



# MENU



Tous nos plats sont faits maison.

## LES SOUPES

**Crème de chou-fleur**, caviar de hareng, huile à la truffe blanche 9

**Le véritable Turtelin** (Tortellini) dans son bouillon de légumes, brunoise de carottes 12

**Le minestrone comme au bon vieux temps**, légumes de saison, lard 12

## LES RISOTTOS & PÂTES FRAÎCHES

**Risotto au potiron**, crème de panais, croquant de marron 17

**Risotto à la courgette**, carpaccio de Gambero Rosso di Mazara del Vallo 21

**Tortelli noirs saveur truffe**, crème de parmesan, morilles sautées au beurre de buffle 18

**Capellacci au potiron**, ragoût de boeuf cuit à l'ancienne 19

**Pappardelles au ragoût de sanglier au vin rouge** 20

**Spaghetti alla chitarra**, pomodoro, chapelure croquante au basilic 17,5

**Bigoli, crème d'ail noir et piment d'Espelette** 18

**Passatelli** (pâtes à base de chapelure, oeuf et parmesan), **gambas au beurre noisette**, bisque de homard, huile au persil 23

## LES INCONTOURNABLES

**Schnitzel\*** 21,5  
Escalope de porc automnale, gratinée au brie, poêlée de champignons

**Burger Rossini** 27  
Steak de boeuf Angus, foie gras poêlé, jambon de canard, mayonnaise à l'ail noir, sucrine snackée, sauce Porto miel

**Option sans foie gras** 22

**Sole snackée à la plancha**, sauce hollandaise 34

## LES VIANDES

**Filet de boeuf\*** snacké à la plancha, sauce au choix 30  
**Option Rossini avec foie gras poêlé** 35

**Entrecôte 250gr\*** snackée à la plancha, sauce au choix 30

**Magret de canard laqué au miel**, sauce au poivre de Sichuan 32

**Filet de sanglier cuit basse température et snacké**, réduction de fruits rouges 26

**Suprême de volaille jaune fumé aux herbes aromatiques**, réduction de jus de cuisson 23

**Poitrine de porc ibérique rôtie parfumée aux épices de paëlla**, réduction de Porto rouge et thym citronné 24

## LES POISSONS

**Dos de cabillaud cuit à l'huile d'olive en croûte de chorizo**, crème de panais et huile d'herbes 25

**Mi-cuit de saumon**, nouilles chinoises aux légumes et cacahuètes, sauce wasabi 22

**Homard cuit à la plancha**, beurre citronné 39

**Filet de bar sauvage snacké à la plancha**, crémeux au citron, émulsion de petits-pois 27

**Filet de thon laqué au sésame noir**, mayonnaise à la tomate et sauce wasabi 33

**Parillada de la mer**, sauce vierge 36  
Calamar, bar, rouget, noix de Saint-Jacques, thon, cabillaud cuits à la plancha

Les viandes et poissons sont accompagnés de :

gaufre de pommes de terre  
garnie de purée de panais et légumes de saison

\*Le filet de boeuf, l'entrecôte, le burger et le schnitzel sont accompagnés de :



- Frites et coleslaw

## LES ENTRÉES

 <b>Taboulé de chou-fleur</b> , fenouil confit à la mandarine	12
<b>Maquereau mariné et fumé par nos soins</b> , mosaïque de pommes au citron	14
<b>Baccala en tempura</b> , vinaigre balsamique à la poire, salade croquante	13
<b>Carpaccio de boeuf mariné à la bière et moutarde</b> , mayonnaise à l'ail noir, salade	14
 <b>Pomodoro San Marzano confite</b> , burrata Pugliese au fior di latte	14
<b>L'éclair de tartare de boeuf d'Alessio</b> , tomates séchées, parmesan, jeunes pousses d'épinards	15
<b>Ceviche de saumon</b> , citron vert, coriandre, perles de citron et poudre de Gambero Rosso	14
<b>Foie gras poêlé</b> , confiture de coing, ris de veau frit au panko et pistaches	18
 <b>Crème brûlée de mozzarella</b> , coeur de tomate et aubergine	18
<b>Croquettes de crevettes grises</b>	14

## LES SALADES

Nos salades sont servies en plats

<b>Salade César revisitée</b>	18
Laitue romaine, parmesan, tomates séchées, croûtons, filet de poulet fermier jaune, sauce anchois parmesan	
<b>Salade de scampis</b>	17
Mesclun, noix de Dordogne, vinaigrette à la grenade	
<b>Salade du Sud Ouest</b>	21
Magrets de canard fumés, foie gras poêlé, pousses d'épinards, oranges, vinaigrette à l'orange	
 <b>Salade de chèvre</b>	16
Quinoa, poire et salsifis croquants	
 <b>Salade Automnale</b>	16
Oignons rouges confits, potiron, noix de pécan, graines de lin, pois chiches	

## À PARTAGER

<b>Planche de charcuterie de la chasse</b>	25/2 pers.
 <b>Falafel, houmous et pain pita</b>	8
<b>Porchetta maison, roquette, vinaigrette balsamique</b>	8
 <b>L'Etna in un boccone</b> (2 pièces) <b>spécialité du Chef</b>	8
Risotto à l'encre de sèche frit et coulis de tomate, servi sous forme d'une pierre volcanique	
<b>Pop corn de Baccala, crème de maïs</b>	8
<b>Noix de Saint-Jacques, potiron, espuma au lard</b> (2 pièces)	10
<b>Arancini</b> (2 pièces)	8
<b>Maki de poulet, speck, champignons, sauce parmesan</b> (6 pièces)	8
<b>Financier pomme de terre et chorizo</b> (4 pièces)	8
 <b>Sélection de tomates en ceviche sucré salé de chez Lorenzini</b>	8
<b>Huître</b> (la pièce, minimum 2 pièces)	3,5
<b>Huître au granité de mojito</b> (la pièce, minimum 2 pièces)	4
<b>Huître gratinée au Sabayon de Champagne</b> (la pièce, minimum 2 pièces)	5
<b>Bitterballen</b> (8 pièces)	8,5
Boulettes de boeuf panées, spécialité néerlandaise, sauce mayomoutarde	

## SAUCES ET GARNITURES

**Sauces chaudes** : béarnaise / poivre / champignons / vin rouge

**Sauces froides** : beurre maître d'hôtel / sauce vierge / mayonnaise à la tomate / sauce wasabi

**Garnitures** : **4.5**  
riz / frites / pommes de terre wedges / purée de patates douces / trio de carottes / trio de chou-fleur / poêlée de champignons / salade coleslaw



Plat végétarien



Plat végétarien