

LES ENTRÉES

| | |
|--|-----|
| SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ, COPEAUX DE PARMESAN ET ŒUFS DE CAILLE* GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD WITH SHAVINGS OF PARMESAN CHEESE AND QUAIL EGGS | 110 |
| PIATTI CRUDITI, CRUDITÉS VARIÉES SAUCE PESTO* PIATTI CRUDITI, VARIOUS VEGETABLES WITH PESTO SAUCE | 90 |
| CALAMARS FRITS À LA ROMAINE ET SAUCE TARTARE* DEEP FRIED CALAMARI & TARTAR SAUCE | 130 |
| CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE ET PARMESAN BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA & PARMESAN CHEESE | 130 |
| CAPRESE À LA BURRATA, BASILIC ET HUILE D'OLIVE CAPRESE SALAD WITH BURRATA CHEESE, BASIL & OLIVE OIL | 140 |
| CARPACCIO DE SAUMON AUX AGRUMES ET FENOUIL SALMON CARPACCIO WITH CITRUS FRUITS & FENNEL | 130 |
| ASSIETTE DE BRESAOLA AUX LÉGUMES CRUS ET SAUCE BALSAMIQUE BRESAOLA PLATE WITH RAW VEGETABLES AND BALSAMIC SAUCE | 150 |
| GAMBAS À L'AIL AU JUS DE CRUSTACÉS GARLIC KING PRAWNS WITH SHELLFISH SAUCE | 160 |

LES PÂTES

| | |
|--|-----|
| PENNE ARABIATA SAUCE TOMATE PIMENTÉE* PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE | 110 |
| TAGLIATELLE AUX CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AIL ET CHAMPIGNONS* TAGLIATELLE WITH GARLIC SAUTEED MUSHROOMS, OLIVE OIL | 120 |
| SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE* SPAGHETTI BOLOGNESE SAUCE | 150 |
| GNOCCI A LA ROMAINE GNOCCI HAS THE ROMAINE | 150 |
| GRATIN DE RIGATONI FOURRÉS AUX ÉPINARDS ET NOIX RIGATONI GRATIN FILLED WITH SPINACH AND WALNUTS | 150 |
| SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER SPAGHETTI WITH SEAFOOD | 220 |
| RISOTTO AUX GAMBAS, ESTRAGON, ZEST D'ORANGES ET SON BOUILLON RISOTTO WITH PRAWNS, TARRAGON, ZEST D'ORANGES AND BROTH | 230 |
| RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE ET SON BOUILLON RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE AND BROTH | 250 |

LES PIZZAS

| | |
|---|-----|
| MARGARITA, SAUCE TOMATE, MOZZARELLA ET BASILIC* MARGARITA, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE AND BASIL | 110 |
| VEGETARIANA, LÉGUMES GRILLÉS, OLIVES NOIRES ET BASILIC* VEGETARIANA, GRILLED VEGETABLES, BLACK OLIVES AND BASIL | 110 |
| QUATTRO FORMAGGI, SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, CHÈVRE ET PARMESAN* QUATTRO FORMAGGI, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, GOAT & PARMESAN CHEESE | 140 |
| BOLOGNAISE, VIANDE HACHÉE, CHAMPIGNONS, SAUCE TOMATE PARMESAN* BOLOGNESE, GROUND BEEF, MUSHROOMS, TOMATO SAUCE AND PARMESAN CHEESE | 140 |
| 4 STAGIONI, DINDE FUMÉE, VIANDE HACHÉE, ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS, SAUCE TOMATE ET MOZZARELLA 4 STAGIONI, SMOKED TURKEY, GROUND BEEF, ARTICHOKES, MUSHROOMS, TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA CHEESE | 140 |
| FRUTTI DI MARE, FRUITS DE MER, SAUCE TOMATE ET MOZZARELLA FRUTTI DI MARE, SEAFOOD, TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA CHEESE | 160 |
| TARTUFO, BRISURE DE TRUFFE NOIRE ET HUILE DE TRUFFE NOIRE TARTUFO, BLACK TRUFFLE AND BLACK TRUFFLE OIL | 210 |
| BRESAOLA, BURRATA ET SALADE ROQUETTE BRESAOLA, BURRATA AND ROCKET SALAD | 220 |

LES PLATS

| | |
|--|-----|
| ESCALOPE DE POULET MILANAISE, FRITES ET SAUCE TARTARE* MILANESE FRIED CHICKEN, FRENCH FRIES AND TARTAR SAUCE | 160 |
| OSSO BUCCO DE BŒUF, TAGLIATELLE AU BEURRE OSSO BUCCO OF BEEF AND TAGLIATELLE WITH BUTTER | 210 |
| PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA, ASPERGES ET VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR ACIDULÉ SALMON FILET À LA PLANCHA, ASPARAGUS AND CREAMY CAULIFLOWER SOUP | 230 |
| ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE 300G, BEURRE AUX HERBES, POMME PURÉE ET CONDIMENTS GRILLED RIBBEYE STEAK , HERBS BUTTER, MASHED POTATOES AND CONDIMENTS | 240 |
| FILET DE BŒUF GRILLÉ AU GORGONZOLA, POMME FONDANTE ET CHAMPIGNONS SAUTÉS GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH GORGONZOLA, FONDANT POTATOES AND SAUTÉED MUSHROOMS | 250 |
| STEAK DE THON GRILLÉ À LA VIERGE AU BASILIC, HARICOTS VERTS ET TOMATES SÉCHÉES GRILLED TUNA STEAK WITH BASIL, GREEN BEANS & DRIED TOMATOES | 250 |
| FILET DE BŒUF ROSSINI, PURÉE DE POMME DE TERRE ET JUS À L'HUILE DE TRUFFE BEEF TENDERLOIN ROSSINI, MASHED POTATOES AND BLACK TRUFFLE OIL JUICE | 290 |

LES DESSERTS

| | |
|---|-----|
| LA FRAICHEUR DU MOMENT* SÉLECTION DE GLACES ET DE SORBETS MAISON / ICE CREAM AND SORBETS SELECTION | 70 |
| FRUITS DE SAISON DÉCOUPÉS FRUITS DÉCOUPÉS DE SAISON / SEASONAL SLICED FRUITS | 80 |
| LA PANNA COTTA* PANNA COTTA À LA VANILLE & FLEUR D'ORANGER / PANNA COTTA FLAVOURED WITH VANILLA AND ORANGE BLOSSOM | 80 |
| LE CHEESE CAKE* ENTREMETS FROMAGE BLANC, SPÉCULOS RELEVÉ D'ÉPICES ET COULIS DE FRAMBOISE / WHITE CHEESE, SPECULOS & STRAWBERRY COULIS | 80 |
| LE MILLE FEUILLE CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE ET SA GLACE À LA PISTACHE / VANILLA CREAM & PISTACHIO ICE CREAM | 90 |
| LE TIRAMISU TIRAMISU CLASSIQUE / CLASSIC TIRAMISU | 90 |
| LE FONDANT AU CHOCOLAT FONDANT AU CHOCOLAT / CHOCOLATE FONDANT | 100 |
| LE CITRON REVISITÉ GANACHE MONTÉE DE CITRON & COMPOTE DE CITRON / LEMON GANACHE & LEMON COMPOTE | 100 |