



LA CARTE

Entrées / Starters

CARPACCIO DE POISSON 15€

Fruits de saison, huile d'olive
Fish carpaccio, seasonal fruits

COMME UN PASTRAMI 14€

Tranche de Boeuf, pomme de terre
croustillante, crème citronnée & herbes
*Beef slices, crunchy potatoes, citrus &
herbs cream*

LES ASPERGES MALTAÏSES 15€

Sauce hollandaise à l'orange
Asparagus, orange hollandaise sauce

Plats / Mains

LE QUASI DE VEAU 26€

Purée de pomme de terre, jus de veau,
oignons rouges en pickles
*Fillet of veal, mashed potatoes, veal
juice, red onions pickles*

LE POISSON 27€

Riz vénéré, salade de fenouil, bisque
*Catch of the day, vénéré rice, fennel
salad, bisque sauce*

LES ARTICHAUTS 26€

Alla giudia, oignons brûlés, sauce
artichaut, légèrement mentholée
*Artichoke alla giudia, burnt onions,
artichoke and lightly minty dressing*

Desserts

TIRAMISU DÉCOMPOSÉ 9€

Biscuit maison, crème mascarpone, café
*Tiramisu, home made biscuit, mascarpone
cream, coffee*

MOUSSE AU CHOCOLAT 9€

Caramel beurre salé, huile d'olive
*Chocolate mousse, salted caramel,
olive oil*

AFFOGATO 9€

Glace vanille maison, café espresso
Vanilla ice cream, espresso coffee

LA FRAISE 9€

Crème vanille, feuilletine, fraises
Vanilla cream, feuilletine, strawberries

ASSIETTE DE CHÈVRE 9€

Goat cheese plate