

Nos fameuses planches

Menu

ENTRÉES

Arancini au bœuf braisé & sauce tomate	15
Crudo d'omble chevalier, vinaigrette agrumes et nepita, salade de légumes croquants	17
Tartare de bœuf, mesclun et croûtons	18
Burrata, caponata de légumes méditerranéens & croûtons frits	28

PLATS

Cavatelli maison, beurre de tomate, mozzarella fior di latte et parmesan	26
Burger maison de veau, bacon de sanglier, crème de Manchego et frites maison	27
Risotto à l'encre de seiche, gambas, moules et pétoncles	34
Onglet de bœuf grillé, sauce poivrade et frites maison	36

LA CHARCUTIÈRE - 39

Charcuteries maison, terrine de porc aux olives, pâté de foie, confit d'oignon, olives & cornichons

LA POISSONNIÈRE - 59

Éperlans frits, accras de morue, terrine de morue, tartine de sébaste et oignons confits & calmars confits au citron

LA MÉDITERRANÉENNE - 40

Aubergine à la Bonifacienne, légumes marinés, tapenade d'olives noires, tartare de betteraves, & feuilleté aux herbes corses

FOCACCIA MAISON - 5

Huile d'olive et balsamique

DESSERTS

LE TRIO - 20

Moelleux à la châtaigne, fiadone de ricotta au citron, nougat glacé aux framboises

LE DESSERT DU MOMENT - 10

Crème brûlée à l'orange et à la nepita

MENU DU SOIR

*Rien n'est inventé, parce que la nature
a déjà tout écrit. L'originalité consiste
toujours à revenir aux origines.*

Antoni Gaudi

Bon appétit a voi !