

MAIN



Les Pâtes

• **ORECCHIETTE AUX SAVEURS D'ABRUZZE**

Tomates cerises , guanciale & oignons sautés à la sauce champagne

• **SPAGHETTI ALLA CARBONARA REVISITÉS**

Guanciale , oeufs , Parmesan

• **SPAGHETTI ALLE VONGOLE**

Palourdes

• **PENNE AUX LEGUMES GRILLÉS**

En fonction de l'arrivage du jour

• **PASTA GRATINÉES DI FRANCO**

Saucisses italienne, béchamel cuites au four

• **PAPPARDELLE A L'ÉMINCÉ DE BOEUF**

Emincé de filet de boeuf, tomates cerises & champignons

21

23

25

23

30

33

Les Risotto

• **RISOTTO D'HIVER**

Potiron & cèpes

• **RISOTTO AUX FRUITS DE MER**

Noix de St Jacques , moules , palourdes & scampis

• **RISOTTO AUX SCAMPIS & SAFRAN**

Scampis , pistache & safran

28

32

33

La mer

• **DOS DE CABILLAUD**

Farandole de légumes & riz

• **FILET DE DORADE ROYALE**

Farandole de légumes & riz

• **SCAMPIS GRILLÉS À L'AIL**

Salade de jeunes pousses & riz

29

29

33

LES SUGGESTIONS



Les féculents

• **PATES FLAMBEES DANS LA MEULE DE PARMESAN**

Crème de truffe , Truffe noire fraîche & lardons grillés

• **RISOTTO TRUFFÉ**

Crème de truffe , Truffe noire fraîche & lardons grillés

• **RISOTTO HIVERNAL**

Potiron & saucisses italiennes

Les classiques

• **HAM , FRITTEN & ZALOT**

25

• **DUO DE JAMBON , FRITES & SALADE**

27

La Terre

• **PAVE DE BICHE SAUVAGE**

35

Sauce à l'orange , farandole de légumes & purée de pommes de Terre

• **SUPREME DE PINTADE DES FÊTES**

32

Farci au foie gras & pommes caramélisées , sauce aux morilles ,
farandole de légumes & purée

• **TOMAHAWK DE PORC 450GR**

35

Sauce Marsala , farandole de légumes & purée de pommes de Terre

La mer

• **MOULES**

28

À la provençale

À la crème

Au vin blanc

• **FILET DE LIMANDE DU NORD**

29

Noix de St Jacques & amandes grillées , farandole de
légumes & riz

DESSERT

Les Desserts

- **MOELLEUX AU CHOCOLAT** 10
Crème anglaise & chantilly faites maison
- **CAFÉ GOURMAND** 14
4 assortiments de desserts
- **TIRAMISU FAIT MAISON** 10
- **TARTE AUX FRUITS DE SAISON FAITE MAISON** 9

Un peu de fraîcheur

- **CREME GLACÉE** 4
Mokka, chocolat , fraise , vanille bourbon
- **SORBET AUX FRUITS** 4
Citron , framboise

Les desserts glacés

- **DAME BLANCHE** 10
Boules de glace vanille & moka, chocolat fondu & chantilly faite maison
- **COCO GIVRÉE** 10
- **CAFÉ GLACÉ** 10
Boules de glace , café & chantilly faite maison
- **BANANA SPLIT** 11
Boules de glace , banane & chantilly faite maison

After Dinner

- **ITALO COLONEL** 11
5cl de Limoncello & sorbet citron
- **COLONEL** 11
5cl de vodka & sorbet citron
- **IRISH COFFEE** 11
- **ITALO COFFEE** 11
- **ESPRESSO MARTINI** 13
- **NEGRONI** 13

MAIN



Les viandes

- **CORDON BLEU MAISON**
Volaille
Pour une version XL **600gr** , 10,00€ supplémentaire
Sauce champignons , frites & farandole de légumes
- **STEAK DE CHEVAL**
Sauce marchand de vin ou à l'ail , farandole de légumes & frites
- **TAGLIATA AU FILET DE BOEUF SIMMENTHAL**
Roquette , tomates cerises , copeaux de Parmesan & frites
- **CARPACCIO DE BOEUF**
Roquette , tomates cerises , copeaux de Parmesan & frites
- **PASCHTEIT (BOUCHÉE À LA REINE)**
Frites & fraîcheur du jardin
- **ESCALOPE DE VEAU PANÉE MAISON**
Frites & fraîcheur du jardin
- **COTE DE VEAU IRLANDAISE**
Sauce Marsala & cèpes , frites & farandole de légumes
- **FILET DE BOEUF SIMMENTHAL 250GR**
Grillée
Sauce au poivre vert , bernaïse , champignons
Crème Gorgonzola & champignons
Rossini
- **TARTARE AU FILET DE BOEUF SIMMENTHAL 180GR**
Traditionnel
Truffe noire fraîche

Les Burger

- **MONTAGNARD BURGER** **27**
Steak hache pur boeuf , sauce maison , pain brioché , raclette , galette de pommes de terre , salade , tomate & frites
- **AMADO BURGER** **23**
Steak haché pur boeuf , sauce maison , pain brioché , gouda , bacon , salade , tomates & frites
- **MODO BURGER** **23**
Crispy Chicken Burger , sauce maison , pain brioché , gouda , salade , tomates & frites
- **VEGGIE BURGER** **23**
Burger de légumes , sauce maison , pain brioché , gouda , salade , tomates & frites

Les Extras

- **TRUFFE NOIRE FRAÎCHE 10GR** **13**
Trancher en lamelles
- **MAYONNAISE À LA TRUFFE** **5**
- **CROQUETTES DE POMMES DE TERRE** **2**

STARTER

Les entrées

- **FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT** 19
Pain toasté & confit de figues
- **CARPACCIO DE BOEUF** 17
Roquette , tomates cerises , Parmesan & crème balsamique
- **TARTARE AU FILET DE BOEUF SIMMENTHAL** 17
Roquette , tomates cerises , Parmesan & crème balsamique
- **SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE** 15
Oignons frais & câpres
- **ESCARGOTS EN COQUILLE AU BEURRE & A L'AIL** 12
6 pièces
- **ESCARGOTS EN COQUILLE AU BEURRE & A L'AIL** 22
12 pièces
- **PLANCHE D'ASSORTIMENTS DE TAPAS** MIN 20,00€
A partir de 4 assortiments jusqu'à 6 assortiments



Les salades

- **SALADE DE SCAMPIS** 25
Scampis grillés à l'ail
- **SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 25
Toast de chèvre , cerneaux de noix & miel
- **SALADE CESAR** 25
Poulet , croûtons , copeaux de Parmesan & oeufs



PENNE CRÈME & JAMBON
ou
POULET CROUSTILLANT & FRITES

&
UNE BOULE DE GLACE
Moka , chocolat , fraise ou vanille
ou

UNE BOULE DE SORBET
Citron ou framboise

15

LES TAPAS



5,00€

- Onion rings
- Samoussas de légumes
- Houmous
- Olives marinées
- Chorizo poêlé
- Beignets de bacalhau
- Calamars fris
- Anchois marinés

6,50€

- Bouchées de camembert
- Croquettes de fromage
- Filets de Poulet panés
- Ailes de poulet
- Jambon Cru
- Croquettes de Jambon Ibérique

Choisissez votre combinaison de Tapas de 4 à 6 assortiments