






# MENU TERRASSE



## SALADES



-  **Salade d'oignons cuits au four** 16  
Légumes grillés
-  **Salade de pois chiches** 18  
Saumon frais mi-cuit, olives noires et tomates
- Salade de jeunes pousses d'épinards** 15  
Bacon et noisettes grillées
-  **Salade d'haricots verts** 19  
Pommes de terre, thon frais et oeufs

## POKE BOWLS

Riz sauvage noir, edamame, betterave, radis rouge, mini maïs fumé, tomates cerises, avocat, mangue, **avec au choix** :

- Saumon mariné** 21
- Boeuf Thaï** 21
- Poulet Caesar** 21

## PÂTES

- Linguine alle Vongole** 21  
Palourdes, asperges vertes, chapelure de pain toastée au piment d'Espelette
- Cannelloni farci aux scampis** 21  
Basilic, bisque de scampis réduite, jeunes pousses d'épinards sautés
-  **Rigatoni alla Norma** 17.50  
Sauce tomate, aubergines frites et ricotta salée
-  **Nouilles sautées aux légumes** 19.50  
Avec au choix : boeuf sauté, scampis sautés, tofu

## VIANDES

- Entrecôte de boeuf grillée** 29.50  
Accompagnement et cuisson au choix
- Cordon bleu de porc fait maison** 23.50  
Accompagnement au choix
- Escalope panée** 23.50  
Accompagnement au choix
- Poulet jaune farci au speck et champignons** 24.50  
Accompagnement au choix


### Accompagnements du moment :

Légumes de saison - Caponata - Frites - Salade

## POISSONS

- Dos de cabillaud** 27  
Cuit basse température à l'huile d'olive et fumé, asperges vertes et beurre blanc
- Poulpe grillé aux agrumes de Sicile** 29  
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce agrumes

## BURGERS

- Burger du Chef** 24  
Paleron de boeuf, pesto de basilic, mozzarella, tomates confites, oignons frits
-  **Burger Parmiggiana** 18  
Caviar d'aubergine au sel fumé, coulis de tomate, sucrose grillée, mozzarella
- Burger Ibérique** 25  
Pluma de porc ibérique, sauce aux fruits rouges, salade frisée

## À PARTAGER

<b>Bitterballen</b> (8 pièces)	8.50
<b>Scampi frits et sauce aigre douce</b> (8 pièces)	10
<b>Huitre avec granité de mojito</b> (la pièce)	4
<b>Huitre</b> (la pièce)	3.50
<b>Minis arancini faits maison</b> (6 pièces)	7
<b>Cartocciate faits maison</b> (5 pièces) Jambon mozzarella	10
<b>Nems de poulet faits maison</b> (2 pièces)	10
 <b>Pizzas soufflées à la tomate</b> (2 pièces) Crème de mozzarella et poudre d'olive noire	7

## ENTRÉES

 <b>Carpaccio de betteraves</b> Mayonnaise au wasabi et ail noir	16
 <b>Duo d'asperges et oeuf poché</b> Sauce Hollandaise aux agrumes	17
 <b>Salade de quinoa</b> Fèves vertes, tomates confites à la menthe, citron confit et graines de courge	16
<b>Tartare de boeuf coupé au couteau +/- 80gr</b> Truffe noire d'été, parmesan et pesto de roquette	18
 <b>Panzanella et Burrata</b> olives noires, oignons rouges confits au four, tomates aromatisées	17
 <b>Mozzarella Di Buffala et confiture de tomate</b>	17
<b>Croquettes de crevettes grises</b> Salade croquante	16

## POUR LES ENFANTS

- **Mini Burger et frites** 10
- **Cabillaud pané et frites** 10
- **Spaghetti bolognaise ou sauce tomate** 10

## DESSERTS

<b>Cannolo Sicilien</b>	8.50
<b>Moelleux au chocolat fait maison</b> Coeur fruits rouges	11
<b>Baba au rhum</b> Crème épaisse et fraises	9.50
<b>Boule de glace</b> Parfum au choix :	2
<b>Fromages affinés</b>	12

*Bon appétit !*



#ChefAlessio