

LES ENTRÉES

- Les Moules: En Salade, Huile d'olive de Sicile, crème de Moules flambées au Pastis* 13€
- Les Calamars: Grillés, Mascarpone Pancetta et herbes fraîches, Emulsion Courge de Nice* 15€
- La Luxurieuse: En mini pizza, Crème de Butternut aux Agrumes, Radis noir et Fenouil, Stracciatella* 14€
- La Burrata: Crème de Roquette, Pleurottes confites et Champignons à la Grecque* 14€
- Le Velouté: Topinambour, Noisettes torréfiées, Crème de Burrata Fumée et Salicorne* 11€

LES PLATS

- Les Linguines: Crème de Champignons de Paris et Lardons, Demie burrata, Champignons confits* 19€
- La Canette: En flet Grillé, Ecrasée de pomme de terre, Condiment Betterave-Tchuli et jus de viande* 23€
- Le Poulpe: Grillé, crème de Burrata Citron-Courge de Nice, échalote confite et Légumes Rôtis* 26€
- Le Paleron de Veau: Conft, Mousseline de légumes du moment, Légumes Rôtis, jus de viande* 22€
- Le Poisson du jour: A la plancha, Ecrasée de Pomme de terre, Condiment Topinambour-Noisette, Beurre de Noisettes Grillées* 33€

LES PIZZAS CAPITALES

18€

La Gourmande : Mortadelle, Mozzarella fondante, Stracciatella et pistaches torréfiées

L'Envieuse : Pâte à pizza au charbon végétal, Tomates confites, Stracciatella, Pesto basilic, Pesto de tomate, Olive Taggiasche, Tuile de parmesan

L'Avare : Thon mariné , Crème de Butternut aux agrumes, Stracciatella, Beurre de Sésame torréfié

La Paresseuse : Calamars sautés, Crème Courge de Nice-Citron , Oignons crispys, Emulsion Courge

L'Orgueilleuse : Jambon San Daniele, Crème d' Avocat, Pleurottes confites et Champignons à la Grecque

LES DESSERTS

9€

Le Chocolat : En Ganache, Biscuit Moelleux cacao-cacahuète, Glace Chocolat Suisse, Emulsion Vanille

La Pizza perdue : Pain perdu à la vanille, caramel d'olives verte, glace Vanille, poudre d'olives noires

La Poire : Poché au Vin Chaud, Crème légère à la Cardamome, Glace Yaourt des Alpes

Le Tiramisu 55 : Biscuit café-cacao, crème vanille, glace Café Arabica de Colombie

Le Sablé Breton : Pomme Chanteclerc caramélisée, Crème légère au Thym et Glace Caramel au Beurre salé

Les Moules: In Salad, Sicilian Oil, Smoked Burrata cream, Creamy Mussel sauce with Pastis 13€

Les Calamars: Stir-fried, Lemon-Pumpkin cream, Pumpkin emulsion 15€

La Luxurieuse: In mini pizza, Butternut cream, Black Radish and Fennel, Stracciatella 14€

La Burrata: Rocket cream, Confit Oyster Mushrooms and Greek-Style Mushrooms 14€

Le Velouté: Jerusalem Artichoke , toasted Hazelnuts, Smoked Burrata Cream 11€

MAIN COURSES

Les Linguines: Paris Mushrooms Cream, Bacon, half Burrata, Confit Mushrooms 19€

La Canette: In Fillet and Grilled, Beetroot-Tchuli condiment, Mashed Potatoes and meat juice 23€

Le Poulpe: Grilled, Burrata cream with lemon and Pumpkin, Roasted Vegetables 26€

Le Paleron de Veau: Candied, Seasonal Vegetable Mousseline and Meat juice 22€

Le Poisson du jour: Grilled on the plancha, Jerusalem Artichoke-Hazelnut Condiment and Browned Hazelnut Butter 33€



THE PIZZAS SINS

18€

La Gourmande : Mortadella , creamy Mozzarella , pistachio and Stracciatella

L'Envieuse : Candied Datterino tomatoes, Stracciatella , Basil pesto , Tomato pesto , Olive Taggiasche , Parmesan Tuile

L'Avare : Marinated tuna, Buttrenut and Lemon cream , Stracciatella, Toasted Sesame Butter

La Paresseuse : Stir-fried calamaris, Lime and Nice Pumpkin cream, Crispy onions, Pumpkin emulsion

L'Orgueilleuse : San Daniele ham, Avocado Cream, Confit Oyster Mushrooms, Greek-Style Mushrooms

DESSERTS

9€

Le Chocolat : Chocolate ganache , Soft Cocoa-Peanut Biscuit, Swiss Chocolate Ice-Cream, Emulsion Vanille

La Pizza perdue : Vanilla French toast , Green olive caramel , Vanilla ice-cream , Black olive Powder

La Poire : Natural , Poached in Mulled Wine, Light Cardamom Cream, Alpine Yogurt Ice-Cream

Le Tiramisu 55 : Coffee-cocoa sponge biscuit , Vanilla Chantilly cream , Colombian Arabica Coffee ice-cream

Le Sablé Breton : Caramelized Chanteclerc apple, Light Cream with Thyme, Salted Butter Caramel Ice-cream