

# Menu

Vendredi 23 octobre

## Comme en Italie - à la carte

Aubergine alla parmigiana et pesto au basilic	9.50 €	(3.8)
Burger italien et frites (Steak haché, scamorza, tomates séchées, speck, oignons confits et sauce aux champignons)	16,00 €	(1.8.14)
Garganelli à la bolognaise	14.00 €	(1.5.8.14)
Escalope milanaise avec des frites	19.00 €	(1.5)
Tiramisù	7.00 €	(1.5.8)

## À partager

Ardoise de spécialités italiennes : charcuterie et fromage	14.00 €	(3.8)
Tigelle et trilogie de tapenade	5.50 €	(1.5.8)
Éclats de Grana Padano	4.50 €	(8)

Plat = 15,00 € / Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 19,00 € / Entrée + Plat + Dessert = 24,00 €

## Entrées

Salade Panzanella et poivron au thon (1.3.5.6.8.14)  
Parmigiana de courgettes et pommes de terre Taleggio et jambon (8)  
Antipasti du Chef

## Plats

Bavette de bœuf au jus réduit et frites (14)  
Poisson du jour, couscous aux épices, brocoli et sauce au vin blanc (1.3.6.14)  
Fusilli au saumon fumé, courgettes et crème acidulée à l'aneth (1.6.8)

## Desserts

Crème brûlée à la vanille et pralines roses (3.5.8)  
Trilogie du chef  
Salade de fruits frais maison

### LISTES DES ALLERGÈNES

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
GLUTEN	SÉSAME	FRUITS À COQUES	CRUSTACÉS	CÉUFS	POISSONS	MOUTARDE	LAIT	CÉLÉRI	ARACHIDES	SOJA	MOLLUSQUES	LUPIN	SULFITES

Prix nets, service inclus. Certains plats sont susceptibles de changer selon arrivage des produits frais.

# Menu

## Lundi 26 octobre

### Comme en Italie - à la carte

Aubergine alla parmigiana et pesto au basilic	9.50 €	(3.8)
Burger italien et frites (Steak haché, scamorza, tomates séchées, speck, oignons confits et sauce aux champignons)	16,00 €	(1.8.14)
Garganelli à la bolognaise	14.00 €	(1.5.8.14)
Escalope milanaise avec des frites	19.00 €	(1.5)
Tiramisù	7.00 €	(1.5.8)

### À partager

Ardoise de spécialités italiennes : charcuterie et fromage	14.00 €	(3.8)
Tigelle et trilogie de tapenade	5.50 €	(1.5.8)
Éclats de Grana Padano	4.50 €	(8)

Plat = 15,00 € / Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 19,00 € / Entrée + Plat + Dessert = 24,00 €

### Entrées

Focaccia à la mozzarella, tomates cerises et aubergines (1.5.8)

Salade verte, bresaola, copeaux de parmesan et balsamique (8.14)

Velouté de lentilles et châtaignes et croûtons au romarin (1.8)

### Plats

Filet de merlu à la plancha, mousseline de carottes au cumin et poireaux confit au vin blanc (6.8.14)

Suprême de pintade à la pancetta, sucrose braisée et pommes de terre rôties (14)

Fiocchetti speck et fontina, crème de courge et champignons (1.3.5.8.14)

### Desserts

Semifreddo au nougat (3.5.8)

Crème brûlée à la noix de coco et au citron vert (3.5.8)

Salade de fruits frais maison

#### LISTES DES ALLERGÈNES

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
GLUTEN	SÉSAME	FRUITS À COQUES	CRUSTACÉS	CÉLERI	POISSONS	MOUTARDE	LAIT	CÉLERI	ARACHIDES	SOJA	MOLLUSQUES	LUPIN	SULFITES

Prix nets, service inclus. Certains plats sont susceptibles de changer selon arrivage des produits frais.

# Menu

## Mardi 27 octobre

### Comme en Italie - à la carte

Aubergine alla parmigiana et pesto au basilic	9.50 €	(3.8)
Burger italien et frites (Steak haché, scamorza, tomates séchées, speck, oignons confits et sauce aux champignons)	16,00 €	(1.8.14)
Garganelli à la bolognaise	14.00 €	(1.5.8.14)
Escalope milanaise avec des frites	19.00 €	(1.5)
Tiramisù	7.00 €	(1.5.8)

### À partager

Ardoise de spécialités italiennes : charcuterie et fromage	14.00 €	(3.8)
Tigelle et trilogie de tapenade	5.50 €	(1.5.8)
Éclats de Grana Padano	4.50 €	(8)

Plat = 15,00 € / Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 19,00 € / Entrée + Plat + Dessert = 24,00 €

