



Starters

• ENTRÉES •

(v) La Pizzette · Mini pizza, mozzarella fior di latte, ail & huile d'olive	13€
(v) La Stracciatella des Pouilles · Huile d'olive, basilic & fleur de sel (supplément truffes +5€)	13€
Le Prosciutto di Parma · Jambon de Parme affiné	12€
(v) La Burrata · Tomates cerises, pesto rosso, huile d'olive & pignon de pin	14€
(v) La Fêta Rotie · Aubergines marinées, fêta, miel, grenade & roquette	14€
Le Vitello Tonnato · Veau en carpaccio, mayonnaise au thon & câpres à queue	15€
Le Crudo de Thon · Pamplemousse & sauce ponzu	16€
Le Crudo de Daurade · Marinade aux herbes & huile de figuier	16€
(v) La Burrata à la truffe · Tomates cerises, truffe fraîche, crème de truffe & pistache	20€
La Planche de Charcuterie · Charcuterie ibérique & italienne	19,5€
(v) La Bruschetta Tomates · Pain de campagne, stracciatella, tomates cerises, roquette & caramel balsamique (supplément Truffes +5€)	19€
(v) La Bruschetta Truffe · Pain de campagne, stracciatella, caramel balsamique, roquette & truffe d'été	23€

• NOS FRAICHEURS •

La Salade Cesar · Poulet pané et frit maison, parmesan, avocat, sauce césar, croutons & romaine 19,5€

La Salade Thon · Ventrèche de thon, avocat, mangue, vinaigrette asiatique, sésame & mesclun de salade 19,5€

• NOS PATES •

(v) **Les Paccheri alla tomate** · Tomates cerises, sauce tomate, stracciatella, parmigiano reggiano & basilic 19€

Les Paccheri alla bolognese · Ragout de boeuf alla bolognese, parmigiano reggiano & basilic 19€

Les Fettuccine al Limone y Tonno · Thon cru en tartare, sauce soja, sésame, oeufs de truite, beurre de sauge au citron & herbes fraîches 21€

(v) **Les Radiatori à la Truffe** · Crème de truffe/ champignons, truffes fraîches & parmesan 25€



• NOS PLATS •

Tous nos plats sont accompagnés **d'une garniture au choix comprise**

Le Paleron de Boeuf Fondant (Fr) · Paleron de boeuf confit 9heures, jus de viande au vin rouge	26€
L'Entrecote Angus Argentine - 250g · Béarnaise maison au basilic	35€
L'Escalope de la Mamma · Escalope de poulet façon Milanaise, mayonnaise épicée	24€
L'Escalope de la Mamma à la Tomate · Escalope de poulet façon Milanaise, Stracciatella, tomates datterini, roquette, parmesan, mayonnaise épicée	27€
L'Escalope de la Mamma al Parma · Escalope de poulet façon Milanaise, Stracciatella, jambon de parme, roquette, mayonnaise épicée	27€
L'Escalope de la Mamma al Tartufo · Escalope de poulet façon Milanaise, Stracciatella, truffe, roquette, mayonnaise épicée	29€
Le Filet de Daurade · Hollandaise au soja/sésame & pamplemousse	25€
Le Thon mi-cuit · Sauce au lait de coco, coulis de mangue, oignons frits, sésame & herbes	26€
Le Poulpe de Galice · Sauce au vin, guanciale (porc), condiment potimarron & crumble thym miel	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 **Radiatori à la tomate & parmesan** ou **Tomates cerises & roquette** 5€
ou **Mesclun de salade**

Supplément truffes fraîches sur une garniture **+5€**

• NOS PIZZE •

La Pizze

<i>(v)</i> La Margherita · Mozzarella Fior di latte, sauce tomate & basilic	14€
La Parigi · Mozzarella Fior di latte, sauce tomate, jambon blanc cuit aux herbes (porc), champignons & basilic	16€
<i>(v)</i> La Végétarienne · Mozzarella Fior di latte, sauce tomate, légumes marinés (aubergines, tomates & poivrons) & basilic	17€
La Tonno · Mozzarella Fior di latte, sauce tomate jaune, thon, tomates cerises, crème citron, olives & basilic	18€
La Bolognese · Mozzarella Fior di latte, sauce tomate, ragout de boeuf, parmesan & basilic	18€
<i>(v)</i> La Verde · Mozzarella Fior di latte, crème de pesto, stracciatella, pignons de pin, tomates marinées & parmesan	18€
La Parma · Mozzarella Fior di latte, sauce tomate, jambon de parme, pesto verde, tomates marinées, basilic & parmesan	18€
La Burratina · Mozzarella Fior di latte, base crème de ricotta, burrata, jambon de parme, roquette & basilic	19€
<i>(v)</i> La Tartufo · Mozzarella Fior di latte, crème de truffe, truffe d'été, tomates cerises & basilic	29€

Suppléments : Burrata · 6,00€ - Jambon de Parme ou Jambon Blanc (porc) · 4,00€ - Viande hachée · 4,00€ - Thon · 4,00€
Stracciatella · 4,00€ - Roquette · 3,00€ - Tomates cerises 3,00€ - Anchois - 3,00€ - Oeuf - 3,00€ - Olives ou Capres · 2,00€

Prix net en euros. Service compris. Carafe d'eau fraîche à disposition.
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.



• 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€
L'Assiette de la mer · 3 Huitres / 5-7 Bulots / 3 Crevettes Bio de Madagascar / 1 crudo (poisson cru) de thon / 1 crudo (poisson cru) de daurade	33€

• NOTRE MENU A 42 EUROS •

ENTREE + PLAT + DESSERT ou FROMAGE

• ENTREES •

- Le Prosciutto di Parma** · Assiette de jambon de parme affiné
- (v) **La Stracciatella des Pouilles** · Huile d'olive, basilic & fleur de sel
- (v) **La Fêta Rotie** · Aubergines marinées, feta, miel, grenade & roquette
- (v) **La Burrata des Pouilles** · Tomates cerises, pesto rosso & pignons de pin
- Le Crudo de Thon** · Pamplemousse & sauce ponzu

• PLATS •

- Le Paleron de Boeuf Fondant** · Jus de viande au vin rouge
- L'Escalope de poulet de la Mamma** · Escalope de poulet façon Milanaise, mayonnaise épicée
- (v) **Les Paccheri alla tomate** · Tomates cerises, stracciatella, parmigiano reggiano & basilic
- Le Filet de Daurade** · Beurre Blanc & pamplemousse
- La Margherita** · Mozzarella Fior di latte, sauce tomate, basilic & parmesan
- (v) **La Verde** · Mozzarella Fior di latte, crème de pesto, stracciatella, pignons de pin, tomates marinées & parmesan
- 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

• MENU BAMBINI 16 EUROS (-12ans) •

Les Paccheri alla tomate & parmesan ou Paccheri al Limone (beurre citronné)
& Boule de glace ou Sorbet au Choix



*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, crème montée & coulis de fruits rouges	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	Les Incontournables de Martine Lambert	Les Toppings
1 Boule • 4€	1 Boule • 5€	Chantilly • 2€
2 Boules • 8€	2 Boules • 10€	Praliné • 2€
3 Boules • 12€	3 Boules • 15€	Chocolat maison • 2€
Vanille - Chocolat - Café, Pistache, Caramel beurre salé Citron, Noix de coco, Mangue	Fraise, Fruits de la passion & Citron basilic pourpre	

