

# 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