

## LES ENTREES

Tartare de Saint Jacques sur lit d'ananas parfumé au limoncello, vinaigrette à la menthe et au gingembre	18,00€
Fondus au parmesan et persil frit ( <i>truffés sup 1,50€</i> )	15,50€
Croquettes aux crevettes grises et persil frit	18,00€
Burrata et pesto vert, chips de jambon Italien	16,00€
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, céleri, basilic et copeaux de parmesan	17,00€
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe blanche, copeaux de foie gras, salade de roquette et fleur de sel	17,50€
Tartare de thon rouge aux saveurs asiatiques	18,50€
Scampis à l'ail ou à la sauce diable	18,00€
Brochette de gambas grillés marinées au curry jaune	19,00€

## LES PATES FRAICHES

Duo de tagliatelles, spaghetti de courgettes, huile de truffe blanche, olives noires, olives noires, tomates séchées, fleur de sel et copeaux de truffe	18,80€
Linguines à la crème de truffe blanche et copeaux de truffe	24,00€
Linguines à la tartufata ( <i>crème de tartufata, copeaux de truffe noire</i> )	23,00€
Linguine à la vongole verracci ( <i>ail, persil plat, huile d'olive, vin blanc</i> )	23,50€
Ravioles de scampis au curry vert et lait de coco, émulsion coriandre et citron vert	18,70€
Tortellone au saumon, crème à l'aneth et à la ciboulette	17,50€
Panzerotti à la ricotta et aux épinards sauce arrabiata, olives vertes	17,00€
Penne au foie gras ( <i>sauce crème au foie gras, copeaux de foie gras</i> )	19,00€
LA PATE ET OSE « Assortiment de pâtes »	24,50€

## LES VIANDES

Filet pur argentin à la fleur de sel <i>roquette, copeaux de parmesan &amp; huile de truffe</i>	35,80€
Filet pur argentin façon Rossini	38,00€
Filet pur argentin sauce poivre vert ou béarnaise	35,00€
Tartare de bœuf classique, frites, salade	20,00€
Tartare de boeuf à l'Italienne frites, salade	21,50€
Aller-retour aux herbes, frites, salade <i>Un tartare aux herbes, juste saisi à la poêle</i>	21,00€
Côte de veau, jus corsé à mangue et aux abricots, patates douces et assortiments de légumes	28,50€

Carré d'agneau et ses légumes grillés, pommes de terre grenaille sur fond de tomates 38,00€

## **LES POISSONS OU CRUSTACES**

Casseroles de moules de Bouchot (marinières, vin blanc & crème à l'ail) 27,00€

Salade de crabe des neiges grillé et mangue vinaigrette à l'avocat & au citron vert 38,00€

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

## COCKTAILS

Caipirinha	11,00	Mojito	11,00
Mojito Royal	11,50	Cosmopolitan	11,50
Mojito sans alcool	6,50	Pina Colada	10,50

## APERITIFS

Coupe de champagne	11,30	Coupe de Proseco	8,50
Apéritif Maison (Champagne, crème de violette)	11,70	Kir Royal (Champagne, crème de cassis)	11,70
Verre de vin blanc moelleux 5,30	6,50	Kir vin blanc (cassis ou de violette)	
J & B	8,50	Jack Daniels	9,00
Gin Bombay	8,00	Johnny Walker	8,50
Aperol (Spritz, proseco)	9,00	Chivas Régal 12 ans d'âge	12,00
Vodka	8,70	Ricard	6,00
Bacardi ou Havana blanc 7,80	7,50	Bacardi ou Havana brun	
Martini	6,20	Porto rouge 10ans d'âge	6,70
Pineau de Charente	6,00	Picon	6,50
Pisang	6,50	Pisang sans alcool	5,60
Batida de coco	6,60	Campari	6,70

*sup soft* 1,50

## SOFTS

Coca, coca light ou zéro	3,20	Tonic, Soda, Fanta, Sprite	3,20
Ice tea	3,50	1/4 Perrier	3,30
½ Eau plate	5,00	Jus de fruits bouteille	3,60
½ Eau Pétillante	5,50	Jus orange pressée	5,00

## BIERES EN BOUTEILLE

Maes	3,50	Carlsberg	4,50
Duvel	4,70	Blanche	4,20
Leffe Blonde	4,90	Leffe Brune	4,90
Waterloo	4,90		

## BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	3,50	Capuccino chantilly	3,70
Thé à la menthe fraîche 3,70	3,50	Capuccino mousse de lait	
Irish, French ou Italian coffee	11,00	Thé bio	3,50

## DIGESTIFS

Amaretto	8,50	Calvados	9,50
Armagnac VSOP	11,00	Grappa	9,50
Bayleys	8,50	Poire Williams	9,50
Cognac VSOP	10,50	Mandarine Napoléon	8,50
Cointreau	9,50	Framboise	9,00
Limoncello	8,50	Sambucca	8,50

Grand Marnier  
Eau de Villée

8,50  
9,00

Chivas Régal 12 ans d'âge  
Rhum Zacapa 11 ans

11,50  
13