

# GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

## Entrées

<b>OLIVES DE SICILE 5€</b>	<b>CALAMAR GRILLE 19€</b> Aioli à l'estragon, grenailles, agretti & sauce chimichurri
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE « RE NORCINO » 15€</b> Focaccia au romarin	<b>VITELLO TONNATO 18€</b> Giardiniera de légumes, sarrasin & roquette
<b>FLEUR DE COURGETTE EN TEMPURA 12€</b> Ricotta cacio e pepe, citron & menthe	<b>ASPERGE BLANCHE 16€</b> Lait de noix de cajou, fleur d'oranger & chou rave

## Plats

<b>RAVIOLI DEL PASTIFICIO 26€</b> Ricotta, épinards, beurre à la sauge & parmigiano	<b>AGNEAU AVEYRONNAIS À LA BRAISE 31€</b> Romesco, poivrons marinés, chou pointu & pimenton
<b>LINGUINE CRUDO DE LANGOUSTINE 29€</b> San Marzano rôties, bisque de crustacés & pain frit ajo e ojo	<b>LOTTE AU BARBECUE 33€</b> Gnocchetti au pil-pil, vignarola romana, coques sauvages & émulsion à la reine des prés
<b>TAGLIATELLE AUX MORILLES 27€</b> Jus de poulet rôti, savagnin, asperges vertes & ail des ours	

## A partager

<b>PIGEON EN DEUX SERVICES 90€</b> Tagliatelle au ragoût d'abats Pigeon rôti sur coffre au feu de bois & légumes de saison	<b>SOLE MEUNIÈRE 85€</b> Filet de sole à la meunière, risotto aux asperges, burro acido, jus pincé & condiment grenobloise
<b>CÔTE DE BŒUF 120€</b> <b>(De la Ferme Chateauf. Maturation 4/6 semaines)</b> Grenailles aux herbes, mayonnaise chipotle & salade de saison	

## Dessert

<b>CHOU PROFITEROLE 9€</b> Fruit de la passion, céréales & chocolat	<b>MILLEFEUILLE DE CHIACCHIERE 10€</b> Crème diplomate, rhubarbe, orange sanguine & sabayon au rhum
<b>ASSIETTE DE FROMAGES ITALIEN 15€</b> Pain de noix au levain	<b>SEMIFREDO AUX NOIX &amp; PECAN 9€</b> Kiwi & fromage blanc

*Vegan and vegetarian options on request*

Tous nos produits (de saison) sont sourcés par notre chef  
et proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture saisonnée  
Prix net en euros / service compris

# GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

## Starters

### SICILIAN OLIVES 5€

### ITALIAN CURED MEATS "RE NORCINO" 15€

Rosemary focaccia

### ZUCCHINI BLOSSOM IN TEMPURA 15€

Ricotta cacio e pepe, lemon & mint

### GRILLED SQUID 19€

Tarragon aioli, baby potatoes, agretti & chimichurri sauce

### VITELLO TONNATO 18€

Pickled vegetable giardiniera, buckwheat & rocket

### WHITE ASPARAGUS 16€

Cashew milk, orange blossom & kohlrabi

## Mains

### RAVIOLI DEL PASTIFICIO 26€

Ricotta, spinach, sage butter & parmigiano

### LINGUINE RAW LANGOUSTINE 29€

Roasted San Marzano tomatoes, shellfish bisque  
& ajo e ojo fried bread

### TAGLIATELLE WITH MORELS 27€

Roasted chicken jus, savagnin, green asparagus & wild garlic

### BRAISED AVEYRONNAIS LAMB 31€

Romesco, marinated peppers, pointed cabbage & pimentón

### BARBECUE MONKFISH 33€

Pil-pil gnocchetti, vignarola romana, wild cockles & meadowsweet emulsion

## To share

### PIGEON IN TWO COURSES 90€

Pappardelle with offal ragù & Parmesan  
Wood-fired roasted pigeon & seasonal vegetables

### BEEF RIB 120€

(From Ferme Châteauneuf. Aged 4–6 weeks)

Potatoes with herbs, chipotle mayonnaise & seasonal salad

### SOLE MEUNIÈRE 85€

Meunière sole fillet, asparagus risotto, brown butter, reduced jus & gremolata condiment

## Desserts

### CHOU PROFITEROLE 11€

Passion fruit, cereals & chocolate

### ITALIAN CHEESES PLATE 15€

Home-made walnut bread

### CHIACCHIERE MILLEFEUILLE 10€

Diplomat cream, rhubarb, blood orange & rum sabayon

### PECAN & WALNUT SEMIFREDDO 10€

Kiwi & fromage blanc

✓ vegetarian starters and dishes

 Vegan option on request

All our products (seasonal) are sourced by our chef and come from small producers who work in a sustainable agriculture approach.  
Net price in euros / service included