



Starters

• ENTRÉES •

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

• NOS FRAICHEURS •

<b>La Salade Cesar</b> · Poulet (FR) pané et frit maison, parmesan, avocat, sauce César, croutons & romaine	19,5€
<b>La Salade Thon</b> · Ventrèche de thon, avocat, tomates de saison, vinaigrette miel & mesclun de salade	19,5€
<b>La Salade Grecque</b> · Feta, tomates de saison, aubergines marinées, vinaigrette miel & mesclun de salade	19,5€

• NOS PATES •

(v) <b>Les Rigatoni alla tomate</b> · Tomates cerises, sauce tomate, stracciatella, parmigiano reggiano & basilic	19€
<b>Les Rigatoni Ragu' Ragazzi</b> · Ragout de boeuf alla bolognese, parmigiano reggiano & basilic	19€
<b>Les Fettuccine al Limone y Tonno</b> · Thon cru en tartare, sauce soja, sésame, oeufs de truite, beurre de sauge au citron & herbes fraîches	21€
(v) <b>Les Radiatori à la Truffe</b> · Crème de truffe/ champignons, truffes fraîches & parmesan	25€



## • NOS PLATS •

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

<b>Le Carpaccio de boeuf Angus (IT)</b> · Sauce cipriani, parmesan, câpres frits & roquette	24€
<b>L'Entrecôte Angus 250g (ARG)</b> · Béarnaise maison au basilic	35€
<b>L'Escalope de la Mamma (FR)</b> · Escalope de poulet façon Milanaise, mayonnaise épicée	24€
<b>L'Escalope de la Mamma à la Tomate (FR)</b> · Escalope de poulet façon Milanaise, Stracciatella, tomates datterini, roquette, parmesan, mayonnaise épicée	27€
<b>L'Escalope de la Mamma al Parma (FR)</b> · Escalope de poulet façon Milanaise, Stracciatella, jambon de parme, roquette, mayonnaise épicée	27€
<b>L'Escalope de la Mamma al Tartufo (FR)</b> · Escalope de poulet façon Milanaise, Stracciatella, truffe, roquette, mayonnaise épicée	29€
<b>Le Filet de Daurade</b> · Sauce vierge revisitée froide à la tomate & asperge	25€
<b>Le Thon mi-cuit</b> · Sauce aux crustacées, bbq coréenne, sésame & cébettes	26€
<b>Le Poulpe de Galice</b> · Sauce bravas, crème de fèves & 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*

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

<b>L'Huître n°2 « d'Emilie » Blainville sur Mer</b> · Par 6 ou par 12	18€ ou 36€
<b>Les Bulots Mayonnaise</b> · Environ 10-13 bulots	13€
<b>Les Crevettes BIO de Madagascar</b> · Par 6 ou par 12	14 ou 28€
<b>L'Assiette de la mer</b> · 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, coulis de fraises & pignons de pin
- Le Crudo de Daurade** · Pamplemousse, kumquat & huile d'olive

• PLATS •

- L'Escalope de poulet de la Mamma** · Escalope de poulet façon Milanaise, mayonnaise épicée
- (v) **Les Rigatoni alla tomate** · Tomates cerises, stracciatella, parmigiano reggiano & basilic
- Le Filet de Daurade** · Sauce vierge revisitée froide à la tomate & asperge
- 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 fruits rouges** · Sablé breton, fruits rouges, crème montée & coulis
- La Panna Cotta** · Fruits rouges, crème montée & coulis de fruits rouges

• MENU BAMBINI 16 EUROS (-12ans) •

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

*Douceurs  
Sucrées*

• DESSERTS •

<b>Assiette de fromage</b> •	10€
<b>Affogato</b> • Boule vanille & café espresso	7€
<b>Tiramisù</b> • Tiramisù	11€
<b>Gâteau au chocolat</b> • Praliné noisettes/amandes, crème montée	12€
<b>Le Profiterole au Chocolat</b> • Chou de la Maison Kayser Deauville, boule vanille, praliné noisettes/amandes, crème montée & chocolat Valrhona maison	12€
<b>La Panna Cotta</b> • Fruits rouges, crème montée & coulis de fruits rouges	12€
<b>La Tarte aux fruits rouges</b> • Sablé breton, fruits rouges, crème montée & coulis de fruits rouges	12€
<b>La Pavlova aux fraises</b> • Meringue, fraises, sorbet fraise de Martine Lambert & crème montée	13€
<b>La Tropezienne</b> • De La Maison Kayser Deauville	13€
<b>Le Fabuleux par Martine Lambert</b> • Sorbets citron & framboise, coeur croustillant de meringue, coulis de fruits rouges & basilic	14€

• NOTRE COCKTAIL DESSERT À PARTAGER •

<b>The Famous Sgroppino</b> • 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	

*Martine Lambert*

**Les Toppings**

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