

ANTIPASTI

CÉSAR

Salade romaine, volaille marinée, pancetta, croûtons et copeaux de parmesan
Romaine salad, marinated chicken, crispy pancetta, croutons and parmesan cheese

ENTRÉE 15€
PLAT 20€

VITELLO TONNATO

Fines tranches de veau, fruits du câprier, roquette, sauce tonnato
Thin slices of veal, capers, rocket salad and tuna sauce

17€ 22€

CAVOLFIORE

Velouté de chou-fleur, sommités de chou-fleur, croûtons
Cauliflower velouté, croutons

12€ 17€

CAPASANTA

Saint Jacques snackées, purée de topinambour, mousse de cresson et chips de lardon
Snacked scallops, jerusalem artichoke purée, watercress mousse, bacon chips

20€ 26€

BIANCO D'INVERNO

Cremoso de céleri rave, petits légumes, burrata entière
Celery root cream, vegetables, creamy burrata

16€

PRIMI PIATTI

TOSCANA

Papardelles, râtout d'épaule de cochon au Chianti
Papardelles pasta served with pork shoulder and red wine stew

19€ 24€

FRUTTI DI MARE

Linguines faites maison, coquillages façon marinière et persil
Homemade linguini pasta, seashells and parsley

16€ 21€

RISOTTO TARTUFATA

Risotto crème de truffe et burrata
Truffled cream and burrata risotto

18€ 27€

ORECCHIETTE

Orecchiette sauce ail, olive, piment et anchois, cime di rapa
Orecchiette pasta with garlic, olives, anchovies, piment and cime di rapa

14€ 19€

LASAGNA DELLA NONNA

Lasagnes à la bolognaise servies avec une salade verte
Bolognese lasagna served with a green salad

20€

SECONDI PIATTI

SANT'AMBROGIO

Escalope de veau (190g) à la milanaise, fruit du câprier et segment de citron, pâtes sauce tomate, jus réduit

Panfried veal alla Milanese, capers, slice of lemon, pasta, veal gravy

29€

PARMIGIANA

Gratin d'aubergines rondes, concassé de tomates, basilic, mozzarella et parmesan

Eggplant gratin, tomato crush, basil, mozzarella and parmesan cheese

21€

OSSO BUCCO

Jarret de veau braisé et son jus, polenta crémeuse et poêlée de légumes anciens

Braised veal shank and meat juice, creamy polenta, sauteed old vegetables

27€

MERLUZZO

Pavé de cabillaud grillé, riz venere, brocolis, sauce au lait de coco et curry

Grilled codfish, black venere rice, broccoli, and coconut milk and curry sauce

26€

TAGLIATA

Faux filet de bœuf (180g) tranché et servi saignant, millefeuille de pommes de terre, épinards sautés, purée d'épinards à la truffe, jus de viande aux champignons

Grilled and sliced beef ribeye served medium rare, potatoes millefeuille, sauteed spinaches, truffled mashed spinaches, meat juice with mushroom

29€

FORMAGGIO

Assiette de fromages italiens: Fontina (vache), Provolone (vache), Primo Sale (brebis)

Italian cheese plate: Fontina (cow milk), Provolone (cow milk), Primo Sale (ewe milk)

9€

DOLCI

TIRAMISU

Spéculoos, mascarpone crémeux, sirop expresso

Tiramisu speculoos, mascarpone, espresso syrup

9€

ARANCIA ROSSA

Choux maison garni d'une ganache montée à l'orange sanguine, suprêmes d'oranges sanguines, gelée d'oranges confites

Homemade puff pastry stuffed with bloody orange ganache, orange segments, jelly and confit orange

9€

VANIGLIA E MELA

Sablé breton, crème diplomate à la vanille BIO de Madagascar, compotée de granny smith, citron vert

Brittany shortbread, Organic vanilla diplomate cream, granny smith apple compote, lime

9€

FINGER GIANDUJA

Biscuit moelleux chocolat au lait, feuillantine croustillante, crémeux Gianduja et mousse chocolat noir

Milk chocolate soft biscuit, crispy feuillantine, gianduja chocolate crémeux, dark chocolate mousse

9€

Volaille: origine France - Veau: origine Hollande - Porc: origine France

Bœuf origine France et Allemagne

Une carte des allergènes est disponible au bar, n'hésitez pas à la demander.