



## *Les entrées*

<i>Six huîtres Fines de Claire N. 2</i>	<i>16.50</i>
<i>Six oysters Fines de Claire N. 2</i>	
<i>Caprese de mozzarella di Bufala et tomates fraîche</i>	<i>15.90</i>
<i>Caprese: tomatoes and buffalo's milk, mozzarella</i>	
<i>Carpaccio de boeuf Charolais tomate cerises salade, flocons de parmesan</i>	<i>18.50</i>
<i>Charolais beef carpaccio cherry tomato pine nut salad and parmesan flakes</i>	
<i>Foie gras maison du chef, pain d'épices et sa confiture de figue</i>	<i>23.50</i>
<i>Chef's foie gras, gingerbread, and fig jam</i>	
<i>Tartare de saumon au couteau et guacamole fraîche</i>	<i>21.50</i>
<i>Salmon tartare with fresh avocado</i>	
<i>Aubergines à la Parmigiana</i>	<i>19.50</i>
<i>Eggplant parmigiana</i>	
<i>Soupe à l'oignon du Chef</i>	<i>16.50</i>
<i>Chef's Onion Soup</i>	

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

# Nos pâtes fraîches

<i>Gnocchi à la Sorrentina (mozzarella de Bufala et sauce tomate)</i> <i>gnocchi à la Sorrentina</i>	17.50
<i>Risotto Carnaroli à la crème de Langoustines, burrata et safran</i> <i>Carnaroli Risotto with scampi cream, burrata and saffron</i>	22.50
<i>Tagliatelles fraîches à la bolognaise</i> <i>Fresh bolognese tagliatelle</i>	18.50
<i>Raviolis d'épinards à la crème de burrata, tomates fraîches et parmesan</i> <i>Spinach ravioli with burrata cream, fresh tomato and parmesan</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>	23.50
<i>Raviolis au Truffe noire fraîche d'Italie</i> <i>Truffle ravioli with summer truffle flakes</i>	28.50
<i>Gnocchi à la crème fraîche et saumon</i> <i>Gnocchi with fresh cream and salmon</i>	21.50
<i>Taglierini aux fruits de mer (palourdes, moules, crevettes, gambas)</i> <i>Spaghetti "Taglierini" with seafood (mussels, clams, shrimp)</i>	26.00
<i>Paccheri Napolitains à l'espadon et aubergines</i> <i>Neapolitan paccheri with swordfish and aubergines</i>	22.50
<i>Lasagne du Chef avec sauce truffe, jambon cuit, mozzarella</i> <i>Chef's Lasagne with truffle sauce, ham and mozzarella</i>	20.50
<i>La vraie Carbonara avec joue de porc et fromage Pecorino Dop.</i> <i>The original Carbonara with pork cheek and fromage Pecorino</i>	21.00

# Les plats

<i>Filet de poisson du jour avec câpres, olives noires, pommes de terre, sauce tomates cerises et gamba</i>	26.50
<i>Fish of the day with potatoes, capers, black olives, cherry tomatoes, Prawn</i>	
<i>Gambas aux agrumes (cinq pièces)</i>	25.50
<i>Prawns pan fried with citrus fruits sauce (five pieces)</i>	
<i>Filet mignon de porc sauce moutarde et poivre vert</i>	24.50
<i>Pork fillet with mustard and green pepper sauce</i>	
<i>Espadon à la sicilienne, câpres, olives noires et sauce tomate fraîche</i>	25.50
<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>	25.50
<i>Roasted duck breast and honey sauce</i>	
<i>Filet de boeuf race Charolais aux Truffe noire fraîche</i>	45.50
<i>Beef fillet with black truffle flakes</i>	
<i>Filet de boeuf race Simmental grillé et tranché sur lit de salade</i>	39.50
<i>Grilled beef fillet slices on a bed of mixed salad</i>	

*Tous les plats sont accompagnés de légumes de saison et de pommes de terre au four.*

