

“Good food is the foundation
of genuine happiness.”

DESSERT ('2)

LE CAFÉ FRAPPÉ *	11 €
LE PAIN PERDU	11 €
LES PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD	12 €
LA DAME BLANCHE *	11 €
LA TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE	12 €
LE CAFÉ GOURMAND *	12 €
LE TIRAMISU AUX FRAISES *	13 €

LE CAFÉ SIMPLE OU GOURMAND	4 € 12 €
LE CAPPUCCINO	5 €
L'INFUSION	4 €
LE THÉ MENTHE FRAICHE	5 €

LE CHARIOT DES DIGESTIF ('2)

L'” EXPRESSO MARTINI ”	13 €	LE COGNAC	13 €	LE LIMONCELLO	10 €
LA CHARTREUSE (jaune ou verte)	10 €	LE COINTREAU	10 €	L'AMARETTO	10 €
LE CALVADOS	10 €	LA TEQUILA PATRON	10 €	LA TEQUILA CAZADORES	8 €

(' 2)

KITCHEN CLUB

ENTRÉE (’2)

LE TRIO DE TAPENADES LA CAPONATA SICILIENNE, LES TOMATES JAUNES CONFITES ET LES ARTICHAUTS * La caponata sicilienne est une recette millénaire mélangeant l'aubergine, le céleri, la tomate, le câpre et l'olive.	8 € p.p
LA PLANCHE À L'ITALIENNE * CHARCUTERIES ET FROMAGES ITALIENS D'EXCEPTION SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE CHEF	S 20 € M 30 € L 40 €
LES TEMPURA DE CREVETTES NOBASHI ET MAYONNAISE AU WASABI (4 pièces) *	15 €
LES GOUJONNETTES DE POULET FERMIER ET SAUCE AIGRE DOUCE (4 pièces) *	14 €
LES ARROSTICINI D'AGNEAU OU DE BOEUF (4 pièces) * Les arrosticini sont des brochettes de viande typiques des Abruzzes	8 €
LA PLANCHE À PAINS (3 pièces) * LA PUCCIA DE SALSA VERDE E PORCHETTA ROMANA, LA TARTARUGA CON STRACIATELLA E ANCHOIS, LA PINSA ROMANA AL PARMA E TOMATES La variété surprenante des pains italiens nous invite à la découverte et au partage	15 €
LE TARTARE DE THON ET MANGUE, SAUCE TERIYAKI *	21 €
LE TARTARE DE BŒUF SERVI SUR SON OS À MOELLE	16 €
LE FEUILLETÉ D'ESCARGOTS À L'AIL	21 €
LE FONDU FROMAGE *	8 € pc
LA CROQUETTE AUX CREVETTES *	10 € pc
LES ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES ET MENTHE FRAICHE *	17 €

* disponible de 15h à 18h

“ À partager ou pas. ”

PLAT (’2)

LE PLAT DU JOUR (midi)	18 €
LA SALADE CAESAR AU POULET OU AUX SCAMPI *	24 € / 25 €
L'AMÉRICAIN, FRITES *	24 €
LES BOULETTES SAUCE TOMATE, FRITES *	21 €
LE FILET PUR BLACK ANGUS IRLANDAIS, FRITES, SALADE	39 €
L'ENTRECÔTE BLACK ANGUS “CUBEROLL” IRLANDAISE, FRITES, SALADE	33 €
LE VOL AU VENT, FRITES *	25 €
LE CABILLAUD MOUSSELINE, PURÉE DE POMMES DE TERRE	29 €
LE MI-CUIT DE THON AUX MILLE GRAINES, POMMES GRENAILLES	32 €
LES SOLETTES MEUNIÈRES, PURÉE DE POMMES DE TERRE	27 €
LES PACCHERI À LA CHAIR DE SAUCISSE *	25 €
LES RAVIOLI AU MASCARPONE CACIO E PEPE	25 €
LE WOK DE LÉGUMES CROQUANTS ET NOUILLES CHINOISES, SAUCE SOJA *	23 €

* disponible de 15h à 18h

LES VIANDE (’2) À L’OS

LA CÔTE DE VEAU ALLA MILANESE (350-400 gr)	29 €
LA CÔTE À L'OS DE BŒUF IRLANDAISE (500 gr)	42 €
LE CARRÉ D'AGNEAU 6 CÔTES	29 €
LA CÔTE DE COCHON “ DUROC D’ OLIVES “ ET SAUCE BARBECUE AU MIEL D’ ACACIA (350-400 gr)	25 €

LES ACCOMPAGNEMENT (’2)

LES FRITES MAISON	4 €	LA PURÉE DE POMMES DE TERRE	5 €
LES POMMES GRENAILLES	4 €	LES LÉGUMES DE SAISON	5 €
LES PÂTES TOMATÉES	5 €	LE CŒUR DE LAITUE ET MAYONNAISE	5 €
LA SALADE DE TOMATES	5 €		

LES SAUCE (’2)

CHAMPIGNONS	4 €	POIVRE VERT	4 €	BÉARNAISE	4 €	CHORON	4 €
STILTON	4 €	BEURRE DE MASCARPONE FAÇON MAÎTRE D’HÔTEL					4 €