

HORS D'ŒUVRES, ENTREES « ANTIPASTI »

			A Partager Pour l'Apéro
Sélection de Charcuterie Fine Italienne Et Fromages de Calabre	SUL	14.00	18.00
Terrine de Foie Gras Maison au Martini		16.00	21.50
Caccio Cavallo Rôti, (Fromage Frais de Calabre) Miel d'Alsace aux Truffes de toscane, Salade de Jeunes Pousses	G-L	14.00	
Grande Salade Gourmande <i>Foie Gras, Saumon Fumé, Magret Fumé</i>	L – Mo – P	16.00	
Crème de Lentilles Corail, Coco Curry, Scampi Sautés, Chantilly au Sésame	L-CR	8.00	

NOS SPECIALITES DE PATES « PRIMI PIATTI »

Ravioli Frais aux Truffes, Sauce Crémeuse aux Truffes (Vue à la télé dans Bienvenue à l'Hôtel sur TF1)	G-O-L	18.00
Penne a l'Nduja (Pâtes, Sauce Tomate, Persillade, Saucisse Fraiche Piquante de Calabre)	G-	16.00
Risotto aux Truffes de toscane	L	18.00
Tagliatelle Crème Fraiche et Saumon	L- G	16.00

VIANDES ET POISSONS « SECONDI PIATTI »

Poulpe en 3 cuissons à la Plancha, Légumes du Jour	Mo	25.00
Filet de Bar Laqué, Légumes sautés au Wok	P-	25.00
Entrecôte Juste Grillée à la Plancha (400 gr) (Race à Viande Française) Sauce et Supplément : Morilles à la Crème 4 € Beurre ail et Fines Herbes 2 €	L	24.50
Escalope à la Milanaise (Pâtes sauce tomate Maison ou Frites, Salade)	G – L - Mo	17.00
Steak Tartare Minute Préparé sous vos yeux	Mo- O	21.00
Tartare de Bœuf à la Truffe de Toscane Préparé sous vos yeux (Nos tartares sont servis avec frites et Toast)	Mo-O G	26.00
Souris d'Agneau Braisée au Romarin <i>Légumes du Jour</i>		22.50
Médailles de Veau aux Morilles <i>Légumes du Jour</i>	L	25.00

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)		
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 Tartuffo Nero e Carciofi	G - L -	17.50
(Tomate, Mozzarella, Crème de Truffes, Truffes d'été et Cœur d'Artichaut)		
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

Côte de Veau Sauce aux Giroles, Garniture du jour	L-G	25.00
Spaghetti alle Vongole (Selon Arrivage)	M-G	18.00
Café Gourmand (3 vrais desserts + café ou thé)	G-L	9.-

Nos Desserts

Tiramisu « della Casa » au Café	6.-
Crème Brulée à la Vanille	6.-
Panna Cotta aux Fruits Rouges	6.-
Café Gourmand (3 vrais desserts + café ou thé)	9.-
Coupe Melba (Fruits Frais ou au Sirops)	6.50
Sorbet Maréchal (Sorbet Citron + Marc Gewurtz)	6.50
Coupe Amarena (Glace Vanille et Cerise confites)	6.50
Fondant au chocolat et Glace Vanille	7.50
Coupe de Glace ou de Sorbet (3 boules) (Vanille, Stracciatella, Café, Chocolat, Pistache, Fraise, Framboise, Citron, Mirabelle)	5.50
Assiette de Fromages du Moment	7.50
Munster Fermier	4.50-

Écritures vertes = PLATS VEGETARIENS ou Sans VIANDE

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 %

SUGGESTIONS DU MOMENT

Nos Vins et Boissons du mois au Verre

Rouges du Mois :

Côtes de Brouilly (P. Ferraud & Fils) Domaine Rolland	6.-
Julienas (P. Ferraud & Fils)	6.-
Gravello Val di Neto –Rosso (Librandi Calabria)	8.-

Blancs du Mois :

<i>Pinot Grigio 921 (Friuli)</i>	4.-
<i>Efeso Val di Neto – Bianco (Librandi – Calabria)</i>	6.-
<i>Pinot Gris « Cuvée Mathias » (Moelleux) François Weck Gueberschwihr</i>	6.-