



## ENTRÉE

### PLANCHE DE CHARCUTERIE

*Charcuterie board*

**14.90€**

## SALADES

### SALADE SAUMON <sup>7\*13\*</sup>

Saumon fumé, tomates cerises, citron, olives noires  
*Smoked salmon, cherry tomatoes, lemon, black olives*

**17.90€**

### SALADE CESAR <sup>13\*</sup>

Poulet croustillant, lard grillé, tomates cerises, parmesan  
*Crispy chicken, grilled bacon, cherry tomatoes, parmesan*

**15.90€**

### SALADE DE CHÈVRE ET JAMBON CRU <sup>1\* 2\*13\*</sup>

Trois toasts de chèvre, jambon cru, tomates cerises  
*Three goat cheese toasts, raw ham, cherry tomatoes*

**16.90€**

## PÂTES

- TAGLIATELLE À LA NAPOLITAINE** <sup>1\* 2\*</sup> **18.90€**  
Tagliatelle maison, sauce napolitaine, burrata et parmesan  
*Homemade tagliatelle, Neapolitan sauce, burrata and parmesan*
- TAGLIATELLE CARBONARA** <sup>1\* 3\*</sup> **16.90€**  
Tagliatelle maison, lardons de guanciale grillé, jaune d'oeuf, pecorino  
*Homemade tagliatelle, grilled guanciale bacon, egg yolk, pecorino*
- TAGLIATELLE BOLOGNAISE** <sup>1\* 10\*</sup> **16.90€**  
Tagliatelle maison, viande hachée de boeuf, parmesan  
*Homemade tagliatelle, minced beef, parmesan*
- PENNE SAUMON CRÈME D'ANETH** <sup>1\* 7\*</sup> **18.90€**  
Penne, crème d'aneth, citron, parmesan  
*Penne, dill cream, lemon, parmesan*
- LASAGNE** <sup>1\* 10\*</sup> **18.90€**  
Lasagne maison, viande haché de boeuf, salade verte  
*Homemade lasagna, ground beef, green salad*

## GNOCCHI & RISOTTO

- GNOCCHI TRUFFE** <sup>1\* 2\*</sup> **20.90€**  
Gnocchi, crème de truffe, jambon cru, copeaux de truffe, parmesan  
*Gnocchi, truffle cream, raw ham, truffle shavings, parmesan*
- RISOTTO ST JACQUES ET POIREAUX** <sup>2\* 9\*</sup> **25.90€**  
Risotto, crème de poireaux, Saint Jacques fraîches, parmesan  
*Risotto, leek cream, fresh scallops, parmesan*

## VIANDES

- FILET DE BOEUF GRILLÉ** **26.90€**  
Pommes de terre grenaille, sauce Béarnaise  
*New potatoes, Béarnaise sauce*
- ESCALOPE MILANAISE** <sup>1\*</sup> **23.90€**  
Noix de veau panée, tagliatelle maison, sauce napolitaine  
*Breaded veal, homemade tagliatelle, Neapolitan sauce*

## POISSON

- POISSON SELON ARRIVAGE** <sup>7\*</sup> **22.90€**  
Poêlée de légumes et pommes de terre grenailles  
*Pan-fried vegetables and new potatoes*

# PÂTE À PIZZA À BASE DE CHARBON VÉGÉTAL

<b>MARGHERITA</b> Base tomate, mozzarella fraîche et basilic <i>Tomato base, fresh mozzarella and basil</i>	<b>15.00€</b>
<b>PARMIGIANA</b> Base tomate, mozzarella, aubergines et parmesan <i>Tomato base, mozzarella, eggplant and parmesan</i>	<b>15.00€</b>
<b>4 FROMAGES</b> Base tomate, mozzarella, gorgonzola, provolone et parmesan <i>Tomato base, mozzarella, gorgonzola, provolone and parmesan</i>	<b>16.00€</b>
<b>4 SAISONS</b> Base tomate, mozzarella, artichauts, jambon cuit, olives et champignons <i>Tomato, mozzarella, artichokes, cooked ham, olives and mushrooms</i>	<b>17.00€</b>
<b>VÉGÉTARIENNE</b> Base tomate, mozzarella, aubergines, courgette, artichauts et champignons <i>Tomato base, mozzarella, eggplant, zucchini, artichokes and mushrooms</i>	<b>15.00€</b>
<b>CAPRINO</b> Base crème, mozzarella, chèvre au miel, jambon cru douze mois, roquette et parmesan <i>Cream base, mozzarella, honeyed goat cheese, twelve-month raw ham, arugula and parmesan</i>	<b>17.00€</b>
<b>CALABRESE</b> Base tomate, mozzarella, oignons rouges, chorizo pimenté et nduja <i>Tomato base, mozzarella, red onions, spicy chorizo and nduja</i>	<b>18.00€</b>
<b>BUFALINA</b> Base tomate, mozzarella di bufala fraîche, roquette, burrata et tomates cerises <i>Tomato base, fresh bufala mozzarella, arugula, burrata and cherry tomatoes</i>	<b>17.90€</b>
<b>TARTUFO</b> Sauce à la truffe, tomates cerises, mozzarella, champignons, burrata, roquette, pistaches, coppa et parmesan <i>Truffle sauce, cherry tomatoes, mozzarella, mushrooms, burrata, arugula, pistachios, coppa and parmesan</i>	<b>19.90€</b>
<b>CALZONE</b> Base tomate, mozzarella, jambon cuit et œuf <i>Tomato base, mozzarella, cooked ham and egg</i>	<b>16.00€</b>
<b>NAPOLITAINE</b> Base tomate, mozzarella, anchois et olives noires <i>Tomato base, mozzarella, anchovies and black olives</i>	<b>17.90€</b>
<b>NIKA</b> Crème de poivron, tomates cerises, mozzarella, poulet croustillant, roquette et parmesan <i>Pepper cream, cherry tomatoes, mozzarella, crispy chicken, arugula and parmesan</i>	<b>18.00€</b>
<b>DUO DE SAUMON</b> Base crème, mozzarella, saumon cuit, saumon fumé, roquette et baies rouges <i>Cream base, mozzarella, cooked salmon, smoked salmon, arugula and red berries</i>	<b>18.90€</b>

# DESSERTS

CALZONE NUTELLA	7.50€
FONDANT AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE VANILLE	<sup>1* 2* 3*</sup> 6,90€
TIRAMISU CAFÉ	<sup>3*</sup> 5,90€
PANNA COTTA FRUITS ROUGES	<sup>2*</sup> 5,90€
PANNA COTTA CHOCOLAT	<sup>2*</sup> 5,90€
MOUSSE AU CHOCOLAT SPÉCULOOS	<sup>2*</sup> 5,90€
CRUMBLE AUX FRUITS DU MOMENT	<sup>1* 2*</sup> 5,90€
CAFÉ GOURMAND	8,90€
THÉ GOURMAND	8,90€

## MENU BAMBINO

JUSQU'À 10 ANS

9.90€

### PIZZA

Jambon & Mozzarella

Ham & Mozzarella

Panna Cotta/Mousse chocolat

OU

### PÂTE

Tagliatelle maison à la

tomate

Homemade tomato tagliatelle

Panna Cotta/Mousse chocolat