

Entrées

Moules gratinées à la provençale 14€

Beignets de fleurs de courgettes 16€

Fritto misto 17€

Soupe de poissons de roche de Méditerranée servie avec croûtons et
rouille 17€

Calamars frits maison, sauce aïoli 18€

Pâtes

Pâtes à la Burrata 24€

(Sauce tomate S. Marzano, burrata 125g)

Risotto aux noix de Saint-Jacques 28€

Pâtes aux poulpes 28€

(Sauce tomate, câpres, olives noires, aneth)

Pâtes aux palourdes 29€

(Ail, persil, huile d'olive, vin blanc)

Pâtes aux fruits de mer 32€

(Palourdes, saint jacques, gambas)

Poissons

Tartare de thon 24€

(Concombre, échalote, sauce soja et Sriracha, frites, salade)

Pavé de Thon sauce au poivre vert 28€

(Accompagné d'un écrasé de pomme de terre ou légumes)

Loup grillé de Méditerranée 29€

(Accompagné d'un écrasé de pomme de terre ou légumes, salade)

Tentacules de poulpe grillées 33€

(Pommes de terre grenaille, tomates cerises, aneth, ail, piment d'espelette)

Viandes

Hamburger à l'italienne 23€

(Steak, sauce cocktail, mozzarella, tomates, frites, salade)

Entrecôte 250 Grammes 29€

(Frites maison, salade)

Escalope Milanaise de la Storia 32€

(Compoté de tomates, burrata di bufala 125G, jambon de parme, roquette)

Magret de canard 28€

(Sauce aux cèpes, frites, salade)

Accompagnements

Frites maison 6€

Ecrasé de pommes de terre 6€

Poêlée de légumes 6€

Pâtes à l'ail 6€

Desserts

Crème brûlée à la vanille 7€

oooooooo

Affogato 7€

(*glace vanille noyé dans un café, chantilly*)
(supplément liqueur de Frangelico 2€)

oooooooo

Biscuits cuillers au Nutella, noix de coco râpée,
Chantilly 7€

oooooooo

Fondant au chocolat 7€

(*Crème anglaise, chantilly*)

oooooooo

Tiramisu 9€

oooooooo