

HORS D'ŒUVRES, ENTREES « ANTIPASTI »

A Partager
Pour l'Apéro

Sélection de Charcuterie Fine Italienne	SUL	13.50	18.00
Tomate Fraiche et Mozzarella di Buffala	L	9.00	
Grande Salade Gourmande (Foie gras, Magret, Saumon Fumé...)	P	16.50	
Terrine de Foie Gras Maison au Martini		14.50	21.00

VIANDES PATES ET POISSON « SECONDI PIATTI »

Risotto aux Truffes de Toscane	L	18.00	
Ravioli Frais aux Truffes, Sauce Crémeuse aux Truffes (Vue à la télé dans Bienvenue à l'Hôtel sur TF1)	G-O-L	18.00	
Pennette a l'N'duja (Sauce Tomate, ail, persil, saucisse fraiche calabraise au piment)	G-	16.00	
Filet de Bar Rôti sur la Peau, puis Laqué Wok de Légumes	P	25.00	
Escalope Panée à la Milanese (Salade et Frites ou Pâtes)	L/G	17.00	
Entrecôte Juste Grillée à la Plancha (Race à Viande Française) Sauce et Supplément : Morilles à la Crème 4 €	L	22.50	
Tournedos de veau aux Morilles		25.00	
Souris d'Agneau Braisée au Romarin Légumes du Jour et Polenta		22.50	

NOS DESSERTS

Tiramisu « della Casa » au Café	L/G	6.-
Panna Cotta aux Fruits Rouges	L	6.-
Coupe Melba (Fruits Frais ou au Sirops)	L	6.50
Sorbet Maréchal (Sorbet Citron + Marc Gewurtz)		6.50
Coupe Amarena (Glace Vanille et Cerise confites)	L	6.50
Coupe de Glace ou de Sorbet (3 boules) (Vanille, Stracciatella, Café, Chocolat, Pistache, Fraise, Framboise, Citron, Mirabelle)	L	5.50
Assiette de Fromages du Moment	L	5.50

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 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)		
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 Tartuffo Nero e Pancetta	G - L - SUL	17.50
(Tomate, Mozzarella, Crème de Truffes, Truffes Noires et Pancetta)		

MENU GOURMET 39 €

MENU DECOUVERTE 29 €

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 %