

LES ENTREES

Fondus au parmesan et persil frit (<i>truffés sup 1,5€</i>)	15,00€
Ceviche de dorade au lait de coco, oignons rouges, coriandre, gingembre râpé et citron vert	16,50€
Croquettes aux crevettes et persil frit	17,00€
Burrata sur carpaccio de tomate cœur de bœuf	16,00€
Tartare de Saint-Jacques et ananas, vinaigrette à la mangue légèrement parfumée à la vanille	18,50€
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, céleri, basilic et parmesan	15,00€
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe blanche, copeaux de foie gras, salade de roquette et fleur de sel	16,50€

LES PATES FRAICHES

Duo de tagliatelles blanches, spaghetti de courgettes, olives noires, tomates séchées et fleur de sel	18,50€
Linguines à la crème de truffe blanche et copeaux de truffe	23,50€
Ravioles de poulet et amandes grillées, crème de chorizo et basilic	15,00€
Linguines à la tartufata (<i>crème de tartufata, copeaux de truffe noire</i>)	22,00€
Linguine à la vongole verracci	23,50€
Panzerotti tomate et mozzarella, crème de pesto rouge	15,50€
Tortellini à la langouste, sauce armoricaine	18,00€
Penne au foie gras, (<i>sauce crème au foie gras, copeaux de foie gras</i>)	17,70€
LA PATE ET OSE « <i>Assortiments de pâtes</i> »	23,80€

LES POISSONS ET CRUSTACES

Risotto au homard, crevette grises et citron vert	25,00€
Moules de bouchot marinières 26€ vin blanc 26,50€ creme à l'ail 27€	
Espadon grillé , légumes grillés et salade mixte	27,00€

LES VIANDES

Filet pur argentin à la fleur de sel <i>Salade de roquette, copeaux de parmesan & huile de truffe</i>	35,00€
Filet pur argentin façon Rossini	37,00€
Filet pur argentin sauce poivre vert ou béarnaise	34,50€
Tartare de bœuf 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>	20,50€
Aller-retour aux herbes, frites, salade <i>Un tartare aux herbes, juste saisi à la poêle</i>	20,50€

Tous les accompagnements et sauces sont inclus dans les prix

COCKTAILS

Caipirinha	10,00	Mojito	10,00
Mojito Royal	11,00	Cosmopolitan	11,00
Mojito sans alcool	6,00	Pina Colada	10,00

APERITIFS

Coupe de champagne	10,50	Coupe de Proseco	7,50
Apéritif Maison <i>(Champagne, crème de violette)</i>	11,00	Kir Royal <i>(Champagne, crème de cassis)</i>	11,00
Verre de vin blanc moelleux	6,00	Kir vin blanc <i>(cassis ou de violette)</i>	5,00
J & B	6,50	Jack Daniels	7,50
Glendfidish	7,50	Johnny Walker	6,50
Aperol <i>(Spritz,proseco)</i>	8,00	Chivas Régal 12 ans d'âge	12,00
Vodka	6,50	Ricard	6,00
Bacardi ou Havana blanc	7,00	Bacardi ou Havana brun	7,50
Martini rouge ou blanc	6,00	Porto rouge 10ans d age	6,00
Pineau de Charente	5,80	Picon	6,00
Pisang	6,50	Pisang sans alcool	5,50
Batida de coco	6,50	Campari	6,50
Gin Bombay	7,50	<i>sup soft</i>	1,90

SOFTS

Coca, coca light ou zéro	3,00	Tonic, Soda, Fanta, Sprite	3,00
Ice tea	3,50	1/4 Perrier	3,00
½ Eau plate	5,00	Jus de fruits bouteille	3,50
½ Eau Pétillante	5,00	Jus orange pressée	5,00

BIERES EN BOUTEILLE

Maes	3,20	Carlsberg	4,00
Duvel	4,00	Blanche	4,00
Leffe Blonde	4,50	Leffe Brune	4,50
Waterloo	4,50		

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	3,20	Capuccino chantilly	3,50
Thé à la menthe fraîche	3,50	Capuccino mousse de lait	3,50
Irish, French ou Italian coffee	10,50	Thé bio (lov-organic)	3,50

DIGESTIFS

Amaretto	7,50	Calvados	7,50
Armagnac VSOP	8,00	Grappa	8,00
Bayleys	7,50	Poire Williams	8,00
Cognac VSOP	8,00	Mandarine Napoléon	7,50
Cointreau	7,50	Framboise	8,00
Limoncello	6,50	Sambucca	7,50
Grand Marnier	7,50	Chivas Régal 12 ans d'âge	9,50
Eau de Villée	8,00	Rhum Zacapa 11 ans	11,50