



Ouverture du Lundi au Samedi

12h15/14h

19h30/22h

Formules déjeuner

Du lundi au vendredi

(Hors week end et jours fériés)

E/P ou P/D 20 €

E/P/D 25 €

Notre équipe

En salle : Gilles Azdir et Delphine Pathier

Aux vins: Gonzalo Halliday

En cuisine: Fabrizio Ferrara, Giulio Bronzino,
Pierre Choquet, Nils Roulleau, Amélia Morghadi,
Islam Raisul, Ahmad Nesaruddin

COCKTAILS

AMERICANO / Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse	9
NEGRONI / Campari, Vermouth rouge, Isola di Favignana Gin	12
SPRITZ / Select, prosecco, eau gazeuse, zeste d'orange	9
GIN&TONIC / Gin / tonic water	10
BLOODY MARY / Jus de tomate « Alain Milliat », Vodka	12

VINS AU VERRE

EFFERVESCENTS

12 cl / 50 cl

BELLENDIA / Prosecco DOCG Valdobbiadene / Veneto	8
MARCO FURLANI / FURLANI / Trentino Alto Adige	7

VINS BLANCS... et macérations

SANTA COLOMBA / Garganega / Veneto IGT / 2022	7	28
CIRO PICARIELLO / Falanghina / Campania DOP / 2022	8	32
AZ. AGR. SASSU / Vermentino / Sardegna IGT / 2022	9	36

VINS ROUGES

ZAPPA&PUTA / Frappato / Sicilia / 2022	7	28
CARLO VENTURINI / Valpolicella Clasico / Veneto / 2023	8	32
FATTORIA POGGERINO / CHIANTI CASICO SUP. / Toscana / 2020	9	36

VINS D'EXCEPTION

PIETRACUPA / Aglianico del Vulture DOCG / Campania / 2015	20
LA STOPPA / Ageno / Emilia Romagna / Magnum 2015	12

Remerciements

Notre pain au levain est produit par Thierry Breton,
« La pointe du groin »
Nos fleurs... @desireefleurs
Nos légumes: Jérôme Galis, L'Atelier Italien et Le parti Poétique

ALCOOLS ET DIGESTIFS

Whisky PUNI / Sigle Malt/ Piemonte	14
Rhum Agricole CLAIRIN COMMUNAL / Haiti	9
DOMAINE DE CHARON, Bas Armagnac Microbarrique 1987	14
Gin GIL / Vecchio Magazzino Doganale / CALABRIA	14
Vermouth Bianco CONTRACORRENTE / Veneto	8
Campari	8
Grappa Friulana – Distilleria Aquileia	8
Grappa di Moscato – Distilleria Aquileia	10
Grappa Riserva (10 ans d'affinage) – Distilleria Aquileia	12
Limoncello / Arancello / Mandarinello / LA CASA FERRARO	8
Liqueur de Fenouil / Nastro D'Oro / Campania	8
Liqueur de Reglise / Nastro D'Oro / Campania	8
Sambuca / Nastro D'Oro / Campania	8

BOLLICINE

SILVANO FOLLADOR, Prosecco Brut Nature	60
CHAMPAGNE VOUETTE & SORBEE / Fidele	140

BIÈRE

MENABREA / Blonde / Piemonte 33 cl	5
------------------------------------	---

SOFTS

Jus de fruits Bio ALAIN MILLIAT (25 ET 33 cl)	6/8
Sodas italiennes	4.5
Eau microfiltrée « Fresh » 0,75	3
Eau minerale frizzante Mangiatorella 0.75	6
Café « Da Zavola »	3

ORIGINE DES VIANDES FRANCE ET ITALIE
LISTE D'ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

Le livre des amis Théo et Bertrand de chez « Septime » 49.95 €

Carte « Découverte » du Chef

Un parcours en 5 passages

58 € par personne
Hors vins et boissons

Accord mets & vins 24 €
Comprenant 3 verres de vin

Servi uniquement le soir et pour l'ensemble des
convives
Et jusqu'à 21h15

ENTRÉES

Burrata des Pouilles, salade de tomates Marinda et carletti, olives taggiasche	17
Focaccia, blettes en aigre doux, alose pochée, amandes fraîche torrifiées	16
Asperges blanches de Jérôme Galis, sabayon à l'orange, poutargue de mulet, croûtons	18
Minestrone de légumes du printemps, croûtons de pain au levain	13
Plateau de charcuteries italiennes	17

PLATS

Risotto au taleggio, roquette et noisettes grillées	24
Linguine aux palourdes, piment, persil	24
Mezze maniche au guanciale, asperges blanches, Parmigiano reggiano 24 mois	26
Ravioli farcis à la saucisse et rossole, fèves, jus de viande, crème de pecorino toscano	25
Thon rouge de ligne snacké, artichauts rôtis, amandes, agretti, olives taggiasche	30
Foie de veau rôti, haricots verts, pommes « Parmentier », jus de viande	28

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages affinés	17
Chou farci à la glace vanille de Madagascar, praliné aux graines	12
Pannacotta à la vanille de Madagascar, fraise de Basilicata, poivre du Laos	12
Mousse tiède au chocolat du Pérou 65% de cacao de Nicolas Berger, agrumes confits, crumble aux amandes, fleur de sel	12