# ANTIPASTI

**Focaccia Marinara** 18€
Sauce tomate & persillade
Tomato sauce with parsley–garlic seasoning

**Focaccia Tartufo** 25€
Crème de truffe, huile de truffe & copeaux de truffe
Truffle cream, truffle oil & truffle shavings

**Arancini** 19€
Jambon de Parme, crème de Parmesan truffée
Parma ham and truffled Parmesan cream arancini

**Gorgonzola à la cuillère** 19€
Gorgonzola au mascarpone, miel et noix
Toasts de focaccia au romarin
Creamy gorgonzola with mascarpone, honey and walnuts, served with rosemary focaccia toasts

**Calamari fritti** 25€
Calamars frits, persil & mayonnaise 'Nduja et citron
Fried calamari with lemon–'Nduja mayonnaise

**Prosciutto di Parma** 25€
Assiette de jambon de Parme 24 mois
Platter of 24-month aged Parma ham

# ACCOMPAGNEMENTS

## Sides

**Frites**
Nature : 7 € • À la truffe : 10€
French fries: 7€ • French fries with truffles: 10€

**Mesclun** 7€
Mesclun salad

**Risotto au safran** 10€
Saffron-flavoured risotto

**Linguine sauce tomate** 7€
Linguine with tomato sauce

**Polenta crémeuse au Parmesan** 7€
Creamy Parmesan polenta

# PASTA & RISOTTO

**Lasagna** 25€
Lasagne Bolognaise & mesclun
Bolognese lasagna with mesclun salad leaves

**All' Arrabbiata** 25€
Paccheri à la sauce tomate pimentée au basilic, tomates confites, ail, persil, Stracciatella
Paccheri with spicy basil tomato sauce, sun-dried tomatoes, garlic, parsley & stracciatella

**Alla Carbonara** 27€
La véritable linguine carbonara à l'italienne
Authentic Italian-style linguine Carbonara

**Alla Campagnola** 29€
Paccheri à l'effiloché de porc, jus réduit, ail, tomates confites, pleurotes, persil et Parmesan
Paccheri with pulled pork, reduced jus, garlic, sun-dried tomatoes, oyster mushrooms, parsley & Parmesan

**Alle Vongole** 31€
Linguine aux palourdes, tomates confites, vin blanc, ail et persil
Linguine with clams, sun-dried tomatoes, white wine, garlic, parsley

**Risotto Verde** 27€
Risotto à la crème de petit pois, Parmesan, asperge, Stracciatella
Risotto with green pea cream, Parmesan, asparagus, stracciatella

**Risotto Tartufo** 30€
Jambon truffé, Parmesan, crème de truffe et copeaux de truffe
Truffled ham, Parmesan, truffle cream & truffle shavings

# PLATS

## Mains

### LES VIANDES

**Le Tartare de Boeuf** 30€
Tartare de boeuf au couteau, mesclun & frites
*Câpres, échalotes, tomates séchées, jaune d'oeuf*
Hand-cut beef tartare served with mesclun salad & French fries
*Capers, shallots, sun-dried tomatoes, egg yolk*

**L'Osso Buco** 35€
Osso Buco de veau & risotto au safran
*Jus réduit, sauce gremolata à l'orange*
Veal Osso Buco & saffron risotto, reduced jus, orange gremolata

**La Milanaise** 45€
Veau pané, roquette, Parmesan, citron & linguine à la tomate
Breaded veal, arugula, Parmesan, lemon & tomato linguine

**La Bavette** 45€
Bavette persillée Black Angus 250g & frites
*Jus de viande réduit au guanciale et romarin, roquette*
Black Angus parsley bavette steak 250g, served with French fries
*Reduced meat jus with guanciale and rosemary, arugula*

### LES POISSONS

**Crudo di Tonno** 30€
Tartare de thon & frites
*Jus vinaigré à la mangue et au citron, pickles de piment rouge, coriandre*
Tuna tartare, served with French fries
*Mango and lemon vinaigrette, pickled red chili, coriander*

**Le Cabillaud** 34€
Cabillaud snacké, crème de chou Romanesco citronnée & risotto au safran
Pan-seared cod, lemon Romanesco cauliflower cream & saffron risotto

**Le Poulpe à la Calabrese** 35€
Poulpe grillé & polenta crémeuse au Parmesan
*Sauce ventricina, 'Nduja et tomate*
Grilled octopus served with a creamy Parmesan polenta
*Ventricina sauce, 'Nduja and tomato*

# DESSERTS

**Le Citron** 14€
Cheesecake au citron, croustillant au Speculoos, crème de citron
Lemon cheesecake, Speculoos crunch, lemon curd

**La Brioche** 14€
Brioche façon pain perdu, cranberry et figues séchées, caramel de framboise, crème ricotta vanillée, noix de pécan
Brioche French-toast style, cranberry and dried figs, raspberry caramel, vanilla ricotta cream, pecans

