

MENU

Entrée – Plat
Entrées Froides Cold starters

Carpaccio de poulpe, herbes et salade, huile d'olive extra citronnée
Octopus carpaccio, herbs and mixed salad, olive oil and lemon juice
16,30€ - 24,00€
○○○

Marinade de thon à l'huile d'olive, balsamique, sauce soja, grissini aux graines de sésame
Tuna carpaccio, marinated with olive oil and balsamic vinegar, soy sauce
16,10€ - 22,00€
○○○

Carpaccio de bœuf mariné à la minute, huile de truffe, copeau, de parmesan et roquette
Marinated beef carpaccio « white you wait », truffie ail, Parmesan an rucola.
13,90€ - /
○○○

Gâteau de mozzarella, aubergine grillée, tomate et pesto.
Mozzarella cake, roasted eggplant, tomatoes and pesto
11,20€ - 15,90€
○○○

Entrées Chaudes
Warm starters

Poêlée de scampi de mer à l'huile d'olive, ail doux et persil plat
Sauté of scampi's with garlic
17,90€
○○○

Ravioli farcis aux cèpes, tartufata, jambon de parme, tomates séchées, roquette et copeaux de
Parmesan
Stuffed ravioli with wild boletus, tartufata sauce, Parma's ham, dried tomatoes, rucola and
Parmesan
13,50€
○○○

Fettuccine à la truffe de norccia et crème parmesan
Fettuccine with truffle of Norccia
16,50€
○○○

Pâtes Pastas

Paglia e fieno aux double beurre, crème de parmesan
Paglia et fieno, double butter (pasta with cream and butter, prepared in the wheel of Parmesan).
14.20
ooo

Rigatoni alla norma, aubergine grillée, tomate cerise, mozzarella et basilic
Rigatoni Norrna with roasted eggplants, cherry tomatoes, mozzarella and basil
14.20€
ooo

Ravioli farcis au fromage, sauce au gorgonzola, jambon de parme, roquette, noix et pignons de pin
Cheese ravioli with gorgonzola sauce, Parma's ham, walnut rucola and pine nuts
16.20 €
ooo

Ravioli aux cèpes, tartufata, jambon de l'arme, tomates séchées, copeaux de parmesan et roquette
Ravioli stuffed with wild boletus, tartufata, Parma's ham and dried tomatoes.
16.50€
ooo

Ravioli à la ricotta et épinards, sauce napolitaine, et pesto genovese
Stuffed ravioli with ricotta cheese and spinach, Napolitan sauces, and pesto.
14.20€
ooo

pappardelle aux scampi, crème citronnée, roquette et dés de tomate
Pappardelle with scampi, lemon cream, rucola and tomato dices
18.20€
ooo

Salades Salads

Emincés de blanc de volaille grillés, salade de saison
Sliced roasted chicken breast, season's salad.
15.50€
ooo

Salade de scampis, sauté de légumes « al dente », chiffonnade citronnée
Scampi with vegetables sauté, crispy salad and lemon dressing.
18.50€
ooo

Sardines de bretagne grillées aux herbes sur salade et légumes
Grilled pilchards with herbs, salad, mixed vegetables, rucola, lemon dressing.
16.50€
ooo

Poissons Fishes

Filets de rouget barbet a la pizzaiola, olives noires, câpres et vin blanc

Fillet of red mullet Pizzaiola, black olives, capers and white wine

18.50€

ooo

Filet de bar grillé, sur poêllée de champignons des bois et son petit jus

Fillet of Bass with mushroom.

24.50€

ooo

Escalope de saumon, grillée à l'unilatéral fondue d'épinard al dente, beurre blanc, et pommes grenailles

One side grilled salmon, melted spinaches, with butter sauce and young potatoes,

18.50€

ooo

Viandes Meats

Noix d'entrecôte irlandaise grillée (cube roll)

Grilled rib eye Irish beef.

19.20€

ooo

Filet mignon de beauf irlandais, servi en tagliata, crème balsamique, roquette et copeaux de parmesan

Filet of Irish beef, slices, « a tagliata cream of balsamico, parmesan and rucola

22.50€

ooo

Saltimbocca de veau, jambon de l'arme, vin blanc et sauge, et légumes a dente

Saltimbocca, Parma ham, white wine sauce, sage, and vegetables al dente

18.20€

ooo

Escalope milanaise, salade d'artichaut, tomate séchée, roquette, tagliatelle au double beurre

Milanaise escalope, artichokes salad, dried tomatoes and rucola, tagliatelle

17,90€

ooo

Osso bucco alla milanaise, tagliatelle

Osso bucco alla milanaise (braised veal shank)

21,90€

ooo

Desserts

Tiramisu a l'arabica, mascarpone, et poudre à cacao
6.90€
ooo

Mousse au chocolat
6.90€
ooo

Moelleux au chocolat amer, coulis de fruits rouges
7,90€
ooo

Feuilleté aux pommes fait maison, frangipane, boule de lace spéculoos
7.90€
ooo

Crème brûlée aux amandes torréfiées, miroir de caramel
7.20€
ooo

Panna cotta au amarena ou au miel à la truffe branche
6.90€
ooo

Profiteroles glacées (vanille), chocolat chaud
7.90€
ooo

Profiteroles glacées (rhum raisins), caramel au beurre salé
7.90€
ooo

Assortiment de sorbets
6.10€
ooo

Cappuccino frappé
6.90€
ooo

Assiette de fromages (assortiment)
7.20€
ooo

Irish coffee (jameson)
7.90
ooo