

MAIN



Les Pâtes

- **ORECCHIETTE AUX SAVEURS D'ABRUZZE**

21

Tomates cerises , guanciale & oignons sautés à la sauce champagne

- **SPAGHETTI ALLA CARBONARA REVISITÉS**

23

Guanciale , oeufs , Parmesan

- **SPAGHETTI ALLE VONGOLE**

25

Palourdes

- **PENNE AUX LEGUMES GRILLÉS**

23

En fonction de l'arrivage du jour

- **ORECCHIETTE RUSTICA**

30

Saucisses italienne, tomates cerises

- **PAPPARDELLE A L'ÉMINCÉ DE BOEUF**

33

Emincé de filet de boeuf, tomates cerises & champignons

Les Risotto

- **RISOTTO AUX FRUITS DE MER**

32

Noix de St Jacques , moules , palourdes & scampis

- **RISOTTO AUX SCAMPIS & SAFRAN**

33

Scampis , pistache & safran

La mer

- **DOS DE CABILLAUD**

29

Farandole de légumes & riz

- **FILET DE DORADE ROYALE**

29

Farandole de légumes & riz

- **SCAMPIS GRILLÉS À L'AIL**

33

Salade de jeunes pousses & riz

LES SUGGESTIONS



Les féculents

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

36

Crème de truffe , Truffe noire fraîche & lardons grillés

- **RISOTTO TRUFFÉ**

32

Crème de truffe , Truffe noire fraîche & lardons grillés

Les spéciaux

- **LES MOULES**

29

A la provençale , à la crème , au vin blanc & frites

- **FILET DE LIMANDE DU NORD**

29

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

- **TOMAHAWK DE PORC 450GR**

35

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

Les classiques

- **HAM , FRITTEN & ZALOT**

28

- **JAMBON SERRANO , FRITES & BURATTA**

28

- **DUO DE JAMBON , FRITES & SALADE**

28

Les burittos

- **EL CLASSICO**

32

Emincé de filet de boeuf , fromage , legumes , salade & frites

- **EL POLO**

29

Supreme de volaille , fromage , legumes , salade & frites

- **EL VERDE**

26

Légumes de saison , fromage , salade & frites

DESSERT

Les Desserts

- **MOELLEUX AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN)** 10,50
Crème anglaise & chantilly faites maison
- **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
- **BABA AU RHUM** 11.90

Un peu de fraîcheur

- **CREME GLACÉE ARTISANALE** 4
Mokka, chocolat, fraise, vanille bourbon
- **SORBET ARTISANAL 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

- **DUO D'EXCELLENCE : BŒUF & BURRATA**

Roquette & frites

- **PASCHTEIT (BOUCHÉE À LA REINE)**

Frites & fraîcheur du jardin

- **ESCALOPE DE VEAU PANÉE MAISON**

Frites & fraîcheur du jardin

- **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**

25

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

- **VITAL BURGER**

25

Burger de légumes , sauce maison , pain brioché , gouda , salade , tomates & frites

- **MANO BURGER**

29

Steak hache pur boeuf , sauce maison , pain brioché , truffe , cheddar , salade , tomate & frites

Les Extras

- **TRUFFE NOIRE FRAÎCHE 10GR**

13

Trancher en lamelles

- **MAYONNAISE À LA TRUFFE**

5

- **CROQUETTES DE POMMES DE TERRE**

5

STARTER



Les entrées

- **CARPACCIO DE TOMATES & BURATTA** 17
Roquette , tomates coeur de boeuf , Buratta & sauce Pesto
- **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
- **SALADE DU CHEF** 28
Quinoa ,olives , raisins secs & cerneaux de noix



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
- Piments farcis au fromage frais

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