



Délai de temps à respecter ? Veuillez svp nous en informer !

Plasir à Partager

Traditions culinaires de cultures différentes proches ou lointaines, le partage et la convivialité

Carpaccio de boeuf traditionnel, rucola et copeaux de parmesan 8

Mozzarella di Bufala 9

Tartare de thon 10

Jambon San Daniele coupé au couteau 10

Jambon Pata Negra 12

Bufala Caprese façon bruschetta 9

Escalope de foie gras poêlée sur croûton de pain d'épice et jus au porto 12

Noix de St. Jacques rôties, mousseline de pommes de terre et jus de veau réduit 12

Thon mi-cuit 12

Sushi 2 pièces :

Maguro (Thon) 6,50 **Shake** (Saumon) 5,50

Bar 5,50 **Ikura** (Œuf de saumon) 6

Avocado 4,50 **Kappa** (Concombre) 4,50

Ebi (Scampi) 6

Nos Entrées

Jambon Pata Negra 23

Salade Dogado noix de St-Jacques, gambas, filet de bar et avocat - Entrée 22 Plat 26

Tartare de thon à la Diable 19

Mozzarella di Bufala caprese façon Bruschetta 16

Jambon San Daniele coupé au couteau Mozzarella di Bufala, Crostini et Pomodorini ciliegini - Entrée 19 Plat 26

Escalopes de foie gras poêlées sur croûtons de pain d'épice et jus au porto 22

Une carte avec les allergènes est à votre disposition. Vous pouvez la demander.



Délai de temps à respecter ? Veuillez svp nous en informer !

Pâtes & Risotto (Entrée - Plat)

- Tagliatelle della Nonna** con ragù di polpette - Entrée 14 Plat 18
Taglierini con Gambas flambées et pomodorini - Entrée 18 Plat 24
Pappardelle au ragù de filet de Boeuf - Entrée 16 Plat 21
Gnocchi alla sorrentina Sauce tomate e dadolata di mozzarella di bufala - Entrée 13 Plat 17
Ravioli aux trois viandes rôties al burro e salvia - Entrée 16 Plat 21
Gnocchi con fonduta di formaggio e prosciutto artigianale croccante - Entrée 15 Plat 20
Risotto Dogado saumon, gambas et noix de St-Jacques infusé au gingembre - Entrée 19 Plat 23
Spaghetti alla Peppino noix de St-Jacques, gambas, courgette et jus de crustacés - Entrée 20 Plat 27

La Mer

- Noix de Saint-jacques poêlées, sel et poivre** 32
Marmite du pêcheur 34
filet de bar, gambas, saumon, saint-jacques, et pain grillé
Tataki de thon rouge 33
Mi-cuit au sésame noir et blanc
Poissons selon l'arrivage du jour
Mixte de la mer à la Plancha 36

Les Viandes

- Tagliata de filet de Boeuf** rucola, copeaux de parmesan et pomodorini ciliegini 30
Magret de canard au miel et pommes caramélisées 28
Filet de boeuf Rossini avec foie gras poêlé 34
Tartare de boeuf à l'ancienne « fait minute » 30
Entrecôte Black Angus Certifié
à la Plancha, fleur de sel et frites maison 220 g 30
300 g 38
Sauce aux trois poivres 250 g 34

**Nous disposons d'une salle au sous-sol
que nous pouvons privatiser pour vos évènements particuliers.**