

“Good food is the foundation
of genuine happiness.”

DESSERT (’2)

LE CAFÉ FRAPPÉ	11 €
LE PAIN PERDU	11 €
LES PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD	12 €
LA DAME BLANCHE	11 €
LA POIRE BELLE-HÉLÈNE	12 €
LE CAFÉ GOURMAND	12 €
LE CHEESECAKE SERVI TIÈDE, COMPOTÉE DE RHUBARBE ET CUBERDON, CRUMBLE À LA CANNELLE	12 €

LE CAFÉ SIMPLE OU GOURMAND	4 € 12 €
LE CAPPUCCINO	5 €
L’INFUSION	4 €
LE THÉ MENTHE FRAICHE	5 €

LE CHARIOT DES DIGESTIF(’2)

“ L’EXPRESSO MARTINI ”	13 €		LE COGNAC	13 €		LE LIMONCELLO	10€
LA CHARTREUSE (jaune ou verte)	10 €		LE COINTREAU	10 €		L’AMARETTO	10€
LE CALVADOS	10 €		LATEQUILA PATRON	10€		LATEQUILA CAZADORES	8€

(’2)

KITCHEN CLUB

ENTRÉE (’2)

“ À partager ou pas. ”

LE TRIO DE TAPENADES 8 € p.p

LA CAPONATA SICILIENNE, LES TOMATES JAUNES CONFITES ET LES ARTICHAUTS
La caponata sicilienne est une recette millénaire mélangeant l'aubergine, le céleri, la tomate, le câpre et l'olive.

LA PLANCHE À L'ITALIENNE * S 20 € | M 30 € | L 40 €

CHARCUTERIES ET FROMAGES ITALIENS D'EXCEPTION SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE CHEF

LES TEMPURA DE CREVETTES NOBASHI ET MAYONNAISE AU WASABI (5 pièces) 15 €

LES KATSU DE BASSECOUR SUCRÉS-SALÉS, CONDIMENT D'ARACHIDE 14 €

LA FÊTA AOP LEMNOS, PAPRIKA FUMÉ, OLIVES DE KALAMATA, MENTHE POIVRÉE 16 €

SOLOMILLO DE PORC IBÉRIQUE, PICADILLO AU CHÈVRE 16 €

LES SARDINES MILLÉSIMÉES, TRANCHE DE PAIN DE MIE À LA FLAMME, PESTO D'AIL NOIR 15 €

LE TARTARE DE THON ET MANGUE, SAUCE TERIYAKI 21 €

LE TARTARE DE BŒUF SERVI SUR SON OS À MOELLE 16 €

LE FONDU FROMAGE 8 € pc

LA CROQUETTE AUX CREVETTES 10 € pc

LES GYOZA DE LÉGUMES RACINES, VINAIGRETTE ÉPAISSE DE POMELO,
CHOUX RAVE EN SALADE (5 pièces) 18 €

PLAT (’2)

LE PLAT DU JOUR (midi) 18 €

LA SALADE CAESAR AU POULET OU AUX SCAMPI 24 € / 25 €

L'AMÉRICAIN, FRITES 24 €

LES BOULETTES SAUCE LAPIN, FRITES 21 €

LE FILET PUR BLACK ANGUS IRLANDAIS, FRITES, SALADE 39 €

L'ENTRECÔTE BLACK ANGUS “CUBEROLL” IRLANDAISE, FRITES, SALADE 33 €

LE VOL AU VENT, FRITES 25 €

LE CABILLAUD MOUSSELINE, PURÉE DE POMMES DE TERRE 29 €

LE MI-CUIT DE THON AUX MILLE GRAINES, POMMES GRENAILLES 32 €

LES SOLETTES MEUNIÈRES, PURÉE DE POMMES DE TERRE 27 €

LES PACCHERI À LA CHAIR DE SAUCISSE 25 €

LES RAVIOLI À LA CRÈME DE CÈPES €2

LE RAMEN AU BOUILLON ÉPICÉ, LÉGUMES RACINES ET NOUILLES DE RIZ 23 €

LES VIANDE (’2) À L’OS

“ À partager ou pas. ”

LA CÔTE DE VEAU ALLA MILANESE (350-400 gr) 2€

LA CÔTE À L'OS DE BŒUF IRLANDAISE (500 gr) 42 €

LE CARRÉ D'AGNEAU 6 CÔTES 29 €

LA PLUMA IBÉRIQUE 23€

LES ACCOMPAGNEMENT(’2)

LES FRITES MAISON 4 € LA PURÉE DE POMMES DE TERRE 4 €

LES POMMES GRENAILLES 4 € LES LÉGUMES DE SAISON 5 €

LES PÂTES TOMATÉES 5 € LE CŒUR DE LAITUE ET MAYONNAISE 5 €

LA SALADE DE TOMATES 5 €

LES SAUCE (’2)

CHAMPIGNONS 4 € | POIVRE VERT 4 € | BÉARNAISE 4 € | CHORON 4€

STILTON 4 € | BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 4€

« Nos recettes sont susceptibles d'être modifiées, en cas d'allergies adressez-vous à notre personnel »