



## • NOS ENTREES •

---

### Le Tirokafteri 12

*Crème de fêta épicée, poivrons marinés & huile de Roucou*

### La Pizzette 13

*Mini pizza, Mozzarella Fior di latte, ail & huile d'olive*

### Les Sardines tièdes 13

*Boîtes millésimées d'Espagne*

### La Stracciatella des Pouilles 15

*Huile d'olive, fleur de sel & basilic*

### La Feta rôtie 15

*Au miel, aubergines marinées, roquette, grenade & vinaigrette*

### La Burrata des Pouilles (100g) 17

*Pesto rosso, framboises, tomates de saison, crumble thym/miel & huile de roucou*

### La Primavera 18

*Stracciatella, courgettes, petits pois, haricots verts & huile de basilic*

### Les Bruschettas 18

*2 Bruschettas stracciatella & tomates à partager (supp truffes +5)*

### La planche de charcuterie 20

*ibérique & italienne à partager*

### La Burrata des Pouilles à la truffe 22

*Crème de truffe, truffes & tomates de saison*

## • NOS CRUDOS •

---

### Le Crudo de thon 18

*Crudo de thon, stracciatella, fruits rouges, vinaigre xeres & petits pois*

### Le Vitello Tonnato classico 18

*Carpaccio de veau, mayonnaise au thon & câpres*

### La Spécialité de la Mamma 20

*Carpaccio de thon et de veau, sauce Cipriani & câpres frits*

## • NOS FRAICHEURS •

---

### La Salade Mavromatika 19

*Feta, concombre, aubergines marinées, poivron marinés, olives, vinaigrette au miel & mesclun de salade*

### La Salade Méditerranéenne 20

*Ventrèche de thon, haricots verts, petits pois, déclinaison de tomates, oeuf parfait, vinaigrette au miel & mesclun de salade*

### La Salade Végétarienne 19

*Haricots verts, aubergines marinées, olives, tomates de saison, courgettes, petits pois, caramel balsamique & mesclun de salade*

### La Salade Marée 22

*Crevettes de Madagascar Bio, avocat, mangue, vinaigrette aux fruits de la passion & mesclun de salade*

## • NOTRE PLAT VEGETARIEN •

---

### Le Parmigiana d'Aubergine 25

*Fior di latte, parmigiano reggiano, basilic & sauce tomate*





## • NOS VIANDES •

### Le Carpaccio de Boeuf Black Angus 27

*Sauce Cipriani, câpres frits, parmesan, roquette & une garniture au choix comprise*

### L'Onglet de Boeuf Royaume-Uni Angus 29

*Sauce chimichurri & une garniture au choix comprise*

### L'Entrecote Argentine Angus (250g) 37

*Béarnaise & une garniture au choix comprise*

## • NOS MILANAISES •

### L'Escalope de veau à la Milanaise 26

*Yaourt grec au citron & une garniture au choix comprise*

### L'Escalope de veau à la Milanaise aux tomates fraîches 29

*Stracciatella, tomates multicolores, roquette, yaourt grec au citron & une garniture au choix comprise*

### L'Escalope de veau à la Milanaise al Parma 31

*Stracciatella, jambon de parme, roquette, yaourt grec au citron & une garniture au choix comprise*

### L'Escalope de veau à la Milanaise al Tartufo 34

*Stracciatella, truffe, roquette, yaourt grec au citron & une garniture au choix comprise*

## • NOS POISSONS •

### Le Thon mi-cuit 28

*Sauce unagi, pickles & une garniture au choix comprise*

### Le Poulpe de Galice 29

*Stracciatella, pesto rosso, crumble thym miel & une garniture au choix comprise*

### Le Filet de poisson du jour

*A retrouver sur nos ardoises*

### Les Poissons du jour

*A retrouver sur nos ardoises*

## • NOS PIZZE •

### La Margherita 14

*Mozzarella Fior di latte, parmigiano reggiano, basilic & sauce tomate*

### La Verde 17

*Crème de pesto, tomates cerises, Mozzarella Fior di latte, stracciatella, basilic  
parmigiano reggiano & pignons de pin torréfiés*

### La Parma 17

*Mozzarella Fior di latte, tomates cerises, jambon de parme, basilic, parmesan, pesto  
& sauce tomate*

### La Diavola 19

*Mozzarella Fior di latte, spianata (porc), Nduja (porc), stracciatella, miel & sauce tomate*

### La Salmone 22

*Mozzarella Fior di latte, saumon fumé, tomates cerises, crème de citron confit,  
basilic & crème fraîche*

