



NOS MENUS

Parmi nos entrées, plats et desserts du jour

Du lundi au vendredi

2 plats 24.90 €

3 plats 27.50 €

Le week-end

2 plats 27.40 €

3 plats 32.90 €

3 plats + fromage 35.90 €

NOTRE CARTE

À découvrir ci-dessous

Les Entrées

Véritable Mortadelle de la Région Emilie-Romagne « La Favola » Taillée au couteau	16.90
Salade César Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, anchois de la mer Adriatique, Poulpe, avocat, Parmigiano Reggiano	21.00
Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine Mostarda di cremona	19.80
Vitello Tonnato à la Piémontaise Noix de veau, vinaigrette au thon, anchois, câpres, Parmigiano Reggiano, roquette	19.80
Le Fameux Jambon Bellota 100% Ibérique « Cinco Jotas® » Assiette de fins pétales coupés au couteau, « pan con tomate »	26.80
Planche de Charcuteries Italiennes à Partager Coppa affinée 10 mois, filet mignon affiné 10 mois, jambon San Daniel affiné 18 mois, Mortadelle de la région Emilie-Romagne « la Favola »	19.50

Les Pizzas Fines et Croustillantes (peut se partager à l'apéritif)

Aux Légumes Confits Aubergines, tomates, courgettes, huile d'olive vierge, Parmigiano Reggiano	14.90
Au Saumon « Bömlö® » Mariné à l'Aneth Selon la Pizza « Spago »	19.80
Au Jambon Blanc Truffé, Crème de Tartufo	20.00

Les Pâtes

Penne Rigate « Garofalo® » à la Tomate Sauce tomates fraîches, basilic, Parmigiano Reggiano	16.50
Linguine à l'Encre de Seiche « Frutti Di Mare » Coques, palourdes, gambas et persillade	24.50
Cappelletti aux Légumes et Ricotta Artichauts, tomates confites, pignons de pin, épinards frais en branches, sauce citron	24.00

Les Poissons

Dos de Cabillaud en Aioli Carotte, fenouil, chou-fleur, asperges, pommes vapeur	28.80
Gambas « Label Rouge » de Madagascar Poêlées Riz carnaroli safrané, chorizo, piquillos	28.50
Filet de Merlu Rôti, « Pêche Petit Bateau » Fregola sarda cuisinée comme un risotto au citron confit, Olives, tomates, Parmigiano Reggiano	28.80

Poissons du Marché Rôtis Entiers et Découpés à votre Table :
Selon Arrivage voir les suggestions du jour sur l'encart Menu

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Pavé de Quasi de Veau* Rôti Petits pois à la française, pommes de terre grenaille, jus à la sauge	28.50
Foie de Veau* Poêlé à la Vénitienne Purée de pommes de terre à l'huile d'olive	27.90
Filet de Bœuf* Poêlé Sauce au Poivre Macaroni gratiné au Parmigiano Reggiano	29.90
Les Tartares « Charolais » 100% Pur Bœuf* 180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte, pommes frites Le Classique : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres Le César : Le Classique poêlé aller-retour L'Italien : Huile d'olive, jus de citron, olives Taggiasche, oignon rouge, Parmigiano Reggiano	19.80

Plats Signatures du Sud

Tajine de Légumes Fine semoule aux raisins	19.50
Pastilla de Volaille Fermière « Cannelle, Coriandre et Miel » Cuite dans une feuille de brick croustillante, amandes grillées, salade verte	19.80
Tajine de Volaille de Bresse « Miéral » aux Citrons Semoule parfumée aux épices, raisins, amandes	29.80



Pour nos Jeunes Convives
Menu Enfant (jusqu'à 8 ans)

14.50



Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Les Fromages

Fromage Blanc en Faisselle

- Nature 4.50
- Crème double 4.80

Saint Marcellin Affiné "Mère Richard" 4.20
Un demi Saint-Marcellin

Gorgonzola DOP « Castagna » 6.00
Servi à la cuillère

Les Délices & Gourmandises

Baba au Limoncello 9.20
Chantilly

Gaufres Domino, accompagnées d'un café 7.50
Petites gaufres dégustation

Gaufres Grand-Mère
« Chantilly et Chocolat » ou « Chantilly et Compote » 8.80
« Chantilly, Chocolat et Compote » 9.10

Délice de Fromage Blanc 5.50
Faisselle accompagnée de compote et coulis de fruits rouges

Vacherin Minute aux Fruits Frais 9.20
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly,
Coulis de fruits rouges

Salade de Fruits Frais de Saison 8.50

Crème Brûlée aux Gousses de Vanille 9.00

Soufflé Glacé au Citron de Menton 9.20

Fondant au Chocolat "Valrhona" 9.50
Crème anglaise (dessert chaud, 12 min de préparation)

Macaron Mont Blanc 9.50
Crémeux vanille, crème de marron,
Glace vanille et chocolat chaud

Palette de Sorbets 8.80
5 parfums, petites madeleines

L'Opéra 9.80
Biscuit Joconde, ganache au chocolat noir et crème café

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.
Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.