## Dessert

<i>Panna cotta aux fruits rouges</i> <i>Red fruits cream pudding</i>	8.50
<i>Sorbet: citron, framboise</i> <i>Lemon sorbet, raspberry</i>	6.50
<i>Ananas à la liqueur de cerise Maraschino</i> <i>Pineapple with Maraschino (sweet liqueur from sour-cherries)</i>	7.50
<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>Creme brulee with vanilla</i>	8.90
<i>Cannolo sicilienne, ricotta de brebis, chocolat, Fruit confit</i> <i>Creme brulee with vanilla</i>	9.50

# Menu de printemps 35 €

(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. 4 €)*

*Chef's foie gras, gingerbread, and fig jam (supp. 3€)*

*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 et filet de bar au ragoût de crevettes*

*Ravioli with cuttlefish ink and sea bass fillet with shrimp ragu*

*Notre Ravioli épinards et Burrata DOP*

*Ravioli filled with spinach, fresh tomato and basil*

*Caprese de mozzarella di Bufala et tomates fraîche*

*Caprese: tomatoes and buffalo's milk mozzarella*

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

*Gnocchi with fresh cream, smoked salmon or Tagliatelle Bolognese*

*Aubergines à la Parmigiana*

*Eggplant parmigiana*

*Soupe à l'oignon du Chef*

*Chef's Onion Soup*

*Risotto Carnaroli à la crème de Langoustines, burrata et safran*

*Carnaroli Risotto with scampi cream, burrata and saffron*

*Escalopes de veau à la crème de truffe*

*Veal escalopes pan fried with truffle cream*

*Gambas aux agrumes 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,*

*pommes de terre, sauce tomates cerises et gambas*

*Fish of the day with potatoes, black olives, cherry tomatoes and pine nuts*

*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 --- This menu is for one person*

*prix service compris*

# Nos pizzas italiennes

<i>Margherita, (sauce tomate, mozzarella, basilic)</i>	13.90
<i>Siciliana, (sauce tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois)</i>	15.90
<i>Napoletana, (mozzarella, tomate, anchois, câpres, origan)</i>	16
<i>Chèvre et miel (mozzrella, fromage de chèvre, miel)</i>	17.50
<i>Thon et oignon (sauce tomate, thon, mozzarella, oignon)</i>	17.50
<i>Regina (sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignon)</i>	16.90
<i>Calzone, (sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignon)</i>	16.90
<i>Pepperoni (sauce tomate, mozzarella, saucisson piquant spianata)</i>	16.90
<i>4 saison, (tomate, mozzarella, jambon cuit, champignon, artichants, olives)</i>	16.90
<i>Bufala (sauce tomate, basilic, mozzarella de buffle)</i>	17.50
<i>4 fromages ( mozzarella, gorgonzola, chèvre, stracchino)</i>	19.00
<i>Parma (tomate, mozzarella, jambon de Parme, champignon, petit burrata)</i>	18.50
<i>Truffe (mozzarella, flocons de truffe, sauce truffe)</i>	27.50

-----prix service compris-----  
Supplement: jambon cuit 4€ parma 5€ - saumon 4.50€ - truffe 11€ - les autres ingrédients 2€

# Carte de vins

<i>Vin au verre rosé: Les sources de la marine I,G,P</i>	9.50
<i>Vin au verre rouge: Merlot du Veneto ou Chianti Riserva D.O.C.G</i>	9.50
<i>Vin au verre blanc: Pinot grigio, ou Chardonnay D.O.C.G</i>	9.50

## *Vins rouge - red wines - France*

<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>Saint Émilion Lajarde Montarlier A.O.C.</i>	42
<i>Puissequin Saint Émilion fleure de la Chapelle A.O.C.</i>	37
<i>Saint-Estèphe Château Beau-Site A.O.C.</i>	81
<i>Saint-Julien Les Fiefs de Lagrange A.O.C.</i>	42
<i>Bourgogne Savigny les Beaune Premier Cru 2020</i>	89
<i>Pomerol Château Les Colombiers A.O.C.</i>	77
<i>Margaux Château La Tour de Mons A.O.C.</i>	79
<i>Pauillac Grand Cru Classé Château Batailley 2016 A.O.C.</i>	145
<i>Châteauneuf-du-Pape L'Oratoire des Papes</i>	124
<i>Côtes de Provence Estandon Tradition 0.37 cl</i>	19
<i>Côtes de Provence Domaine des Peirecèdes A.O.C. 0.50 cl</i>	27