**Le Tiramisu** 14€
Véritable recette à l'italienne
Authentic Italian recipe

**La Pomme** 14€
Strudel aux pommes, cannelle, raisin, caramel au beurre salé & glace vanille
Apple strudel, cinnamon, raisins, salted butter caramel & vanilla ice cream

# KIDS

## Jusqu'à 10 ans / Up to 10 y.o

**Aiguillettes de poulet & frites** 17€
Breaded chicken strips served with French fries

**Lasagne ou Margherita enfant** 17€
Kids size Margherita or Lasagna

**...avec une glace Ben&Jerry's**
with a Ben&Jerry's ice cream

# SOUPE & SALADES

## Soups & salads

**Minestrone Trentino** 19€
Soupe de légumes italienne au basilic et Parmesan
Italian soup with vegetables, basil and Parmesan

**L'Insalatona Invernale** 23€
Mesclun, oignon rouge, pamplemousse, carottes rôties, tagliatelles de butternut, champignon rôtis, noisettes torréfiées
Mesclun salad, red onion, grapefruit, roasted carrots, butternut tagliatelle, roasted mushrooms, toasted hazelnuts

**Supplément Burrata** Extra Burrata +6€

**Notre Caesar** 25€
Salade romaine, poulet pané, tomates confites, Parmesan, focaccia croustillante, sauce Caesar
Romaine salad, breaded chicken, sun-dried tomatoes, Parmesan, crispy focaccia, Caesar dressing

# PIZZAS

**Margherita** 21€
Sauce tomate au basilic, mozzarella Fior di Latte, huile d'olive, origan, basilic
Tomato sauce with basil, Fior di Latte mozzarella, olive oil, oregano, basil

**Ortolana** 25€
Crème de butternut, champignons rôtis, carottes rôties, pickles d'oignons rouges, tagliatelles de butternut, noisettes torréfiées
Butternut squash cream, roasted mushrooms, roasted carrots, pickled onions, butternut squash tagliatelles, toasted hazelnuts

**Diavola** 26€
Sauce tomate au basilic, mozzarella Fior di Latte, ventricina, huile d'olive, basilic
Tomato–basil sauce, Fior di Latte mozzarella, ventricina, olive oil, basil

**Parma & Bufala** 28€
Sauce tomate au basilic, mozzarella di Bufala, jambon de Parme 24 mois, huile d'olive, basilic
Tomato–basil sauce, mozzarella di Bufala, 24-month Parma ham, olive oil, basil

**Formaggi** 28€
Crème de ricotta, mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Fontina, Taleggio, Parmesan
Ricotta cream, Fior di Latte mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Taleggio, Parmesan

**Tuna** 28€
Mozzarella Fior di Latte, thon confit, Stracciatella, tomate confite, pesto de roquette
Fior di Latte mozzarella, confit tuna, Stracciatella, sun-dried tomatoes, rocket pesto

**Pistacchio** 30€
Crème de pistache, mozzarella Fior di Latte, mortadelle, pistaches torréfiées, Stracciatella, huile d'olive, basilic
Pistachio cream, Fior di Latte mozzarella, roasted pistachios, mortadella, Stracciatella, olive oil, basil

**Roc Seven** 35€
Crème de truffe, mozzarella Fior di Latte, jambon blanc truffé, Burrata, carpaccio de truffe
Truffle cream, Fior di Latte mozzarella, truffled cooked ham, Burrata, truffle carpaccio

Prix nets en euros, service compris. Liste des allergènes à disposition en flashant le QR Code ci-contre.

Net prices in euros, service included. Flash the QR code to see our list of allergens.

Veuve Clicquot

**Veuve Clicquot Brut Carte Jaune**
12cl : 20€
•
75cl : 119€
•
150cl : 249€
•
300cl : 530€
•
600cl : 1040€

**Cuvée Rich**
12 cl : 22€
75cl : 149€

**Cuvée Rich Rosé**
75cl : 159€

## BIÈRES

| Beers | 25cl | 50cl |
|---|---|---|
| Angelo Poretti | 6€ | 11€ |
| Grimbergen Blanche | 7€ | 13€ |
| Brooklyn IPA Defender | 7€ | 13€ |
| Supplément Picon | | + 2€ |
| San Miguel Fresca 33cl | | 8€ |

## SPRITZ

**Aperol Spritz** 20cl — 14€
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier

**Campari Spritz** 20cl — 14€
Campari, Prosecco Riccadonna, Perrier

**Fiorente Spritz** 20cl — 15€
Fiorente, Prosecco Riccadonna, Perrier

**Sarti Rosa Spritz** 20cl — 15€
Sarti Rosa, Prosecco Riccadonna, Perrier

## APÉRITIFS/DIGESTIFS

Aperitifs & liqueurs

| | |
|---|---|
| Ricard, Suze 6cl | 6€ |
| Martini Bianco, Rosso 6cl | 8€ |
| Eminente Ambar Claro 3 ans 4cl | 12€ |
| Cognac Hennessy VS 4cl | 14€ |
| Cognac Hennessy XO 4cl | 39€ |
| Jim Beam Bourbon 4cl | 12€ |
| Belvedere 4cl | 16€ |
| Génépi 4cl | 9€ |
| Génépi Noir Maison M 4cl | 16€ |
| Limoncello, Amaretto 4cl | 9€ |
| Get 27 4cl | 9€ |

