



À LA CARTE

Entrées / Starters

Assiette de légumes sélectionnés et sa sauce bagna cauda / Assorted vegetables with bagna cauda sauce €16

Thon fumé, poireaux à la plancha et gaspacho / Smoked tuna, leeks cooked to the plancha and gaspacho €18

Tataki de bœuf et caviar d'aubergines / Tataki of beef and eggplant caviar €18

Charcuterie italienne / Selected Italian charcuterie P€13 G€18

Burrata, roquette et tomates / Burrata cheese, roquette & tomatoes €15

Plats/Mains

Bistecca de bœuf Black Angus grillée / Grilled rib steak of Black Angus €36

Côte de porc ibérique grillée / Grilled Iberian pork chop €28

Poisson du marché / Fish of the market €32

Spécialités de Pâtes/Pasta dishes

Scialatelli de fruits de mer à l'encre de seiche / Scialatelli with seafood and squid ink €26

Busiate et homard décortiqué, pesto à la Trapanese / Busiate with shellless lobster, pesto Trapanese €29

Spaghetti aglio olio e peperoncino, tartare de palourdes aux herbes / Spaghetti, garlic, olive oil, tartare of clams €20

Pici à la japonaise, mijoté de Canard de Barbarie et œuf poché / Japanese Pici, duck of Barbarie stew and poached egg €22

Desserts

Baba au limoncello / Limoncello baba €14

Tiramisu au thé vert Matcha / Matcha green tea Tiramisu €12

Panna Cotta au basilic et compotée de pêche / Panna Cotta infused with basil and peach €12

Assortiment de fromages italiens / Assorted Italian cheese €13

Café gourmand / Gourmet café €12



Menu Déjeuner /Lunch Formula

Entrée/Starter-Pâtes/Pasta-Dessert 32€

Entrée/Starter-Pâtes/Pasta ou/or Pâtes/Pasta-Dessert 28€

A choisir parmi ces suggestions du jour/To choose among those suggestions of the day



Entrées / Starters (examples)

Gaspacho de Chinchard et d'orge à la crudaiola / Gaspacho of Horse mackerel and barley alla crudaiola

Velouté de céleri rave / Celeriac veloute

Pâtes / Pasta (examples)

Spaghetti, tomates, fenouil, calamar et pignons de pin / Spaghetti, tomatoes, fenel, squid and pine nuts

Tagliatelles au pesto basilic, pomme de terre et haricots verts / Tagliatelle with pesto, basil, potatoes and beans

Desserts (examples)

Panna Cotta basilic sorbet pêche / Panna Cotta infused with basil and peach sorbet

Café gourmand / Gourmet café

