

- Entrées -



Tomate mozzarella

Mozzarella di bufala, tomates, salade

Burrata di bufala

Burrata di bufala, tomates cerises, salade

Burrata à la crème de truffe

Burrata di bufala, crème de truffe, tomates, salade

Foie gras flambé

Tranche de foie gras flambé au cognac, chutney maison

Carpaccio de bœuf fumé

Fines tranches de bœuf fumé, roquette, copeaux de parmesan

Assiette de charcuterie italienne

Assiette de fromages

Assiette mixte charcuterie, fromage

11.00 €

12.50 €

13.50 €

14.50 €

13.50 €

19.50 €

17.50 €

19.50 €

Poêlé de calamars/haricots verts

Rondelles de calamar poêler, huile d'olive, ail, haricots verts

Salade de poulpe

Poulpe mariné, ail, persil, fenouil, citron

Coquille de la mer gratinée

Saint jacques, crevettes, moules, calamar, oignons, persil, vin blanc, béchamel

Parmigiana

Superpositions de tranches d'aubergines, sauce tomate au basilic, mozzarella di bufala, parmesan

Velouté du chef

Velouté de légumes selon les envies du chef accompagné de croutons et mozzarella

13.50 €

14.50 €

12.50 €

13.50 €

9.50 €



- Fruits de mer -



6 huîtres n°3

Vinaigre à l'échalotte, citron

12 huîtres n°3

Vinaigre à l'échalotte, citron

Assiette de crevettes roses

Crevettes, mayonnaise, citron

10.00 €

19.00 €

10.00 €

Assiette de bulots

Bulots, mayonnaise, citron

Sauté de palourdes

Palourdes, huile d'olive, ail, persil, vin blanc

Assiette découverte

4 huîtres, 6 bulots, 6 crevettes roses, mayonnaise, citron, vinaigre à l'échalote

10.00 €

14.00 €

17.00 €



- Moules de bouchot -

Selon saison



Moules à l'italienne

12.50 €

Moules de bouchot, huile d'olive, ail, tomates cerises, thym, romarin, persil, vin blanc

Assiette de frites

3.50 €



- Plats -



Raviolis à la truffe	19.50 €	Gnocchi alla sorrentina gratinati al forno	14.50 €
<i>Crème, purée de truffes, copeaux de parmesan</i>		<i>Gnocchi, tomate, basilic, mozzarella, gratiné au four</i>	
Raviolis al gorgonzola	14.00 €	Gnocchi al pesto e gamberi	17.50 €
<i>Ravioli farci (ricotta épinard) sauce gorgonzola, parmesan</i>		<i>Gnocchi au pesto de basilic, gambas</i>	
Penne all'arrabbiata	13.50 €	Risotto ai capesante e asparagi	24.50 €
<i>Tomates, persil, basilic, piment, parmesan</i>		<i>Risotto, asperges vertes, saint jacques, parmesan</i>	
Linguine aux palourdes	22.50 €	Poulpe grillé	27.50 €
<i>Palourdes, ail, persil, vin blanc, tomates cerises</i>		<i>Poulpe grillé, huile d'olive, ail, persil, citron</i>	
Linguine aux fruits de mer	23.50 €	<i>Pommes de terres, oignons rouges, salade</i>	
<i>Langoustines, gambas, calamars, palourdes, tomates cerises</i>		Filet de bar	23.50 €
Linguine au homard	34.50 €	<i>Filet de bar au four, herbes aromatiques, légumes rôties, salade</i>	
<i>1/2 homard, ail, persil, vin blanc, tomates, palourdes</i>		Magret de canard	24.50 €
Tagliatelle au saumon	16.50 €	<i>Magret de canard au vinaigre balsamique framboise, pommes de terre au four</i>	
<i>Tagliatelle, saumon, oignons, crème fraîche, aneth</i>		Ossobuco alla milanese	24.50 €
Lasagne ai funghi di bosco	17.50 €	<i>Jarret de veau mijoter avec oignons, carottes, céleri, tomates, herbes fraîches, vin blanc, accompagné de risotto au safran ou frites</i>	
<i>Lasagne, cèpes, giroles, pleurotes, champignon de paris, béchamel, parmesan, mozzarella</i>			
Rigatoni gratiné au four	16.50 €		
<i>Rigatoni, champignons, jambon blanc, crème, parmesan</i>			

- Pinsa -

3 fromages	12.50 €
<i>Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola</i>	
Végétarienne	12.50 €
<i>Tomate, mozzarella, légumes</i>	
Chèvre miel	12.50 €
<i>Crème, mozzarella, chèvre, miel</i>	
Burrata	13.50 €
<i>Tomate, mozzarella, roquette, burrata, huile d'olive</i>	
Diavola	13.50 €
<i>Tomate, mozzarella, spianatta, olives</i>	
Fruits de mer	13.50 €
<i>Tomate, mozzarella, fruits de mer</i>	
Thon	13.50 €
<i>Tomate, mozzarella, thon, oignons rouges</i>	
Saumon	13.50 €
<i>Tomate, mozzarella, saumon frais</i>	
Romana	13.50 €
<i>Tomate, roquette, jambon de parme, bille de mozzarella</i>	

- Menu enfant

jusqu'à 12 ans

12.50 €

- 1 SIROP À L'EAU -
PINSA
NUGGETS DE POULET
NUGGETS DE POISSON
- DESSERT -



- Desserts -

Tiramisu	9.00 €	Panacotta, coulis au choix	7.00 €
Tiramisu aux marrons	12.00 €	<i>Panacotta vanille, coulis de fruits rouge, chocolat ou caramel</i>	
Fondant chocolat	9.00 €	Café gourmand	10.00 €
Ananas rôti, caramel beurre salé	8.00 €	Pinsa nutella banane	10.00 €
		Assiette de fromage	10.00 €

- Glaces -

Chocolat liégeois	7.00 €	Banana split	8.00 €
<i>Chocolat, vanille, coulis de chocolat , chantilly</i>		<i>Banane, vanille, fraise, chocolat, coulis de chocolat , chantilly</i>	
Café liégeois	7.00 €	Ice breizh	7.00 €
<i>Café, vanille, coulis de chocolat , chantilly</i>		<i>Caramel beurre salé, vanille, coulis de caramel, chantilly</i>	
Fraise melba	7.00 €	Mer rouge	7.00 €
<i>Fraise, vanille, coulis de fruits rouge, chantilly</i>		<i>Fraise, cassis, coulis de fruits rouge, chantilly</i>	
Dame blanche	7.00 €	Pistacchio	7.00 €
<i>2 boules de vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>		<i>Pistache, chocolat, coulis de chocolat, chantilly</i>	
Mont blanc	8.00 €	Colonel	7.00 €
<i>Glace marron, vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>		<i>Sorbet citron , vodka</i>	

1 boule : 2.50€ - 2 boules : 4.50€ - 3 boules : 6.00€

Supplément chantilly ou coulis : 1€

Les glaces: Vanille, Café, Chocolat, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum raisin, Fraise, Menthe chocolat,

Les sorbets: Cassis, Pomme, Citron , Framboise, Cactus- citron vert, Limoncello,

