



Les entrées

<i>Caprese de mozzarella di Bufala et tomates fraîche</i> <i>Caprese: tomatoes and bafalo's milk mozzarella</i>	<i>15.90</i>
<i>Six huîtres Fines de Claire N. 2</i> <i>Six oysters Fines de Claire N. 2</i>	<i>18.50</i>
<i>Carpaccio de boeuf Charolais tomate cerises salade, flocons de parmesan</i> <i>Charolais beef carpaccio cherry tomato pine nutssalad and parmesan flakes</i>	<i>18.50</i>
<i>Foie gras du chef, pain d'epices et sa confiture de figue</i> <i>Chef's foie gras, gingerbread, and fig jam</i>	<i>24.00</i>

En cas d'allergies alimentaire nous sommes à votre écoute merci de nous en informer

Nos pâtes fraîches

<i>Tagliatelles fraîches à la bolognaise</i> <i>Fresh bolognese tagliatelle</i>	18.90
<i>La vraie Carbonara avec joue de porc et fromage Pecorino Dop.</i> <i>The original Carbonara with pork cheek and fromage Pecorino</i>	19.50
<i>Raviolis végétariens à la ricotta, épinards sauce tomato et burrata Dop</i> <i>Spinach, ricotta and meat ravioli with burrata cream and tomatoes</i>	19.50
<i>Raviolis à l'encre de seiche et filet de bar au ragoût de crevettes</i> <i>Ravioli with cuttlefish ink and sea bass fillet with shrimp ragu</i>	22.50
<i>Raviolis au Truffe noire fraîche d'Italie</i> <i>Truffle ravioli with summer truffle flakes</i>	26.50
<i>Gnocchi à la crème fraîche et saumon</i> <i>Gnocchi with fresh cream and salmon</i>	21.50
<i>Gnocchi au pesto de noix fait maison et speck</i> <i>Gnocchi with walnut pesto and speck</i>	18.90
<i>Taglierini aux fruits de mer (palourdes, moules, crevettes, gambas)</i> <i>Spaghetti "Taglierini" with seafood (mussels, clams, shrimp)</i>	26.50
<i>Tagliatelles aux cèpes</i> <i>tagliatelle with porcini mushrooms</i>	21.50
<i>Lasagne du chef à la Bolognese</i> <i>Chef's Lasagne Bolognese</i>	20.50

Les plats

<i>Filet de poisson du jour avec câpres, olives noires, pommes de terre, sauce tomates cerises et gamba</i>	27.00
<i>Fish of the day with potatoes, capers, black olives, cherry tomatoes, Prawn</i>	
<i>Gambas aux agrumes (cinq pièces)</i>	26.50
<i>Prawns pan fried with citrus fruits sauce (five pieces)</i>	
<i>Filet mignon de porc sauce moutarde et poivre vert</i>	25.50
<i>Pork fillet with mustard and green pepper sauce</i>	
<i>Entrecôte de boeuf race Charolais grillé</i>	36.50
<i>Limousin sirloin steak with black pepper sauce</i>	
<i>Espadon à la sicilienne, câpres, olives noires et sauce tomate fraîche</i>	27.50
<i>Sicilian Swordfish with Capers, Olives and Fresh Tomato Sauce</i>	
<i>Escalopes de veau à la creme de truffe et truffe noire fraîche</i>	27.50
<i>Veal escalopes pan fried with truffle cream</i>	
<i>Filet de boeuf race Charolais au vin Barolo</i>	39.50
<i>Beef fillet with Barolo (Piedmont renowned red wine)</i>	
<i>Magret de Canard rôti et sa sauce au miel</i>	26.50
<i>Roasted duck breast and honey sauce</i>	
<i>Filet de boeuf race Charolais aux Truffe noire fraîche</i>	47.50
<i>Beef fillet with black truffle flakes</i>	
<i>Filet de boeuf race Charolais grillé et tranché sur lit de salade</i>	39.50
<i>Grilled beef fillet slices on a bed of mixed salad</i>	

