



Entrées :

| | |
|--|--------------|
| Carpaccio de bœuf, huile de truffe, parmesan et pignons de pin | 15 |
| Carpaccio de cabillaud, vinaigrette au citron vert | 16 |
| Salade chèvre chaud gratiné aux tomates, miel et magret de canard | 13/19 |
| Croquettes de homard et crabe | 16/24 |
| Poulpe grillé sauce vierge | 17/25 |

Plats :

| | |
|---|-----------|
| Entrecôte Cuberoll grillée, vapeur de légumes, frites | 23 |
| Filet pur de bœuf grillé, vapeur de légumes, frites | 27 |
| Tagliata de filet pur de bœuf, roquette, parmesan, huile de truffe | 27 |
| Mi-cuit de thon sauce Teryiaki, sésame et vapeur de légumes | 25 |
| Tartare de bœuf classique, frites | 17 |
| Tartare de bœuf à l'italienne, frites | 19 |

Coin des pâtes farcies :

| | |
|---|--------------|
| Ravioles aux écrevisses et asperges vertes sauce homardine | 14/21 |
| Ravioles aux cèpes sauce tartufata | 14/21 |
| Tortelloni aux fromages | 12/18 |
| Quadroni ricotta épinards pesto vert | 13/20 |
| Ravioles au chèvre et huile d'olive sauce vierge | 13/20 |

Le choix d'Emilie :

Menu 3 services évoluant en fonction des produits du marché

Desserts :

| | |
|---|-----------|
| Dame blanche au chokotoff et chantilly | 7 |
| Crème brulée au gingembre et menthe | 7 |
| Tartelette au citron et chantilly | 7 |
| Le Colonel aux deux vodka | 10 |
| Mousse au chocolat | 6 |
| Irish coffee and friends | 10 |