

LES ENTRÉES, PETITES ASSIETTES & COCHONNAILLES

Tatin de tomates et feta grecque 14€

TARTE FINE AUX TOMATES ET LÉGUMES D'ÉTÉ,
DÉS DE FETA AOP, CONDIMENT À L'OLIVE,
HUILE D'OLIVE

Salade Caesar au homard 19€/26€

SALADE SUCRINE CROQUANTE, ÉMIETTÉ
D'HOMARD, COPEAUX DE PARMESAN,
CROÛTONS, SAUCE CAESAR

Le paté en croûte au foie-gras 16€

ARTISANAL, DE LA MAISON BOLARD, UN
INCONTOURNABLE, AU COCHON ET FOIE-GRAS
DE CANARD, MOUTARDE AU MOUT DE RAISIN

Rosace de jambon Cebo 30€

L'EXCELLENCE DU JAMBON IBERIQUE AFFINÉ 36
MOIS, TRANCHÉ À LA MAIN, À PARTAGER OU
NON... BEURRE AOP, PICKLES

LES PLANCHES, LE PARTAGE & LA CONVIVIALITÉ

Grande tagliata di Manzo 53€

BŒUF CHAROLAIS MI-CUIT, ROQUETTE,
PARMESAN, CONDIMENTS, POMMES DE TERRE
RÔTIES. À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

Gambas rouges sauvages 59€

GAMBAS RÔTIES, RIZ NOIR «ARROZ NEGRO» AU
JUS DE FAVOUILLES SERVI COMME UNE PAËLLA,
À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

LES PLATS

La pasta di Gigi 25€

RAVIOLES ARTISANALES DE LA MAISON
BERTAGNI, AUX LÉGUMES D'ÉTÉ, PESTO ROSSO,
STRACCIATELLA MAISON, AMANDES TORRÉFIÉES

Tagliata di Manzo 27€

ÉMINCÉ DE BŒUF CHAROLAIS MI-CUIT,
ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN,
VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE BLANC, PIGNONS

Loup de mer rôti au four 28€

CARPACCIO DE COURGETTES MARINÉES,
VIERGE DE TOMATES FAÇON PICO DE GALLO,
CRUMBLE SALÉ

Le poulpe de roche 29€

TENTACULE DE POULPE BRAISÉE, GREMOLATA
AU ZESTES DE CITRON, PATATES DOUCES
RÔTIES AU BARBECUE, ROUILLE

Le veau alla Milanaise 31€

ESCALOPE DE VEAU PANÉE, MAYONNAISE AU
CITRON DE SICILE, SALADE ITALIENNE,
CONDIMENTS

LES DESSERTS

Gorgonzola à la cuillère 12€

FROMAGE D'EXCEPTION AOP DU PIÉMONT,
CRÉMEUX, SERVI À LA CUILLÈRE, FIGUE DE
PROVENCE RÔTIE AU MIEL

Affogato al caffè 10€

GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR
ARTISANALE NOYÉE DANS UN CAFÉ BIO
ORIGINE MEXIQUE

Pistacchio lovers 11€

GLACE FIOR DI LATTE ARTISANALE, CRÈME DE
PISTACHE, BISCUIT CRUMBLE, PISTACHES
ENTIÈRES

Mon clafoutis aux abricots 12€

EN HOMMAGE À MA GRAND MÈRE,
ACCOMPAGNÉ D'UNE CRÈME MONTÉE AU
MASCARPONE, SUPPLÉMENT GLACE VANILLE: 3€

Le tiramisu di Luigi 13€

SERVI GÉNÉREUSEMENT À LA CUILLÈRE,
RECETTE ORIGINALE AU CAFÉ "CREMA DI LUIGI"

• SUPPLÉMENTS & PLAT ENFANT •

SALADE ROQUETTE 5€ • POMMES DE TERRE DU MOMENT 6€ • LÉGUMES D'ÉTÉ 7€ • PLAT ENFANT 12€/14€

ORIGINE DES VIANDES: COCHON: FRANCE / ESPAGNE (CEBO / BELLOTA) • CANARD: FRANCE • BŒUF: FRANCE • VEAU: FRANCE / U.E
LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE, NOUS CONSULTER.

