

LES ENTREES

Véritables fondus (<i>natures ou truffés</i>) au parmesan et persil frit	14,50
Cassolette de scampis à l'ail (<i>ail, échalotte, persil, ciboulette</i>) ou Sauce diable (<i>vin blanc, piment rouge, coriandre et gingembre</i>)	16,50
Croquettes au crevettes (<i>faites maison</i>) et persil frit	16,50
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, céleri, basilic, copeaux de parmesan	14,50
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe blanche, copeaux de foie gras, salade de roquette et fleur de sel	15,50

LES PATES FRAICHES

Duo de tagliatelles légèrement parfumées à l'huile de truffe blanche, spaghetti de courgettes, olives noires, tomates séchées et sel de Lave	16,50
Grandes ravioles au jambon fumé et pesto rouge	16,00
Linguines à la tartufata (<i>crème de tartufata, copeaux de truffe</i>)	17,50
Mantovano aux aubergines, sauce arrabiata, copeaux de parmesan et roquette	15,50
Tortellone au saumon , sauce aux échalotes et fines herbes	15,50
Penne au foie gras <i>Sauce crème au foie gras, copeaux de foie gras</i>	17,00
La Pâte et Ose (assortiment de pâtes)	21,00

LES POISSONS

Sole meunière et salade printanière	27,00
Tataki de thon rouge aux graines de sésame sur lit de jeunes pousses d'épinard, réduction de soja et balsamic	25,50

LES VIANDES

Filet pur argentin au gros sel (<i>env. 250 gr</i>) <i>salade de roquette, copeaux de parmesan & huile de truffe, frites ou pâtes</i>	31,50
Filet pur argentin (<i>env. 220 gr</i>) façon Rossini <i>(sauce au foie gras, copeaux de foie gras)</i>	32,90
Filet pur argentin (<i>env. 220 gr</i>) <i>sauce poivre crème ou béarnaise (faite maison)</i>	31,50
Tartare de boeuf classique, frites, salade	18,50
Tartare de boeuf à l'Italienne frites, salade <i>basilic, copeaux de parmesan, huile de truffe, pignons de pin, roquette</i>	19,50
Aller-retour aux herbes, frites, salade <i>Un tartare aux herbes, juste saisi (aller- retour) à la poêle</i>	19,50

**Tous les accompagnements et sauces
sont inclus dans les prix**