

Menu disponible  
uniquement le soir,  
les samedis et jours fériés



# ENTRÉES & GRIGNOTAGES

## FORMULE

**1 ENTRÉE : 8€**

**2 ENTRÉES : 15€**

**3 ENTRÉES : 22€**

# PLATS

Découvrez notre  
suggestion du moment sur  
nos ardoises

# DESSERTS

# MENU ENFANT

### Burrata 100g

Granité concombre-tomate, pesto et pain pinza

### 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 pinza

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.

Symbolique 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

### Burrata XL 300g

Pesto, granité concombre-tomate et pain pinza

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

20€

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

### 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€

### Pâtes bolognaise ou pâtes au jambon

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

10€

Prix TTC et service compris