LES PRIX SONT NETS, EN EUROS, SERVICE COMPRIS, LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS. 1 PLAT MINIMUM PAR PERSONNE.

STARTERS, SMALLS PLATES & COLD MEATS

Tomato and feta tatin tart

14€

THIN TART WITH TOMATOES AND SUMMER VEGETABLES, GREEK FETA CHEESE, BLACK OLIVE CONDIMENT

Lobster Caesar Salad

19€/26€

GREEN SALAD, CRUMBLED LOBSTER, PARMESAN SHAVINGS, CROUTONS, CAESAR DRESSING

“Paté en croûte” with foie-gras 16€

FROM MAISON BOLARD, A MUST-HAVE, WITH PORK AND DUCK FOIE GRAS, GRAPE MUST MUSTARD CONDIMENT

Spanish Cebo ham

30€

THE EXCELLENCE OF IBERIAN HAM CURED FOR 36 MONTHS, HAND-SLICED, TO SHARE OR NOT... BUTTER, PICKLES

BIG PLATES, SHARING & CONVIVIALITY

Big tagliata di Manzo

53€

BŒUF CHAROLAIS MI-CUIT, ROQUETTE, PARMESAN, CONDIMENTS, POMMES DE TERRE RÔTIES. À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

Wild red prawns

59€

ROASTED PRAWNS, BLACK RICE "ARROZ NEGRO" WITH FAVOUILLES JUICE SERVED LIKE A PAELLA, TO SHARE FOR 2 PEOPLE

MAINS COURSES

Pasta di Gigi

25€

HOMEMADE RAVIOLI FROM MAISON BERTAGNI, WITH VEGETABLES, PESTO ROSSO, HOMEMADE STRACCIATELLA, ROASTED ALMONDS

Tagliata di Manzo

27€

SLICED CHAROLAIS BEEF, ARUGULA, PARMESAN SHAVINGS, WHITE BALSAMIC VINAIGRETTE, PINE NUTS

Oven roasted seabass

28€

MARINATED ZUCCHINI CARPACCIO, PICO DE GALLO-STYLE TOMATO VIERGE, SALTY CRUMBLE

Roasted rock octopus

29€

BRAISED OCTOPUS TENTACLE, LEMON ZEST GREMOLATA, BARBECUED SWEET POTATOES, ROUILLE

Veal alla Milanese

31€

BREADED VEAL ESCALOPE, SICILIAN LEMON MAYONNAISE, ITALIAN SALAD, CONDIMENTS

DESSERTS

Gorgonzola à la cuillère

12€

EXCEPTIONAL AOP CHEESE FROM PIEDMONT, CREAMY, SERVED WITH A SPOON, PROVENÇAL FIG ROASTED WITH HONEY

Affogato al caffè

10€

ARTISANAL MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM DRENCHED IN ORGANIC COFFEE FROM MEXICO

Pistacchio lovers

11€

ARTISANAL FIOR DI LATTE ICE CREAM, PISTACHIO CREAM, BISCUIT CRUMBLE, WHOLE PISTACHIOS

My apricot clafoutis

12€

IN HOMAGE TO MY GRANDMOTHER, SERVED WITH MASCARPONE WHIPPED CREAM, VANILLA ICE CREAM SUPPLEMENT: 3€

Tiramisu di Luigi

13€

SERVED GENEROUSLY WITH A SPOON, ORIGINAL RECIPE WITH “CREMA DI LUIGI” COFFEE

• SUPPLEMENTS & CHILDREN'S MEAL •

GREEN SALAD 5€ • PATATOES OF THE DAY 6€ • SUMMER VEGETABLES 7€ • CHILDREN'S DISH 12€/14€

MEAT ORIGIN: PIG: FRANCE / SPAIN (CEBO / BELLOTA) • DUCK: FRANCE • BEEF: FRANCE • VEAL: FRANCE / EU

ALLERGEN LIST AVAILABLE UPON REQUEST, PLEASE CONTACT US.

PRICES ARE NET, IN EUROS, SERVICE INCLUDED. 1 DISH FOR 1 PEOPLE.