

Carte été 2018

Pour votre apéritif :

Nous vous suggérons la plancha pour 9,00 € par personne :

Assortiment de crostinis tartare tomates crevettes, mozzarella pistou et jambon de Parme, ricotta crème d'aneth et saumon mariné

Nos Entrées

Terrine de foie gras de canard, son chutney de mangue au gingembre et pain brioché Toasté	12,80 €
Rosace de melon alla Parmigiano : fines tranches de melon, chiffonnade de jambon de Parme huile d'olive, copeaux de parmesan, roquette	11,60 €
Antipasti de légumes grillés : poivrons, aubergines et courgettes grillées en trilogie, marinés à l'huile d'olive et filets d'anchois à l'ail, roquette et concassé d'olives	9,80 €
Gravelax de saumon en carpaccio mariné par nos soins : filet de saumon séché à la fleur de sel de Guérande, marinade à l'huile d'olive infusion d'aneth, cébettes et concassé de baies roses	12,50 €
Gaspacho glacé et croustillant de jambon de Parme : potage de tomates glacées, poivrons, melon, pastèque, concombre et chips de jambon de Parme	8,80 €
Carpaccio de bœuf à la Toscane et sa roquette citron, pesto, copeaux de parmesan, pignons	10,80 €

Nos salades

La Caprese di bufala : tomate cœur de bœuf, mozzarella di bufala, sauce basilic à l'huile d'olives, roquette.	petite : 8,50 € grande : 15,60 €
La Salade estivale : salade, tomate, melon, pastèque, concombre, feta, pesto, chiffonnade de jambon de Parme	petite : 7,50 € grande : 14,60 €
La Salade exotique aux parfums d'Asie : présentée dans son demi ananas, julienne de crudités, mangue, ananas, crevettes roses, menthe fraîche, coriandre, vinaigrette à l'huile de sésame et sauce soja	petite : 7,50 € grande : 14,60 €
La salade de penne rigate entre terre et mer : penne, tomates cerises, filet de poulet confit à l'ail, crevettes roses, crudités, olives noires, pistou chiffonnade de jambon de parme et roquette.	petite : 7,50 € grande : 14,60 €

Nos viandes grillées

L'entrecôte 300 g (limousine ou charolaise selon arrivage) sauce gorgonzola ou sauce poivre Armagnac 18,80 €

Brochettes de bœuf le tigre qui pleure (limousine ou charolaise selon arrivage) : taillées dans le cœur de rumsteak marinade à base d'huile de sésame, sauce soja, sauce d'huître, ail, citronnelle, menthe et coriandre accompagnées d'une sauce légèrement pimentée 16,70 €

Andouillette à la ficelle grillée sur un lit de fondue d'échalotes 14,80 €

Escalope de veau marsala et ses tagliatelles 14,60 €

Toute nos viandes peuvent être accompagnées de frites maison, de salade, de sauté de légumes croquants, de riz pilaf, de linguine, d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et cébettes.

Nos tartares au couteau

Tartare de bœuf italien (limousine ou charolaise) frites, salade : oignons blancs, câpres, pistou, pignons, copeaux de parmesan 16,40 €

Tartare de saumon au saveurs exotique sauté de légumes croquants : jus de citron vert, huile de sésame, piment doux, menthe fraîche, coriandre, gingembre et sauce soja 16,80 €

Nos poissons

Filet de bar rôti sur peau à l'unilatérale et sa vinaigrette vierge, sauté de légumes croquants 17,20 €

Mixed-grill de la mer et sa sauce tartare, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et Cébettes : escalope de saumon, filets de rouget, gambas et St-Jacques 18,70 €

Poêlée de gambas au beurre de whisky, riz pilaf 17,20 €

Nos pâtes

Linguine alle vongole aux coques 11,60 €

Penne rigate au pesto alla genovese 10,20 €

Tagliatelles à la carbonara 10,00 €

Nos desserts

Tiramisu	6,80 €
Crème brûlée vanille et zestes de citron	6,50 €
Panna cotta caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges	6,20 €
Soupe de fraises aux épices douces et menthe fraîche	6,90 €
Tarte à l'orange meringuée	6,40 €
Fondant chocolat au cœur coulant et sa sauce vanillée	7,00 €
Le café gourmand et ses mignardises	7,80 €

Les coupes de glaces (chocolat, vanille, fraise, framboise, cassis, citron vert, menthe chocolat, caramel beurre salé, café, tiramisu, pomme, rhum raisin, pistache)

Deux boules au choix	4,00 €
Trois boules au choix	5,50 €
Dame blanche : trois boules vanille, chocolat chaud, chantilly	7,00 €
Chocolat liégeois : trois boules chocolat, chocolat chaud, chantilly	7,00 €
Café liégeois : trois boules café, café chaud, chantilly	7,00 €
Coupe colonel : trois boules citron vert et vodka	8,50 €
Coupe Normande : trois boules pommes et calvados	8,50 €
Coupe After-Eight : trois boules chocolat-menthe et Jet 27	8,50 €

Menu Bambino 8.00€

Emincé de bœuf, frites

ou

Linguine à la carbonara

ou

Petite pizza au choix

ou

Jambon, frites

+

Une boisson

+

Deux boules de glace

.....

MENU A 28,50€

Entrées

Gravelax de saumon en carpaccio mariné par nos soins : filet de saumon séché à la fleur de sel de Guérande, marinade à l'huile d'olive infusion d'aneth, cébettes et concassé de baies roses.

ou

La Caprese di buffala : tomate cœur de bœuf, mozzarella di bufala, sauce basilic à l'huile d'olives, roquette

ou

La suggestion du jour à l'ardoise, le week-end

Plats

Brochettes de bœuf le tigre qui pleure (limousine ou charolaise selon arrivage) : taillées dans le cœur de rumsteak marinade à base d'huile de sésame, sauce soja, sauce d'huître, ail, citronnelle, menthe et coriandre accompagnées d'une sauce légèrement pimentée.

ou

Filet de bar rôti sur peau à l'unilatérale, et sa vinaigrette vierge, son sauté de légumes croquants

ou

La suggestion du jour à l'ardoise, le week-end

Desserts

Assiette de 3 fromages

ou

Crème brûlée vanille et zeste de citron

ou

Soupe de fraises aux épices douces et menthe fraîche

ou

Fondant chocolat au cœur coulant et sa sauce vanillée

ou

La suggestion du jour à l'ardoise, le week-end