### La Tartufo 33

*Mozzarella Fior di latte, truffes, tomates cerises, basilic & crème de truffe*

Suppléments : Burrata · 6,00€ - Saumon Fumé · 6,00€ - Jambon de Parme · 4,00€ - Spianata (porc) ·  
4,00€ - Stracciatella · 4,00€ - Roquette · 3,00€ - Anchois · 3,00€ - Oeuf · 3,00€ - Olives ou Capres · 2,00€





## • NOS FRUITS DE MER •

---

**Les Crevettes BIO de Madagascar 14 ou 28**  
*Par 6 ou par 12*

**Les Huitres n°2 « Emilie » Blainville sur Mer 18 ou 36**  
*Par 6 ou par 12*

**Les Bulots mayonnaise 13**  
*Environ 10-13 bulots*

**Les Langoustines 27 ou 54**  
*Par 6 ou par 12*

**Le Demi Tourteau 15**

**Le Tourteau Entier 30**

**L'Assiette de la mer 33**  
*2 langoustines, 3 huitres, 1/2 tourteau, 6 bulots, 3 crevettes de Madagascar*

**Le méditerranéen pour 2 personnes 98**  
*6 Huitres, 10-13 Bulots, 1 tourteau entier, 6 crevettes de Madagascar, 4 langoustines, 1 boîte sardines millésimées, 1 crudo à la carte au choix*

**Accompagnez vos huitres avec le whisky Ecossais**  
*Talisker, une touche iodée qui devrait vous ravir (+10 euros)*

## • NOS GARNITURES •

---

*Uniquement servies avec les plats*

**Mesclun de salade 5**

**Les Linguine 5**  
*À la sauce tomate, parmigiano reggiano*

**Les Frites maison 5**  
*(+5,00€ huile & truffe)*

**Les Légumes de saison 5**  
*En fonction des arrivages*

**La Purée 5**  
*Beurre, crème & lait (+5,00€ huile & truffe)*

## • POUR INFORMATION •

**Le Pesto basilic** - Basilic, parmesan, huile d'olive & citron

**Le Yaourt grec** - Citron, moutarde & yaourt grec

**La sauce Unagi** - Soja, sésame, mirin, sake & sauce huitres

**Le Pesto Rosso** - Tomates confites, huile d'olive, parmesan & ketchup

**La Ponzu** - Sauce soja, agrumes, mirin & dashi

**La Chimichurri** - Origan, piment, huile d'olive, vinaigre, ail, citron & persil

**Le Tirokafteri** - Yaourt grec, fêta, piment, poivrons marinés & vinaigre

**La Béarnaise au basilic** - Beurre, oeuf, vinaigre & basilic

**La Cipriani** - Oeuf, lait, moutarde, ketchup & soja





## • NOS DESSERTS •

L'assiette de fromage 10

Le Tiramisù 11

Le Gâteau au chocolat Valrhona 12

*Praliné noisettes/amandes, crème montée mascarpone*

Le Profiterole 12

*Chou de la Maison Kayser Deauville, boule vanille, praliné noisettes/amandes, Crème montée, chocolat Valrhona maison*

La Tarte citron & ses fraises 12

*Sablé breton, crémeux citron & fraises*

La Pavlova 12

*Fruits rouges, coulis de fruits rouges, meringue de la Maison Kayser Deauville, crème montée, praliné noisettes/amandes*

La Tropezienne 13

*De la Maison Kayser Deauville*

Le Fontainebleau revisité 14

*Sorbet Fraise de Martine Lambert, fruits rouges, sirop de fruits rouges, crème montée & praliné*

Le Fabuleux de Martine Lambert 14

*Citron de Menton, sorbet framboise, cœur croustillant de meringue & coulis de fruits rouges*

## • NOTRE COCKTAIL DESSERT À PARTAGER •

The Famous Sgroppino 16 /personne

*Sorbet Citron, vodka, menthe fraîche, Prosecco & zeste de citron vert  
(minimum 2 personnes)*

## • NOS GLACES & SORBETS •

### Sorbets et Glaces Artisanales

1 boule 4

2 boules 8

3 boules 12

Parfums :  
Vanille, Chocolat,  
Citron, Noix de coco,  
Café, Mangue,  
Pistache, Caramel  
beurre salé

### Les Incontournables de Martine Lambert

1 boule 5

2 boules 10

3 boules 15

Parfums :  
Fraise Mara des bois,  
Citron Basilic pourpre,  
Fruit de la passion  
Maracudja



### Toppings

Praliné/noisettes 2

Crème montée 2

Chocolat chaud 2