## *Italie - Italy*

<i>Gran passione Veneto Merlot , Corvina Botter Fossalta I.G.T.</i>	31
<i>Barbera d'Alba Rocalin D.O.C.</i>	31
<i>Nero D'avola Conte di Campiano di Sicilia D.O.C.</i>	34
<i>Nebbiolo delle Langhe D.O.C.G.</i>	35
<i>Nebbiolo d'Alba Teo Costa Ligabue D.O.C.G.</i>	39
<i>Chianti in fiasco Predella D.O.C.</i>	29
<i>Chianti Banfi Sant'Angelo Cinigino D.O. C. G.</i>	38
<i>Chianti Classico gallo nero Riserva Terre delle Grazie 2018 D.O.C.</i>	37
<i>Barolo Antica casa Ricossa D.O.C.G.</i>	52
<i>Ripasso Superiore Cantina Negrar D.O.C.G.</i>	49
<i>Amarone della Valpolicella D.O.C.G.</i>	59
<i>Conte di Campiano Salento Puglia Appassimento I.G.P.</i>	35
<i>Brunello di Montalcino Banfi 2019 D.O.C.G.</i>	92

## *Vins rosé de France*

<i>Les sources de la marine I.G.P. Gard</i>	29
<i>Côtes de Provence Estandon A.O.C.</i>	35
<i>Côtes de Provence Estandon 0.50 cl A.O.C.</i>	27
<i>Côtes de Provence Minuty A.O.C.</i>	47
<i>Côtes de Provence Studio by Miraval</i>	37
<i>Côtes de Provence Château de Berne</i>	39
<i>Côtes de Provence Château Roubine cru Classé A.O.C.</i>	49
<i>Côtes de Provence Sainte Roseline Cru Classé Prestige A.O.C.</i>	45
<i>Côtes de Provence Domaines OTT - Clos Mireille</i>	65
<i>Côtes de Provence Estandon Eritage A.O.C. 0.50 cl</i>	27
<i>Côtes de Provence Château Roubine Cru Classé A.O.C. 37.5cl</i>	26
<i>Château Sainte Roseline Cru Classé Prestige 0.50 cl</i>	31

## *Vins blanc France - Italy*

<i>Côtes de Provence Estandon Héritage A.O.C.</i>	35
<i>Sancerre Grande Réserve A.O.C.</i>	47
<i>Chablis La chablisienne A.O.C.</i>	48
<i>Chardonnay les Jamelles Languedoc-Roussillon A.O.C.</i>	30
<i>Chardonnay delle Venezie A.O.C.</i>	29
<i>Chardonnay Préjugés Maison Ventenac</i>	31
<i>Bourgogne Montagny 1er Cru Montcuchot</i>	48
<i>Corvo Glicene di Sicilia I.G.T.</i>	29
<i>Pinot grigio delle Venezie D.O.C.</i>	30
<i>Frascati Pietra Porzia D.O.C.</i>	29
<i>Vermentino di Sardegna Sella Mosca I.G.T.</i>	29
<i>Falanghina Regione Campania I.G.T.</i>	30
<i>Muller Thurgau du Trentino D.O.C.</i>	29
<i>Chablis Damp Frères Les Beaumonts A.O.C. 37 cl</i>	26
<i>Côtes de Provence Estandon Héritage A.O.C. 0.50 cl</i>	27
<i>Sancerre Compte Lafond A.O.C. 0.37 cl</i>	25
<i>Pouilly-Fumé Les Genièvres A.O.C. 0.37 cl</i>	26

## *Vins pétillants*

<i>Prosecco Superiore Valdobbiadene Millesimato brut Blanc ou Rose</i>	36
<i>Lambrusco dell'Emilia I.G.T.</i>	29
<i>Champagne Nicolas Feuillatte Brut Tradition</i>	84
<i>Barbera del Monferrato Duchessa Lia</i>	29