

Menu disponible  
uniquement le soir,  
les samedis et jours fériés



## ENTRÉES & GRIGNOTAGES

### FORMULE

**1** ENTRÉE : 8€

**2** ENTRÉES : 15€

**3** ENTRÉES : 22€

#### Burrata 100g

Granité concombre-tomate, pesto et pain pinsa

#### Frittura d'encornets

Crème citron

**Accord vin** - Au verre : Mâcon Grange Magnien - À la bouteille : Sancerre Blanc

#### Gravlax de saumon

Carpaccio de betteraves, crème de wasabi et pain pinsa

**Accord vin** - Au verre : Pinot Grigio blanc - À la bouteille : Etna Bianco

#### Aubergines à la milanaise

Farcies à la mozzarella et au basilic et ketchup de poivrons

**Accord vin** - Au verre : Cabriole sans sulfites - À la bouteille : Valpolicella

#### Ceviche de poisson du moment

**Accord vin** - Au verre : Minuty Blanc - À la bouteille : Salento Grigiombra

#### Jambon de Parme

24 mois d'affinage

**Accord vin** - Au verre : Nero d'Avola - À la bouteille : Montepulciano

#### Culatello

Charcuterie italienne de Zibello, près de Modène.

Symbole de qualité et de finesse, elle incarne la gastronomie italienne.

**Accord vin** - Au verre : Nero d'Avola - À la bouteille : Etna Rosso

#### Arancinis à la bolognaise

Crème de pecorino et jus de viande

**Accord vin** - Au verre : Pécharmant Époque - À la bouteille : Rosso di Montalcino

## PLATS

Découvrez notre  
suggestion du moment sur  
nos ardoises

#### Burrata XL 300g

Pesto, granité concombre-tomate et pain pinsa

16€

#### Salade César

Poulet croustillant (panko), guanciale grillé, salade romaine, tomates, œuf mollet, croûtons de focaccia et sauce César maison

17€

#### Tartare de bœuf au couteau

Race charolaise, à l'italienne et pommes de terre grenaille en persillade

**Accord vin** - Au verre : Nero d'Avola - À la bouteille : Etna Rosso

20€

#### Rigatonis au ragoût bolognaise

Pickles de moutarde et jeunes pousses

**Accord vin** - Au verre : Pécharmant Époque - À la bouteille : Rosso di Montalcino

17€

#### Pappardelles alle vongole

Coques et persillade

**Accord vin** - Au verre : Minuty Blanc - À la bouteille : Salento Grigiombra

18€

#### Cannellonis ricotta

Aubergines frites, sauce tomate, gratinés à la mozzarella et au parmesan

17€

#### Tiramisu en siphon

Opaline café-caramel, gelée de café et mascarpone

8€

#### Tartelette fraise-rhubarbe

Meringue, coulis fraise-basilic et sorbet fraise

9€

#### Focaccia sucrée façon brioche perdue

Crème pâtissière verveine-citron, citron confit et sorbet pomme verte

9€

#### Éclair à la crème coco

Copeaux de chocolat blanc, passion, mangue et crème glacée coco

9€

## DESSERTS

### MENU ENFANT

#### Pâtes bolognaise ou pâtes au jambon

+ Focaccia sucrée ou 2 boules de glace + Sirop à l'eau

10€

Prix TTC et service compris