Dessert

<i>Panna cotta aux fruits rouges</i> <i>Red fruits cream pudding</i>	8.90
<i>Sorbet: citron, framboise (colonel 9€)</i> <i>Lemon sorbet, raspberry</i>	7.50
<i>Ananas à la liqueur de cerise Maraschino</i> <i>Pineapple with Maraschino (sweet liqueur from sour-cherries)</i>	7.90
<i>Tiramisù du Chef</i>	9.50
<i>Flan au chocolat typique du Piémont "bunet" avec amaretti</i> <i>Typical flan of Piedmont "bunet" with amaretti</i>	8.50
<i>Tartelette au citron meringué à l'italienne</i> <i>Lenon tarts</i>	9.50
<i>Crème brûlée à la vanille</i> <i>Crème brûlée with vanilla</i>	8.90

Vins rouge - red wines - France - Italie

<i>Saint Chinian Des Capitelles 2020 Grenache - Syrah</i>	29
<i>Côtes de Provence Estandon Héritage A.O.C.</i>	35
<i>Haut-Médoc Beauséjour Hostens A.O.C.</i>	39
<i>Bordeaux Château Nenine A.O.C.</i>	38
<i>Gran passione Veneto Merlot, Corvina Botter Fossalta I.G.T.</i>	31
<i>Nero D'avola Conte di Campiano di Sicilia D.O.C.</i>	34
<i>Chianti in fiasco Predella D.O.C.</i>	29

Vins rosé de France

<i>Entre Amis pays Var I.G.P.</i>	29
<i>Côtes de Provence Estandon A.O.C.</i>	35
<i>Côtes de Provence Minuty "M" A.O.C.</i>	47
<i>Côtes de Provence Studio by Miraval</i>	37

Vins blanc France - Italy

<i>Côtes de Provence Estandon Tradition A.O.C.</i>	35
<i>Sancerre Grande Réserve A.O.C.</i>	47
<i>Chablis Damp Frères Les Beaumonts A.O.C.</i>	48
<i>Chardonnay delle Venezie A.O.C.</i>	29



Menu de printemps 36 €

(Entrée + Plat + Dessert)

Six huîtres Fine De Claire N. 2

Six oysters Fine de Claire N. 2

Foie gras maison du chef, pain d'épices et sa confiture de figue (supp. 2 €)

Chef's foie gras, gingerbread and fig jam (supp. 4€)

Carpaccio de boeuf Charolais tomate cerises et flocons de parmesan

Charolais beef carpaccio with pine nuts, tomato and parmesan flakes

Notre Raviolis à l'encre de seiche, filet de bar et crevettes

Our squid ink ravioli with sea bass fillet and prawns

Notre Raviolis végétariens à la ricotta, épinards, sauce tomato et crème de burrata

Our vegetarian ravioli with ricotta, spinach, and tomato sauce with burrata cream

Lasagne du chef à la Bolognese

Chef's Lasagne Bolognese

La vraie Carbonara avec joue de porc et fromage Pecorino Dop.

The original Carbonara with pork cheek and fromage Pecorino

Gnocchi à la crème fraîche et saumon ou Tagliatelle à la Bolognese

Gnocchi with fresh cream and salmon or Tagliatelle Bolognese



Escalopes de veau à la crème de truffe

Veal escalopes pan fried with truffle cream

Gambas aux agrumes de Sicile (cinq pièces)

Prawns pan fried with citrus fruits sauce (five pieces)

Magret de Canard rôti et sa sauce au miel

Roasted duck breast and honey sauce

Filet de poisson du jour avec câpres, olives noires et une gamba

Fish of the day with capers, black olives and one prawn

Espadon à la sicilienne, câpres, olives noires et sauce tomate fraîche

Sicilian Swordfish with Capers, Olives and Fresh Tomato Sauce

Filet mignon de porc sauce moutarde et poivre vert

Pork fillet with mustard and green pepper sauce



Dessert au choix sur la cart --- One dessert of your choice from our menu

Ce menu c'est pour une personne et est servi jusqu'à 21h30 - This menu is for one person and served until 9.30pm

-----prix service compris-----