## VINS ROSÉS

| Rosé wines | 12cl | 75cl | 150cl |
|---|---|---|---|
| IGP Pays d'Oc<br>Maison Rivier x °F7 "Not Just Rosé" | 8€ | 42€ | |
| AOC Côtes de Provence<br>Minuty PRESTIGE<br>300cl : 225€ • 600 cl : 450€ | 10€ | 54€ | 104€ |
| AOC Côtes de Provence<br>Minuty Rosé & Or | | 69€ | |

## VINS BLANCS

| White wines | 12cl | 75cl |
|---|---|---|
| AOC Vin de Savoie<br>Domaine Fabien Trosset, Or Blanc | 8€ | 42€ |
| DOC Pinot Grigio Blanco Veneto<br>Domaine Lenotti | 8€ | 42€ |
| AOC Côtes de Provence<br>Minuty Prestige | 10€ | 54€ |
| AOC Chablis<br>Domaine des Héritières | | 69€ |
| AOC Calvi<br>Domaine Alzipratu, Pumonte | | 72€ |
| AOC Crozes Hermitage<br>Domaine Chapoutier, Les Meysonniers | | 79€ |

## VINS ROUGES

| Red wines | 12cl | 75cl |
|---|---|---|
| AOC Vallée du Rhône<br>Maison Rivier, Cuvée Madeleine | 8€ | 42€ |
| AOC Gamay Jongieux<br>Domaine Barlet | 8€ | 42€ |
| BIO AOC Bordeaux<br>Mouton Cadet Héritage | 9€ | 49€ |
| AOC Graves<br>Château Lugey | | 49€ |
| AOC Pauillac<br>Baron Nathaniel | | 72€ |
| AOC Côtes du Rhône<br>Vacqueyras Domaine des Genêts, Delas | | 56€ |
| AOC Mercurey<br>Domaine Roux, Les Marjons | | 94€ |
| BIO Vin de France<br>Domaine Jeff Carrel, Eclipse | | 52€ |
| DOC Puglia<br>Lupo Meraviglia | 10€ | 54€ |
| IGT Nero di Troia<br>Torri d'Oro 2021 | | 59€ |
| DOC Barbera d'Alba Pelissero<br>Domaine Pelissero, 2020 | | 79€ |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Excessive drinking is dangerous for your health.

## COCKTAILS

**Gin Tonic** 20cl — 15€
Gin Bickens, Tonic, citron

**Negroni** 8cl — 15€
Campari, Vermouth, Gin Bickens

**Limoncello Mule** 20cl — 15€
Limoncello Ramo d'Oro, Ginger beer, jus de citron
Ramo d'Oro limoncello, Ginger beer, lemon juice

## BULLES

| Sparkling drinks | 12cl | 75cl |
|---|---|---|
| Prosecco Riccadonna | 8€ | 42€ |
| Champagne Mercier | 16€ | 89€ |

## MOCKTAILS

**Thé Glacé Maison** 20cl — 8€
Homemade Iced tea

**Crodino Spritz** 20cl — 8€
Crodino, Perrier, orange

## BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

| | |
|---|---|
| Café, Noisette, Allongé | 3€ |
| Double Espresso, Latte, Cappuccino | 6€ |
| Chocolat Chaud | 6€ |
| Thé, Infusion, Citron chaud | 6€ |
| Matcha au lait d'avoine<br>Oat milk matcha | 8€ |
| Vin Chaud | 9€ |
| Chocolat Viennois | 8€ |
| Choco Rhum | 10€ |
| Irish Coffee | 15€ |

## SANS ALCOOL

| Soft drinks | 33cl | 75cl |
|---|---|---|
| Bonneval Pétillante | 5€ | 8€ |
| Roche Claire | | 8€ |
| Joséphine Eau Pétillante<br>0 Calorie : Rose et Citron ou Myrtille et Tilleul<br>0 calorie : Lemon & Rose or Blueberry & linden | 6€ | |
| Coca-Cola, Coca-Cola 0 | 6€ | |
| Orangina, Fanta | 6€ | |
| Sprite, Finley, Fuzetea | 6€ | |

**Sirop Monin à l'eau** 25cl — 4€
Fraise, Grenadine, Pêche, Citron, Menthe, Orgeat
Syrup (Strawberry, Grenadine, Peach, Lemon, Mint)

**Diabolo** 25cl Lemonade with syrup — 5€

**Jus de fruits Alain Milliat** 20cl — 6€
Orange, Pomme, Pêche, Fraise, Tomate, Poire
Orange, Apple, Peach, Strawberry, Tomato, Pear