



Starters

• ENTRÉES •

La Variazione · à saucer & à partager dans l'assiette : déclinaison de coulis de tomate, stracciatella & pignons de pin	12€
La Pizzette · Mini pizza, mozzarella fior di latte, ail & huile d'olive	13€
Les Sardines Tièdes · Boîtes millésimées d'Espagne	13€
La Stracciatella des Pouilles · Huile d'olive, basilic & fleur de sel (supplément truffes +5€)	15€
La Fêta Rotie · Aubergines marinées, fêta, miel, grenade & roquette	15€
La Burrata des Pouilles · Tomate de saison, coulis de tomate rouge, pesto verde & pignon de pin	15€
L'Oeuf Parfait · Oeuf parfait, avocat, sésame & herbes fraîches	15€
Le Vitello Tonnato · Veau en carpaccio, mayonnaise au thon & câpres à queue	15€
Le Crudo de Thon · Fraises, poivrons grillées, tomates cerises & eau de fraise	18€
Le Crudo de Gambas · Gambas juste grillées, coulis de tomate jaune, croutons de focaccia, mayonnaise épicée & oignons frits	19€
La Planche de Charcuterie · Charcuterie ibérique & italienne	20€
La Burrata des Pouilles à la truffe · Tomate de saison, truffe d'été, crème de truffe & pistache	20€
La Bruschetta Tomates · Pain de campagne, stracciatella, tomates cerises, roquette & caramel balsamique (supplément Truffes +5€)	19€
La Bruschetta Truffe · Pain de campagne, stracciatella & caramel balsamique, roquette & truffe d'été	23€
Pour accompagner vos entrées : La Focaccia · 4 morceaux	7€

• NOS FRAICHEURS •

La Salade Mavromatika · Fêta, aubergines marinées, tomates de saison, noix, vinaigrette miel & mesclun de salade	19€
La Salade Italienne · Bresaola (boeuf), tomates de saison, croutons de focaccia, parmesan, stracciatella, vinaigrette au miel & mesclun de salade	19€
La Salade de Polpo · Poulpe de galice, tomates cerises, mangue, olives, cebettes, vinaigrette au citron & mesclun de salade	22€

• NOTRE PLAT VEGETARIEN •

Le Risotto à la tomate · Riz Carnaroli, parmigiano reggiano, sauce tomate, tomates cerises, pesto verde, stracciatella & basilic	25€
---	-----



• NOS PLATS •

Le Carpaccio de Boeuf Angus · sauce cipriani, câpres frits, parmesan, roquette & une garniture au choix comprise	27€
L'Onglet de Boeuf Angus UK-200g · crème fraîche, ciboulette & une garniture au choix comprise	29€
L'Entrecote Angus Argentine-250g · Béarnaise au basilic & une garniture au choix comprise	37€
L'Escalope de Veau à la Milanaise · Mayonnaise épicée & une garniture au choix comprise	26€
L'Escalope de Veau à la Milanaise à la tomate · Stracciatella, sauce tomate, roquette, parmesan, mayonnaise épicée & une garniture au choix comprise	29€
L'Escalope de Veau à la Milanaise al Parma · Stracciatella, jambon de parme, roquette, mayonnaise épicée & une garniture au choix comprise	31€
L'Escalope Milanaise al Tartufo · Stracciatella, truffe, roquette, mayonnaise épicée & une garniture au choix comprise	33€
Le Thon mi-cuit · Espuma hollandaise à l'asiatique (sésame, vinaigre de riz, soja, oeuf), courgettes & une garniture au choix comprise	28€
Le Poulpe de Galice · Espuma petit pois, stracciatella, crumble thym miel & une garniture au choix comprise	29€

Retrouvez nos poissons et viandes du jour sur l'ardoise ·

• NOS GARNITURES •

Les garnitures ne peuvent faire office de plat

Frites ou Purée ou Linguine à la tomate & parmesan ou Salade ou Légumes vapeur	5€
Risotto (en supplément sur tous les plats +3 euros)	8€
Supplément truffe sur une garniture +5 euros	

• PIZZE •

La Pizze

La Margherita · Mozzarella Fior di latte, sauce tomate, basilic & parmesan	15€
La Mortazza · Mozzarella Fior di latte, crème de ricotta, mortadelle (porc), courgettes, pistache, miel & basilic	18€
La Diavola · Mozzarella Fior di latte, sauce tomate, spianata (porc piquant), crème de nduja (porc piquant), miel & basilic	19€
La Verde · Mozzarella Fior di latte, crème de pesto, stracciatella, pignons de pin, tomates marinées & parmesan	19€
La Parma · Mozzarella Fior di latte, sauce tomate, jambon de parme, pesto verde, tomates marinées, basilic & parmesan	19€
La Gambaso · Mozzarella Fior di latte, sauce tomate jaune, gambas marinées, tomates cerises, crème citron & basilic	23€
La Tartufo · Mozzarella Fior di latte, crème de truffe, truffe d'été, tomates cerises & basilic	33€

