

Aperitivo

3 Aperitivo pour 13.9

6 Aperitivo pour 19.9

Caponata

Aubergines rôties

Champignons grillés

Tomates cerises confites

Tomates cerises marinées

Coeurs d'artichaut marinés

Olives dénoyautées

Poivrons grillés

-

Jambon de Parme

Mortadelle à la pistache

Saucisson à la truffe

Rostello aux herbes

Bresaola

Saumon fumé

-

Straciatella à la figue

Gorgonzola

Scamorza fumée

Brie de Meaux abricot

Planches

♥ Mixte **21.9**

(Burrata, jambon de Parme, bresaola, saucisson à la truffe, taleggio, brie de Meaux aux abricots)

Charcuterie **18.9**

(Jambon de Parme, bresaola, saucisson à la truffe, rostello aux herbes, mortadelle à la pistache)

🌿 Légumes **19.9**

(Tomates cerises marinées, aubergines rôties, poivrons grillés, caponata, coeurs d'artichaut marinés, olives dénoyautées)

🌿 Fromages **20.9**

(Burrata, gorgonzola, straciatella à la figue, brie de Meaux aux abricots, scamorza fumée)

Antipasti

♥ Burrata **8.9**

Straciatella à la figue **10.9**

Trio de bruschettas **8.5**

(Mozzarella di bufala, truffe, jambon de Parme)

Vitello tonato **12.9**

Tomates cerises et billes de mozzarella di bufala **9.9**

Plats

Poulet Liberta **17.5**

(Filets de poulet rôtis, sauce à la crème, ail et échalote, tomates cerises et pousses d'épinards, riz blanc)

♥ Saltimbocca de veau **19.9**

(Escalope de veau au jambon de Parme, sauce à la crème au vin blanc et à la sauge, linguine)

Poulet al funghi **16.9**

(Filets de poulet rôti, sauce aux champignons et au porto, champignons sautés, riz blanc)

Saumon à la crème **18.9**

(Pavé de saumon, sauce à la crème, aneth, riz blanc)

🌿 Parmigiana **16.5**

(Mille-feuilles d'aubergine, petite salade italienne)

Carpaccio de Boeuf et burrata **18.9**

(Fines tranches de boeuf crues, crème de balsamique, burrata, petite salade italienne)

🌿 Carpaccio de tomates anciennes et mozzarella **16.5**

(Tranches de tomates anciennes et de mozzarella di bufala, basilic, crème de balsamique)

Plat de la semaine

14.9

Salades

♥🌿 Burrata **16.5**

(Roquette, tomates cerises marinées, tomates cerises confites, noix, pêches rôties, burrata)

César **16.9**

(Laitue iceberg, aiguillettes de poulet rôti, tomates cerises, croûtons de pain, oeuf poché, oignons frits, parmesan affiné)

🌿 Chèvre **16.9**

(Roquette, fromage de chèvre, tomates cerises marinées, pêches rôties, noix, betterave jaune)

Parme **17.5**

(Roquette, jambon de Parme, tomates cerises, betterave jaune, pignons de pin, parmesan affiné)

Saumon **17.9**

(Mâche, saumon mariné, avocat, grenade, radis, mangue, tomates cerises, graines de sésame)

Pâtes

🌿 Raviolis aux cèpes sauce al funghi **16.9**

(Raviolis fourrés aux cèpes, sauce aux champignons et au porto, champignons sautés, parmesan affiné)

Linguine au saumon **18.9**

(Crème fraîche, saumon fumé, tomates cerises, pousses d'épinard, parmesan affiné)

🌿 Mafaldine pesto rouge et burrata **18.5**

(Pesto rouge, burrata, tomates cerises confites, noisettes concassées)

🌿 Linguine verdure **15.9**

(Poêlée de légumes : aubergines rôties, oignons rouges, tomates cerises, poivrons grillés, ail, champignons sautés, parmesan affiné)

🌿 Gnocchi à la Toscane **17.9**

(Sauce à la crème, au vin blanc, à l'ail et aux échalotes, tomates cerises et pousses d'épinards)

🌿 Gnocchi tomate et straciatella **16.9**

(Sauce tomate cuisinée, straciatella, basilic)

♥ Rigatoni à la truffe et poulet **20.9**

(Filets de poulet rôti, sauce à la truffe, copeaux de truffe fraîche, noisettes concassées)

🌿 Raviolis épinards et ricotta à la sauce tomate **17.5**

(Raviolis fourrés aux épinards et à la ricotta, sauce tomate cuisinée)

🌿 Linguine truffe et burrata **22.9**

(Crème de truffe, burrata, copeaux de truffe fraîche, noisettes concassées)

Formule midi

(De 11h30 à 15h00
hors week-end et jours fériés)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **18.5**

Entrée + Plat + Dessert **22.9**

(Au choix)

Burrata

Straciatella à la figue

Trio de bruschettas

-

Gnocchi tomate et straciatella

Poulet Liberta

Salade Burrata

Plat de la semaine

-

Mi-cuit chocolat et glace vanille

Affogato

Fraise melba

Bambino

(Pour les moins de 12 ans)

Rigatoni sauce tomate

+

Glace vanille

13.9



Consultez les allergènes.

Desserts

(Tous nos desserts sont faits maison)

Brie de Meaux aux abricots **8.5**

♥ Bol de fraises et chantilly **9**

Tiramisu café **7.9**

Fraise melba **8.5**

Mi-cuit chocolat et glace vanille **7.9**

Brioche perdue nature **8**

Café gourmand **9.9**

♥ Affogato **7.5**

A partager

Pavlova aux fruits rouges

18.9

Happy Hour

(Du lundi au vendredi, de 17h à 20h
hors jours fériés)

Pinte de blonde
ou
Cocktail (Mojito / Spritz)
ou
Verre de vin blanc

+

Bruschetta **8.9**

ou

Jambon de Parme **10.9**

ou

Burrata **12.9**

♥ = Coup de coeur

🌿 = Végétarien

Prix net en euro, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.