### Entrées

Clafouti aux poivrons et aux oignons  
et bouquet de salade (5.8.14.9)

Roulé de speck, ricotta et courgettes (8.14)

Crème d'artichaut au thym  
et copeaux de jambon de Parme (8.14)

### Plats

Filet dorade sébaste saisi, fenouil confit,  
jus de poisson à la tomate, aioli (6.8.14)

Paleron de bœuf braisé, purée de panais  
et chips d'oignons (8.14)

Rigatoni au saucisson, crème de Grana Padano  
et huile à la truffe (1.5.8.14)

### Desserts

Moelleux au chocolat au lait, glace vanille (1.3.5.8)

Verrine à la mousse de fromage blanc,  
pommes et spéculos (1.3.5.8)

Salade de fruits frais maison

#### LISTES DES ALLERGÈNES

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
GLUTEN	SÉSAME	FRUITS À COQUES	CRUSTACÉS	CÉUFS	POISSONS	MOUTARDE	LAIT	CÉLÉRI	ARACHIDES	SOJA	MOLLUSQUES	LUPIN	SULFITES

Prix nets, service inclus. Certains plats sont susceptibles de changer selon arrivage des produits frais.

# Menu

## Mercredi 28 octobre

### Comme en Italie - à la carte

Aubergine alla parmigiana et pesto au basilic	9.50 €	(3.8)
Burger italien et frites (Steak haché, scamorza, tomates séchées, speck, oignons confits et sauce aux champignons)	16,00 €	(1.8.14)
Garganelli à la bolognaise	14.00 €	(1.5.8.14)
Escalope milanaise avec des frites	19.00 €	(1.5)
Tiramisù	7.00 €	(1.5.8)

### À partager

Ardoise de spécialités italiennes : charcuterie et fromage	14.00 €	(3.8)
Tigelle et trilogie de tapenade	5.50 €	(1.5.8)
Éclats de Grana Padano	4.50 €	(8)

Plat = 15,00 € / Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 19,00 € / Entrée + Plat + Dessert = 24,00 €

### Entrées

- Pressé de volaille aux cèpes et huile de noisette (3.8.14)
- Salade verte aux lardons et chèvre (8.14)
- Provolone gratiné et copeaux de spianata (8)

### Plats

- Filet de saumon au miel et sésame, riz basmati aux petits légumes (6.12.14)
- T-bone de porc, jus réduit à la bière et pommes de terre au four (8.14)
- Fusilli au thon, olives et roquette (1.6.8.14)

### Desserts

- Entremet caramel chocolat (1.3.5.8)
- Tartelette crème citron, meringue et sorbet à la framboise (1.3.5.8)
- Salade de fruits frais maison

#### LISTES DES ALLERGÈNES

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
GLUTEN	SÉSAME	FRUITS À COQUES	CRUSTACÉS	CÉUFS	POISSONS	MOUTARDE	LAIT	CÉLÉRI	ARACHIDES	SOJA	MOLLUSQUES	LUPIN	SULFITES

Prix nets, service inclus. Certains plats sont susceptibles de changer selon arrivage des produits frais.

# Menu

## Jeudi 29 octobre

### Comme en Italie - à la carte

Aubergine alla parmigiana et pesto au basilic	9.50 €	(3.8)
Burger italien et frites (Steak haché, scamorza, tomates séchées, speck, oignons confits et sauce aux champignons)	16,00 €	(1.8.14)
Garganelli à la bolognaise	14.00 €	(1.5.8.14)
Escalope milanaise avec des frites	19.00 €	(1.5)
Tiramisù	7.00 €	(1.5.8)

### À partager

Ardoise de spécialités italiennes : charcuterie et fromage	14.00 €	(3.8)
Tigelle et trilogie de tapenade	5.50 €	(1.5.8)
Éclats de Grana Padano	4.50 €	(8)

Plat = 15,00 € / Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 19,00 € / Entrée + Plat + Dessert = 24,00 €

### Entrées

Focaccia à la mousse de saumon, concombre et avocat (1.5.6.8.14)

Carpaccio de rosbif, jus au romarin, oignons confits et trévis (14)

Salade de roquette, légumes confits et pecorino (8.14)

### Plats

Poisson du jour et chou-fleur gratiné (1.5.6.8)

Entrecôte de bœuf à la plancha, salade de roquette et copeaux de Grana Padano (8)

Tortelli ricotta épinard sauce à la sauge et noix (1.3.5.8)

### Desserts

Panna cotta aux fruits exotiques et biscuit streusel au cacao (3.5.8)

Tarte à la poire et glace au lait d'amande (1.3.5.8)

Salade de fruits frais maison

#### LISTES DES ALLERGÈNES

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
GLUTEN	SÉSAME	FRUITS À COQUES	CRUSTACÉS	CÉLERI	POISSONS	MOUTARDE	LAIT	CÉLERI	ARACHIDES	SOJA	MOLLUSQUES	LUPIN	SULFITES

Prix nets, service inclus. Certains plats sont susceptibles de changer selon arrivage des produits frais.

