

ANTIPASTI

CÉSAR

Salade romaine, poulet fermier mariné, pancetta, croûtons et copeaux de parmesan
Romaine salad, marinated chicken, crispy pancetta, croutons and parmesan cheese

14€

19€

CARPACCIO DE BAR BIO

Vinaigrette aux écorces de citron de Sicile, pomme granny smith et concombre
Organic seabass carpaccio, Sicilian lemon flavored vinaigrette, granny smith apple and cucumber

18€

21€

ANTIPASTI

Jambon San Daniele, fleur de courgette farcie à la ricotta, légumes d'été et balsamique
San Daniele cured ham, zucchini flower stuffed with ricotta, seasonal vegetables and reduced balsamic

12€

17€

TARTARE

Bœuf coupé au couteau, pesto rosso et condiments, copeaux de parmigiano
Hand cut beef tartare, pesto rosso, condiments, and parmesan cheese shaves

13€

19€

BURRATINA

Tomates d'antan, pesto verde, croûtons de Foccacia, filet d'huile d'olive vierge
Heirloom tomatoes, pesto verde, Foccacia croutons, virgin olive oil

11€

16€

PRIMI PIATTI

POLPO

Casarecce maison, fricassée de poulpe et supions, tomates Datterino marinées
Home made casarecce pasta, sauteed octopus and baby calamari, marinated Datterino tomatoes

16 €

20€

PRIMAVERA

Risotto de jeunes légumes, petits pois, crémeux de carotte jaune et brocolinis
Risotto of spring vegetables, green peas, yellow carrot cream and brocolinis

13 €

17€

AMATRICIANA

Rigatoni maison au coulis de tomate San Marciano, guanciale et copeaux de parmesan
Home made rigatoni pasta with San Marciano tomato coulis, guanciale and parmesan cheese shaves

15 €

19€

SCARMOZA

Fusilli maison au pesto verde, aubergines et amandes grillées, tomates confites
Home made fusilli pasta with pesto verde, eggplants and grilled almonds, candied tomatoes

12€

18€

TRUFFE D'ÉTÉ

Conchiglioni farcies à la tartufata, petits pois et jambon truffé, pousses d'épinard
Conchiglioni stuffed with tartufata, green peas and truffled ham, spinach sprouts

17€

21€

SECONDI PIATTI

SANT'AMBROGIO

Escalope de veau à la milanaise, pommes de terre al forno, jus de veau réduit
Panfried french veal cutlet, baked potatoes, veal jus

29€

POLPETTE DELLA NONNA

Boulettes de bœuf mitonnées à la tomate, polenta crémeuse
Beef meat balls cooked with tomato sauce, creamy polenta

22€

OMBLE CHEVALIER

Filet cuit sur la peau, jeune légumes fanes, crémeux de petits pois frais, marinade de tomates printanière
Grilled arctic char, seasonal vegetables, green pea crémeux, marinated tomatoes

27€

MAIGRE

Filet de maigre alla griglia, pointes d'asperges vertes, aubergine au couteau, coulis romesco
Grilled shade fish, green asparagus tips, diced eggplant, romesco coulis

24€

FORMAGGIO

N'hésitez pas à demander le fromage du moment.
Feel free to ask our cheese of the moment.

9€

DOLCI

ABRICOT

Panna cotta, marmelade d'abricots et crumble
Panna cotta, apricot marmelade and crumble

9€

FRAISE

Zuppa de fraise, oeufs à la neige parfumés au citron, pistaches concassées
Strawberry soup, lemon flavored «oeufs à la neige», crushed pistachios

9€

LIMONE

Tartelette au crémeux citron, meringue à l'italienne
Lemon meringue tart

9€

FRAMBOISE

Mille feuille, crème légère au chocolat Gianduja et framboises
Mille feuille, Gianduja chocolate cream and raspberries

9€

*Toutes nos viandes sont d'origine française
All your meats come from France*

Servie le dimanche soir et lundi soir



SNACKS

PLANCHE MIXTE 14€

Cheese and delicatessen platter

PLANCHE FROMAGE OU CHARCUTERIE 12€

Cheese or delicatessen platter

ENTRÉES

CARPACCIO DE BAR BIO 18€

Vinaigrette aux écorces de citron de Sicile, pomme granny smith et concombre

Organic seabass carpaccio, Sicilian lemon flavored vinaigrette, radish, granny smith apple and cucumber brunoise

CÉSAR 14€

Salade romaine, poulet fermier mariné, pancetta, croûtons, copeaux de parmesan

Romaine salad, marinated chicken, crispy pancetta, croutons, parmesan cheese

BURRATINA 11€

Tomates d'antan, pesto verde et croûtons de Foccacia

Heirloom tomatoes, pesto verde and Foccacia croutons

PLATS

POLPO 20€

Casarecce maison, fricassée de poulpe et supions, tomates Datterino marinées

Home made casarecce pasta, sauteed octopus and baby calamari, marinated Datterino tomatoes

AMATRICIANA 17€

Rigatoni maison au coulis de tomate San Marciano, guanciale et copeaux de parmesan

Home made rigatoni pasta with San Marciano tomato coulis, guanciale and parmesan cheese shaves

PRIMAVERA 17€

Risotto de jeunes légumes, petits pois, crémeux de carotte jaune et brocolinis

Risotto of spring vegetables, green peas, yellow carrot cream and brocolinis

MAIGRE 24€

Filet de maigre alla griglia, pointes d'asperges verts, aubergines au couteau, coulis romesco

Grilled shade fish, green asparagus tips, diced eggplant, romesco coulis

POLPETTE DELLA NONNA 22€

Boulettes de bœuf mitonnées à la tomate, polenta crémeuse

Beef meat balls cooked with tomato, creamy polenta

SANT'AMBROGIO 29€

Escalope de veau à la milanaise, pommes de terre al forno, jus de veau réduit

Panfried french veal cutlet, baked potatoes, veal jus

DESSERTS

LIMONE 9€

Tartelette au crémeux citron, meringue italienne

Lemon meringue tart

FORMAGGIO 9€

Fromage du moment *Cheese of the day*

ABRICOT 9€

Panacotta, marmelade d'abricots et crumble

Panacotta, apricot marmelade and crumble

SALADE DE FRUITS 8€

Fruit salad

CAFÉ GOURMAND 10€

Gourmet coffee

Nos prix sont indiqués taxes et services compris – Prices include taxes and service.