

LES ENTRÉES, PETITES ASSIETTES & COCHONNAILLES

Tatin de tomates et feta	14€	Foccacia à la truffe fraîche	20€
TARTE FINE AUX TOMATES ET LÉGUMES D'ÉTÉ, FETA GRECQUE AOP, CONDIMENT D'OLIVES		FOCCACIA DE LA MAISON BERGÈSE, CARPACCIO DE TRUFFE FRAÎCHE D'ÉTÉ DE CHEZ PLANTIN	
Le paté en croûte au foie-gras	16€	Rosace de jambon Cebo	30€
DE LA MAISON BOLARD, UN INCONTOURNABLE, AU COCHON ET FOIE-GRAS DE CANARD, CONDIMENT MOUTARDE AU MOUT DE RAISIN		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

Lagarto de Bellota Cinco-Jotas	60€	Le bœuf charolais à la truffe	68€
GRANDE PLANCHE DE COCHON IBÉRIQUE D'EXCEPTION GRILLÉ, POMMES DE TERRE FAÇON PATATAS BRAVAS, POUR 2 PERSONNES		GRANDE PLANCHE DE BŒUF CHAROLAIS MI-CUIT, TRUFFE FRAÎCHE, ROQUETTE, POMMES DE TERRE DU MOMENT, POUR 2 PERSONNES	

LES PLATS

La pasta di Gigi	24€	Chèvre frais au Kampot	12€
TORTELLIS FARCIES AU BASILIC, PESTO FAÇON GREMOLATA, STRACCIATELLA MAISON, AMANDES ET PIGNONS TORRÉFIÉS		FROMAGE ARTISANAL AU POIVRE D'EXCEPTION, CHUTNEY DE FIGUES, HUILE D'OLIVE	
Salade Caesar au homard	26€	Affogato al café	10€
SALADE VERTE, ÉMIETTÉ D'HOMARD, COPEAUX DE PARMESAN, CRÔUTONS, SAUCE CAESAR		GLACE VANILLE ARTISANALE NOYÉE DANS UN CAFÉ BIO ORIGINE MEXIQUE	
Loup de mer rôti au four	28€	Pistacchio lovers	11€
EN FILET, CAPONATA SICILIENNE SERVIE FRAÎCHE, CRUMBLE SALÉ, HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX MATURÉE		GLACE FIOR DI LATTE ARTISANALE, CRÈME DE PISTACHE, BISCUIT CRUMBLE	
La tagliata d'Olga	28€	Chocolat et huile d'olive	12€
ÉMINCÉ DE BŒUF CHAROLAIS COMME UN CARPACCIO, MI CUIT, SALADE ROQUETTE, PARMESAN, PESTO DE PISTACHE		MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR À L'HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX, COPEAUX DE CHOCOLAT 64% CACAO	
Filet d'agneau façon magret	35€	Le tiramisu di Luigi	13€
PIÈCE D'AGNEAU D'EXCEPTION CUITE À BASSE TEMPÉRATURE ET RÔTIE, YAOURT MENTHE ET SUMAC, POMMES DE TERRE DU MOMENT		SERVI GÉNÉREUSEMENT À LA CUILLÈRE, RECETTE ORIGINALE AU CAFÉ "CREMA DI LUIGI"	

• SUPPLÉMENTS & PLAT ENFANT •

SALADE ROQUETTE 5€ • POMMES DE TERRE DU MOMENT 6€ • CAPONNATA 7€ • PLAT ENFANT 12€/14€

ORIGINE DES VIANDES: COCHON: FRANCE / ESPAGNE (CEBO / BELLOTA) • CANARD: FRANCE • BŒUF: FRANCE • AGNEAU: FRANCE / NZ
LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE, NOUS CONSULTER.
LES PRIX SONT NETS, EN EUROS, SERVICE COMPRIS, LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS.

STARTERS, SMALLS PLATES & COLD MEATS

Tomato and feta tatin tart	14€	Foccacia with fresh truffle	20€
THIN TART WITH TOMATOES AND SUMMER VEGETABLES, GREEK FETA CHEESE, BLACK OLIVE CONDIMENT		FOCCACIA FROM MAISON BERGÈSE, FRESH SUMMER TRUFFLE CARPACCIO	
“Paté en croûte” with foie-gras	16€	Spanish Cebo ham	31€
FROM MAISON BOLARD, A MUST-HAVE, WITH PORK AND DUCK FOIE GRAS, GRAPE MUST MUSTARD CONDIMENT		THE EXCELLENCE OF IBERIAN HAM CURED FOR 36 MONTHS, HAND-SLICED, TO SHARE OR NOT... BUTTER, PICKLES	

BIG PLATES, SHARING & CONVIVIALITY

Famous Cinco-Jotas pork	60€	Charolais beef & fresh truffles	68€
BIG PLATE OF EXCEPTIONAL GRILLED IBERIAN PORK, SERVED WITH PATATOES LIKE PATATAS BRAVAS, FOR 2 PEOPLE		BIG PLATE OF SEMI-COOKED CHAROLAIS BEEF, FRESH SUMMER TRUFFLE, FRESH BIG SALAD AND PATATOES OF THE DAY, FOR 2 PEOPLE	

MAIN COURSES

La pasta di Gigi	24€	Fresh goat-cheese	12€
TORTELLIS STUFFED WITH BASIL, GREMOLATA-STYLE PESTO, HOMEMADE STRACCIATELLA, ROASTED ALMONDS AND PINE NUTS		ARTISANAL CHEESE WITH EXCEPTIONAL PEPPER, FIG CHUTNEY, OLIVE OIL	
Lobster Caesar Salad	26€	Affogato al café	10€
GREEN SALAD, CRUMBLIED LOBSTER, PARMESAN SHAVINGS, CROUTONS, CAESAR DRESSING		ARTISANAL VANILLA ICE CREAM DRENCHED IN ORGANIC COFFEE FROM MEXICO	
Oven-roasted sea bass	28€	Pistacchio lovers	11€
IN FILLET, COLD SICILIAN CAPONATA, KALAMATA OLIVES, SALTED CRUMBLE, OLIVE OIL FROM LES BAUX DE PROVENCE		GLACE FIOR DI LATTE ARTISANALE, CRÈME DE PISTACHE, BISCUIT CRUMBLE	
Olga's beef tagliata	28€	Chocolate and olive oil	12€
SLICED CHAROLAIS BEEF LIKE A CARPACCIO, ARUGULA SALAD, PARMESAN, PISTACHIO PESTO, KALAMATA		DARK CHOCOLATE MOUSSE WITH AOP LES BAUX OLIVE OIL, 64% COCOA CHOCOLATE SHAVINGS	
Lamb fillet, duck breast style	35€	Le tiramisu di Luigi	13€
EXCEPTIONAL PIECE OF LAMB COOKED AT LOW TEMPERATURE AND ROASTED, MINT AND SUMAC YOGURT, SEASONAL POTATOES		SERVED GENEROUSLY WITH A SPOON, ORIGINAL RECIPE WITH “CREMA DI LUIGI” COFFEE	

• SIDES & CHILDREN MENUS •

ARUGULA SALAD 5€ • POTATOES OF THE DAY 6€ • CAPONNATA 7€ • CHILDREN DISH 12€/14€

MEAT ORIGIN: PORK: FRANCE / SPAIN (CEBO / BELLOTA) • DUCK: FRANCE • BEEF: FRANCE • LAMB: FRANCE / NZ
ALLERGEN LIST AVAILABLE UPON REQUEST, PLEASE CONTACT US.
PRICES ARE NET, IN EUROS, SERVICE INCLUDED.