne, roquette  
Crème de courgette froide au piment Espelette, magret de canard fumé par nos soins au bois de hêtre  
Assiette de jambon italien, focaccia

### PLAT Au choix

Pastasotto de Pipe Rigate au jambon italien, roquette  
Aiguillettes de poulet croustillantes (chapelure de polenta & estragon), émietté de pommes de terre, mayonnaise estragon  
Pavé de saumon grillé, légumes croquants, sauce choron ou sauce beurre blanc

### **Plat du jour**

### DESSERT Au choix

Fromage blanc au sucre **Ou** ciboulette et échalote **Ou** à l'italienne aux fruits secs et caramel beurre salé **Ou** fraises  
Savarin maison, chantilly vanille  
Assiette de fromages italiens

Carpaccio d'ananas frais à la badiane, madeleine maison & glace vanille

### **Dessert du jour**

## MENU ENFANT

(- 8 ans) Sirop à l'eau **ou** diablo **ou** Ice tea

**11.80**

### PLAT Au choix

PIZZA jambon, fromage

AIGUILLETES DE POULET pâtes

SAUMON **ou** CABILLAUD légumes frais

### DESSERT Au choix

FROMAGE BLANC sucre

MI-CUIT CHOCOLAT glace vanille

FRAISES sucre **ou** chantilly