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



• FRUITS DE MER & CRUSTACÉS •

Seafood

L'Huître n°2 « d'Emilie » Blainville sur Mer · Par 6 ou par 12	18€ ou 36€
Les Bulots Mayonnaise · Environ 10-13 bulots	13€
Les Crevettes BIO de Madagascar · Par 6 ou par 12	14 ou 28€
Le Demi Tourteau ou Tourteau Entier ·	15 ou 30€
Les Langoustines · Par 6 ou par 12	27 ou 54€
L'Assiette de la mer · 2 Langoustines / 3 Huitres / 1 Demi tourteau / 5 Bulots / 3 Crevettes Bio de Madagascar	33€
Le Plateau Méditerranéen · 4 Langoustines / 6 Huitres / 1 Tourteau / 10-13 Bulots / 6 Crevettes Bio de Madagascar / 1 Crudo de thon / 1 boîte de sardines	98€

• NOTRE MENU A 44 EUROS •

ENTREE + PLAT + DESSERT ou FROMAGE

• ENTREES •

La Variazione · à saucer dans l'assiette : déclinaison de coulis de tomate, stracciatella & pignons de pin

La Stracciatella des Pouilles · Huile d'olive, basilic & fleur de sel

La Fêta Rotie · Aubergines marinées, feta, miel, grenade & roquette

La Burrata des Pouilles · Tomate de saison, coulis de tomate rouge, pesto verde & pignons

L'Oeuf Parfait · Avocat, sésame & herbes fraîches

Le Crudo de Thon · Poivron grillé, fraises, tomates cerises & eau de fraise

• PLATS •

L'Onglet de Boeuf Angus · crème, ciboulette & une garniture au choix comprise

L'Escalope de Veau à la Milanaise · Mayonnaise épicée & une garniture au choix comprise

Le Risotto à la tomate · Riz carnaroli, sauce tomate, tomates cerises, pesto verde, stracciatella & parmigiano reggiano

La Margherita · Mozzarella Fior di latte, sauce tomate, basilic & parmesan

La Verde · Mozzarella Fior di latte, crème de pesto, stracciatella, pignons de pin, tomates marinées & parmesan

La Mortazza · Mozzarella Fior di latte, crème de ricotta, mortadelle (porc), basilic, pistache, courgettes miel & basilic

La Parma · Mozzarella Fior di latte, sauce tomate, jambon de parme, tomates marinées, basilic & parmesan

• DESSERTS •

Le Tiramisu ·

La Tarte aux fraises · Sablé breton, fraises, coulis de fruits rouges & crème montée

La Panna Cotta · Framboises, crème montée, pistache & coulis de fruits rouges



*Douceurs
Sucrées*

• DESSERTS •

Assiette de fromage •	10€
Affogato • Boule vanille & café espresso	7€
Tiramisù • Tiramisù	11€
Gâteau au chocolat • Praliné noisettes/amandes, crème montée	12€
Le Profiterole au Chocolat • Chou de la Maison Kayser Deauville, boule vanille, praliné noisettes/amandes, crème montée & chocolat Valrhona maison	12€
La Panna Cotta • Framboises, crème montée, pistache, & coulis de fruits rouges	12€
La Tarte aux Fraises • Sablé breton, fraises, praliné, crème montée & coulis de fruits rouges	13€
La Tropezienne • De la Maison Kayser Deauville	13€
La Pavlova • Meringue, sorbet fraise de Martine Lambert, crème montée, duo de fruits rouges & coulis de fruits rouges	15€
Le Fabuleux par Martine Lambert • Citron de menton, sorbet framboise, Coeur croustillant de meringue, coulis de fruits rouges	15€

• NOTRE COCKTAIL DESSERT À PARTAGER •

The Famous Sgroppino • Sorbet citron, vodka, prosecco & zest de citron vert (minimum 2 personnes)	16€ /personne
--	---------------

Gelati

• GLACES & SORBETS •

**Sorbets et Glaces
Artisanales**

1 Boule •	4€
2 Boules •	8€
3 Boules •	12€
Vanille - Chocolat - Café, Pistache, Caramel beurre salé	
Citron, Noix de coco, Mangue	

**Les Incontournables de
Martine Lambert**

1 Boule •	5€
2 Boules •	10€
3 Boules •	15€
Fraise, Fruits de la passion & Citron basilic pourpre	



Les Toppings

Chantilly •	2€
Praliné •	2€
Chocolat maison •	2€