# Menu

## Vendredi 30 octobre

### Comme en Italie - à la carte

Aubergine alla parmigiana et pesto au basilic	9.50 €	(3.8)
Burger italien et frites (Steak haché, scamorza, tomates séchées, speck, oignons confits et sauce aux champignons)	16,00 €	(1.8.14)
Garganelli à la bolognaise	14.00 €	(1.5.8.14)
Escalope milanaise avec des frites	19.00 €	(1.5)
Tiramisù	7.00 €	(1.5.8)

### À partager

Ardoise de spécialités italiennes : charcuterie et fromage	14.00 €	(3.8)
Tigelle et trilogie de tapenade	5.50 €	(1.5.8)
Éclats de Grana Padano	4.50 €	(8)

Plat = 15,00 € / Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 19,00 € / Entrée + Plat + Dessert = 24,00 €

### Entrées

Velouté de potimarron, pancetta et cèpes (8. 14)

Ballottine de poisson aux petits légumes, couscous aux épices et mayonnaise au citron vert (1. 5. 6. 8. 14)

Salade de fenouil, pomme verte et vinaigrette aux agrumes (14)

### Plats

Lieu noir en croûte de tomate, gnocchi de semoule au basilic (1. 3. 5. 6. 8)

Fondant de veau cuisson douce, jus réduit et écrasé de pommes de terre au curry (8. 14)

Gnocchi au gorgonzola (1. 3. 5. 8)

### Desserts

Baba au rhum et sorbet à la fraise (1. 3. 5. 8)

Tian à l'orange et chantilly vanille (1. 3. 5. 8)

Salade de fruits frais maison

#### LISTES DES ALLERGÈNES

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
GLUTEN	SÉSAME	FRUITS À COQUES	CRUSTACÉS	CÉLERI	POISSONS	MOUTARDE	LAIT	CÉLERI	ARACHIDES	SOJA	MOLLUSQUES	LUPIN	SULFITES

Prix nets, service inclus. Certains plats sont susceptibles de changer selon arrivage des produits frais.

# Les vins

## Sélection italienne

	75 cl	Verre
<i>Vins Blancs</i>		
Pinot Grigio, Sapori Mediterranei, IGT, Venezie <b>New</b>	27.00€	5.50€
Soave, Villa Mura Sartori, AOP, Venezie <b>New</b>	29.00€	6.00€
Bianco Vermentino, GIBA Agricola, DOC, Sardaigne	32.00€	6.50€
Muller Thurgau, Erste & Neue Kellerei, DOC, Haut Adige <b>New</b>	37.00€	7.50€
<i>Vins Rouges</i>		
Mediterranei « Néro d'Avola Siciliane », IGT, Sicile <b>New</b>	26.00€	5.00€
Valpolicella Villa Mura, DOC, Sartori <b>New</b>	35.00€	7.50€
Barbera d'Asti, DOCG, Radici Filari, Piémont	45.00€	9.00€
<i>Vins Rosés</i>		
Blush Sartori, DOC, Venezie	25.00€	4.50€
Niederra Rosato, Azienda Contini, IGT Sardaigne	30.00€	6.50€

## Vins de nos régions

	75 cl	Verre
<i>Vin Blanc</i>		
Pouilly-Fuissé « Domaine du Bois Rosier », AOP, 2016 Georges Duboeuf, Clos Devoluet-Durand	37.00€	8.00€
<i>Vin Rouge</i>		
Juliéas « Château des Capitans », AOP, 2017 Georges Duboeuf	35.00€	7.00€
<i>Vin Rosé</i>		
Syrah Pays d'Oc IGP	25.00€	4.90€

## Champagnes et effervescents

	75cl	Verre
<i>Sélection Italienne</i>		
Lambrusco Rosso Amabile, Viti Casali, Emilie Romagne	38.00€	7.50€
Prosecco Dry Tondo, Paladin, Vénétie	40.00€	8.00€
Moscato d'Asti, San Evasio, Piémont	42.00€	8.50€
<i>Sélection Française</i>		
Mumm Brut Cordon Rouge	75.00€	12.00€
Mumm Brut Rosé	90.00€	15.00€

