

Nos fameuses planches

Menu

ENTRÉES

Arancini au poulet, feta, petits pois & sauce tomate	15
Ceviche de crevette, vierge tomate cerise, croûtons frits & mayonnaise à la crevette	17
Tartare de bœuf, mesclun et croûtons	18
Burrata, caponata de légumes méditerranéens & croûtons frits	28

PLATS

Radiatori au pesto de roquette, légumes grillés, cœur d'artichauts marinés, parmesan	26
Burger maison de veau, bacon de sanglier, crème de Manchego et frites maison	27
Risotto à l'encre de seiche, crevettes, moules et pétoncles	34
Onglet de bœuf grillé mariné vin rouge, sauce poivrée et quartiers de pommes de terre	38

LA CHARCUTIÈRE - 39

Charcuteries maison, tête fromagée, pâté de foie, confit d'oignon, olives & cornichons

LA POISSONNIÈRE - 59

Tartare de crevettes nordiques et fenouille, accras de morue, terrine de merlu, 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 appétitu a voi !