

HORS D'ŒUVRES, ENTREES « ANTIPASTI »

A Partager
Pour l'Apéro

Sélection de Charcuterie Fine Italienne	SUL	13.50	18.00
Terrine de Foie Gras Maison à la Truffe de Toscane		15.50	21.50
Salade de Tomates et Buratta	L-	13.00	
Tartare de Légumes et Scampi Flambées à la Vodka	Cr	18.00	
<i>Dôme de Saumon Fumé et Crevettes au Chèvre Frais</i>	L- Cr	18.00	
Ravioli Chèvre et Noix, Velouté de Potimarron	G- L- C-Sé	13.00	

NOS SPECIALITES DE PATES « PRIMI PIATTI »

Ravioli Frais aux Truffes, Sauce Crémeuse aux Truffes	G-O-L	18.00
(Vue à la télé dans Bienvenue à l'Hôtel sur TF1)		
Lasagne à la Napolitaine	G-	16.00
(Sauce Tomate, Boulette de Viande)		
Risotto aux Morilles	L	18.00
Risotto au Munster, Gewurztraminer et Carmine Rouge		18.00
(Vue à la télé dans météo à la Carte sur France 3)		
Penne au Saumon	G-O-L-	17.00
<i>(Tomate, saumon, crème fraîche)</i>		

VIANDES ET POISSONS « SECONDI PIATTI »

Poulpe Frais à la Plancha, Fenouil Braisé flambé au Pastis et Aioli	P	23.00
<i>Filet de Truite Saumonée Rôtie sur la Peau,</i> <i>Quenelle de Truffes et Petit Légumes</i>	P	25.00
Entrecôte Juste Grillée à la Plancha		22.50
<i>(Race à Viande Française) Sauce et Supplément : Morilles à la Crème 4 € L</i> <i>Beurre ail et Fines Herbes 2 € L</i>		
Escalope à la Milanaise	G	17.00
<i>(Pâtes sauce tomate Maison G – ou Frites, Salade L - Mo</i>		
Steak Tartare Minute Préparé sous vos yeux	Mo- O	21.00
Tartare de Bœuf à la Truffe de Toscane Préparé sous vos yeux	Mo-O	26.00
<i>(Nos tartares sont servis avec frites et Toast) G</i>		
Souris d'Agneau Braisée à la Sarriette		22.50
<i>Polenta et légumes du jour</i>		

Tous nos plats sont « maison », fabriqués sur place à partir de produits bruts.

(Hormis Beackaoffa préparé par notre Boucher.) Tous nos prix sont Nets, service inclus. Tva 10 %

PIZZA ET TARTES FLAMBEES

Tarte Flambée Nature	G - L	8.00
(Oignons, lardons, Crème)		
Tarte Flambée Gratinée	G - L	9.00
(Oignons, lardons, Crème, Emmental)		
Tarte Flambée Forestière	G - L	9.00
(Oignons, lardons, Crème, Champignons de Paris)		
Tarte Flambée Forestière Gratinée	G - O - L	10.00
(Oignons, lardons, crème, Champignons de Paris, Emmental)		
Tarte Flambée au Saumon	G - L - P	14.00
(Oignons, Crème, Saumon, Ciboulette)		
Tarte Flambée Végétarienne	G - L	10.00
(Oignons, Crème, Légumes grillés et Rôtis, champignons frais)		
Tarte Flambée Végétarienne Gratinée	G - L	11.00
(Oignons, Crème, Légumes grillés et Rôtis, champignons frais)		
Margherita (Tomate, Mozzarella)	G - L	9.00
Prosciutto e Funghi	G - L - SUL	10.00
(Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons)		
Napoli (Tomate, Mozzarella, anchois, olives, câpres)	G - L - P	12.00
Quattro Formaggi	G - L	12.00
(Tomate, Mozzarella, parmesan, chèvre, Emmental)		
Cinque Formaggi	G - L	13.00
(Tomate, Mozzarella, parmesan, chèvre, Emmental, Gorgonzola)		
Quattro Stagioni	G - L	13.00
(Tomate, Mozzarella, Courgettes, Poivrons, Cœur d'artichaut, Champignons)		
Rucola e Parma	G - L	15.00
(Tomate, Mozzarella, Jambon de Parme, Roquette)		
Pizza Blanche	G - L	15.00
(Pâte à Pizza Nature, Huile d'Olives, Carpaccio de Bœuf, citron Roquette, Parmesan)		
Gamberetti (Tomate, Mozza, Crevettes, Courgettes, ail)	G - L - CR	15.00
Pizza Tartuffo Nero e Pancetta	G - L - SUL	17.50
(Tomate, Mozzarella, Crème de Truffes, Truffes Noires et Pancetta)		
Pizza Bianca Al Salmone	G - L - P	15.00
(Mozzarella, Crème Epaisse, Ciboulette, Saumon)		

Tous nos plats sont « maison », fabriqués sur place à partir de produits bruts.
(Hormis Beackaoffa préparé par notre Boucher.) Tous nos prix sont Nets, service inclus. Tva 10 %

SUGGESTIONS DU MOMENT

<i>Côte de Veau à la Plancha, Sauce aux Giroles, Légumes du Moment et tagliatelle au Beurre</i>	<i>L</i>	25.-
<i>Filet de Cannette, sauce aigre douce à l'Orange, Polenta à la Truffe</i>		26.-
<i>Pizza Roulée aux Escargots et Fines Herbes à Partager pour l'apéro</i>	<i>G-L</i>	18.-
<i>Pizza comme une Tartiflette, Crème, Pommes de Terre, Lardons, Oignons et Reblochon</i>	<i>G-L</i>	18.-

- *Café Gourmand (3 vrais desserts + café ou thé)* 9.-

Nos Desserts

<i>Tiramisu della Casa au Café</i>	6.-
<i>Crème Brulée à la Vanille</i>	6.-
<i>Panna Cotta aux Fruits Rouges</i>	6.-
<i>Café Gourmand (3 vrais desserts + café ou thé)</i>	9.-
<i>Coupe Melba (Fruits Frais ou au Sirops)</i>	6.50
<i>Sorbet Maréchal (Sorbet Citron + Marc Gewurtz)</i>	6.50
<i>Coupe Amarena (Glace Vanille et Cerise confites)</i>	6.50
<i>Fondant au chocolat et Glace Vanille</i>	7.50
<i>Coupe de Glace ou de Sorbet (3 boules) (Vanille, Stracciatella, Café, Chocolat, Pistache, Fraise, Framboise, Citron, Mirabelle)</i>	5.50
<i>Assiette de Fromages du Moment</i>	5.50
<i>Munster Fermier</i>	3.50-

Écritures vertes = PLATS VEGETARIENS

Tous nos plats sont « maison », fabriqués sur place à partir de produits bruts.
(Hormis le Beackaoffa préparé par notre Boucher.) Tous nos prix sont Nets, service inclus. Tva 10 %