



LES ENTRÉES, PETITES ASSIETTES & COCHONNAILLES

Velouté de courge butternut Bio 12€

VELOUTÉ CRÉMEUX, BRISURES DE MARRONS, GRAINES DE COURGES BIO, HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX, MINIS CANNELÉS AU CHORIZO

Les Saint-Jacques en cocotte 18€

COMME UNE BLANQUETTE, SAINT-JACQUES DANS UNE SAUCE AU VIN BLANC, CRUSTACÉS, CONDIMENTS, COCOTTE LUTÉE

Le paté en croûte au foie-gras 16€

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

Rosace de jambon Cebo 39€

L'EXCELLENCE DU JAMBON IBERIQUE AFFINÉ 36 MOIS, TRANCHÉ À LA MAIN, FOCCACIA, TARTARE DE TOMATES, À PARTAGER OU NON...

LES PÂTES FRAÎCHES & MAISON D'OLGA

La pasta di Gigi à la truffe noire 27€

PÂTES DU JOUR MAISON AUX ŒUFS, STRACCIATELLA DES POUILLES, COPEAUX DE TRUFFES NOIRES, HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX

Raviole aux gambas & caviar 33€

GROSSE RAVIOLE MAISON "OUVERTE" AUX ŒUFS, GAMBAS RÔTIES, RICOTTA AU CAVIAR D'AQUITAINE, BISQUE DE CRUSTACÉS

LES PLATS

Pizzetta à la truffe noire 25€

CRÈME FRAÎCHE AOP, COPEAUX DE TRUFFES NOIRES, BURRATA DES POUILLES, SALADE ROQUETTE

Le cochon Duroc de Batallé 26€

PIÈCE DE COCHON D'EXCEPTION RÔTIE, CRÈME DE CHORIZO IBÉRIQUE, STRACCIATELLA DES POUILLES, POMMES DE TERRE DU MOMENT

Le bœuf confit de Noël 27€

COMME UN POT AU FEU, BŒUF CONFIT 10H, PÉPITES DE FOIE-GRAS DE CANARD, POMMES DE TERRE, LÉGUMES D'HIVER, BOUILLON

Le saumon Wellington 29€

SAUMON & POIREAUX CONFITS EN CRÔUTE DE FEUILLETÉ, BEURRE BLANC AU JUS DE CITRON DE SICILE, ŒUFS DE SAUMON BIO

LES DESSERTS

Le brie de Meaux aux truffes 13€

RECETTE MAISON, BRIE DE MEAUX AOP FARCI À LA TRUFFE NOIRE, SALADE ROQUETTE, HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX

Les douceurs glacées -€

AFFOGATO À LA GLACE VANILLE, CAFÉ BIO 10€
GLACE YAOURT, CRÈME PISTACHE, BISCUIT 12€
SORBET CLÉMENTINE CORSE, LIQUEUR 15€

Le fondant à la châtaigne 12€

CRÈME DE MASCARPONE AUX MARRONS D'ARDÈCHE, COMME UN MONT BLANC, BRISURES DE CHÂTAIGNES

Tiramisu di Luigi 13€

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

• SUPPLÉMENTS & MENU ENFANTS •

SUPPLÉMENTS: SALADE VERTE 5€ • POMMES DE TERRE RÔTIES 6€ • GRATIN DAUPHINOIS 7€ • LÉGUMES POT AU FEU 7€
LES ENFANTS: MENU ENFANT 15€ VOIR LA CARTE

ORIGINE DES VIANDES: COCHON FRANCE (PATÉ) ET ESPAGNE (CEBO & DUROC) • FOIE-GRAS: FRANCE • BŒUF: FRANCE
LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE, NOUS CONSULTER.

LES PRIX SONT NETS, EN EUROS, SERVICE INCLUS. UN PLAT MINIMUM PAR PERSONNE, UNE ENTRÉE N'EST PAS UN PLAT.

STARTERS, APPETIZERS & SMALL PLATES TO SHARE

Organic Butternut Squash Soup 12€

CREAMY SOUP, CHESTNUT PIECES, ORGANIC PUMPKIN SEEDS, AOP LES BAUX OLIVE OIL, MINI CHORIZO CANNELÉS

Scallops cookies in “cocotte” 18€

LIKE A BLANQUETTE, SCALLOPS IN A WHITE WINE SAUCE, SHELLFISH, CONDIMENTS, PUFF PASTRY

“Pâté en croûte” with foie-gras 16€

ARTISANAL, FROM MAISON BOLARD, NOW A MUST-TRY, WITH PORK AND DUCK FOIE GRAS, MUSTARD MADE WITH GRAPE MUST

Famous Spanish ham 39€

THE EXCELLENCE OF 36-MONTH AGED IBERIAN HAM, HAND-SLICED, FOCACCIA, TOMATO TARTARE, TO SHARE OR NOT...

HOME-MADE FRESH PASTA

Pasta di Gigi with black truffle 27€

HOMEMADE EGG PASTA OF THE DAY, STRACCIATELLA FROM PUGLIA, BLACK TRUFFLE SHAVINGS, AOP LES BAUX OLIVE OIL

King-prawns & caviar ravioli 33€

LARGE HOMEMADE "OPEN" RAVIOLI WITH EGGS, ROASTED PRAWNS, RICOTTA WITH AQUITAINE CAVIAR, SHELLFISH BISQUE

MAINS-COURSES

Black truffle pizzetta 25€

CRÈME FRAÎCHE (AOP), BLACK TRUFFLE SHAVINGS, BURRATA FROM PUGLIA, ROCKET SALAD

Grilled pork Duroc de Batallé 26€

EXCEPTIONAL ROASTED PORK, IBERIAN CHORIZO CREAM, STRACCIATELLA FROM PUGLIA, SEASONAL POTATOES

Christmas confit beef 27€

LIKE A POT-AU-FEU, 10-HOUR CONFIT BEEF, DUCK FOIE GRAS NUGGETS, POTATOES, WINTER VEGETABLES, BROTH

Olga's salmon Wellington 29€

SALMON AND CANDIED LEEKS IN A PUFF PASTRY CRUST, BEURRE BLANC WITH SICILIAN LEMON JUICE, ORGANIC SALMON EGGS

LES DESSERTS

Brie de Meaux with truffles 13€

HOMEMADE RECIPE, BRIE DE MEAUX AOP STUFFED WITH BLACK TRUFFLE, ROCKET SALAD, AOP LES BAUX OLIVE OIL

Frozen treats “dulce” -€

AFFOGATO VANILLA ICE CREAM, COFFEE 10€
YOGURT ICE CREAM, PISTACHIO, BISCUIT 12€
CORSICAN CLEMENTINE SORBET, LIQUEUR 15€

Chestnut fondant 12€

MASCARPONE CREAM WITH ARDÈCHE CHESTNUTS, LIKE A MONT BLANC, WITH CHESTNUT PIECES

Tiramisu di Luigi 13€

SERVED GENEROUSLY BY THE SPOONFUL, A TRADITIONAL RECIPE AT CREMA DI LUIGI COFFEE

• SIDES & CHILDREN MENU •

SIDES: GREEN SALAD 5€ • ROASTED PATATOES 6€ • GRATIN DAUPHINOIS 7€ • VEGETABLES 7€

CHILDREN: CHILDREN MENU 15€

ORIGIN OF MEATS: PORK FRANCE (PÂTÉ) AND SPAIN (CEBO & DUROC) • FOIE-GRAS: FRANCE • BEEF: FRANCE

ALLERGEN LIST AVAILABLE UPON REQUEST, PLEASE CONTACT US.

PRICES ARE NET, IN EUROS, SERVICE INCLUDED. 1 MAIN-COURSE MINIMUM PER PERSON; AN APPETIZER IS NOT A MAIN COURSE.

LE MENU ENFANT D'OLGA

1 Sirop au choix

FRAISE, GRENADINE, MENTHE, CITRON, PÊCHE,
PAC, FUN BLUE... 25CL

+

Steak haché grillé

VIANDE ORIGINE FRANCE.
AVEC POMMES DE TERRE DU MOMENT
ET / OU LÉGUMES, SALADE

ou

Pizzetta margharita

PIZZA SAUCE TOMATE, FROMAGE
SALADE VERTE DISPONIBLE

+

Glace vanille aux m&m's

GLACE ARTISANALE, 2 BOULES,
BRISURES DE M&M'S

15€

POSSIBILITÉ: DEMI-PLAT: DEMI-PRIX
