

## ANTIPASTI À PARTAGER

Antipasti de légumes bio marinés à l'huile d'olive de Sicile, vinaigre & ail

27

Authentique jambon & charcuterie Corse AOP du Haut Taravo (Stéphane Paquet, *A Taravesa*)

28

## ANTIPASTI

Salade de poulpe, pomme de terre de la Maison Bayard & salsa verte

18

Velouté froid de petits pois fins & crème de parmesan AOP 24 mois

15

Salade de quinoa, rhubarbe, noisettes du Piémont torréfiées & chèvre de Sainte-Maure

16

Bresaola au naturel de chez Raffinati, riquette & pecorino sarde AOP

17

Notre burrata de la maison « Ottanta » bio, vraies tomates à l'ancienne de chez Huitric & fleur de sel de Guérande

19

## PASTA & RISOTTO

Nos pâtes, à l'exception des linguines, sont réalisées par notre brigade à partir de farine bio et non raffinée de Chantemerle

Gramigna à la crème de fèves, pancetta & fondue de taleggio AOP

24

Paccheri au ragù d'agneau des Pyrénées

25

Linguine « Alle Vongole » & à la poutargue Memmi

27

Sedanini alla norma & pecorino sarde AOP

24

Risotto à la crème de courgette de chez Bruno Cayron & carpaccio de gambas

26

## PLATS

Poissons et coquillages du jour, de petits bateaux ou de ligne. [Consultez notre belle ardoise](#) avec le retour de la pêche de la nuit.

Bel assortiment de légumes de saison à la plancha (végétarien & bio)

25

Capocollo de cochon label rouge des Pyrénées, épinards frais sautés & girolles

31

Filet de bœuf de blonde d'Aquitaine, vraies frites

36

## À PARTAGER

Une attente de 20' est à prévoir pour la sélection à partager. Contorno de votre choix inclus

Demi poulet fermier des Landes de 120 jours de la Maison Tausin, parfumé aux herbes aromatiques & accompagné de son jus maison

Pour 2 personnes

29 € / personne

Côte de bœuf de blonde d'Aquitaine

Maturée 21 jours, 1.2 kg

pour 2/3 personnes

95€

Vraies frites en 3 cuissons

Salade de sucrine & endives rouges

Haricots verts

Champignons sautés

Contorno supplémentaire : 5 €

## MENU DU MARCHÉ (à midi) 25€

Antipasto della casa

& la pâte du jour

Glace ou café

## DESSERTS

Belle assiette de fruits frais de saison

12

Ganache au citron, gelée au miel

& glace verveine de Philippe Faur

12

Tiramisù du Patio

10

Panna cotta aux fraises Gariguettes et son coulis, menthe fraîche & crumble d'avoine

12

Café gourmand

12

## Glaces et sorbets naturels de chez Philippe FAUR

3 boules au choix 12

Café pur arabica, caramel au sel de Guérande, chocolat noir, marron, noisette du Piémont, litchi rose, pistache de Sicile, vanille bourbon de Madagascar, rhum raisin

Citron jaune, mangue, myrtille, pomme verte, pamplemousse, fraise, framboise, poire

Assortiment de fromages bio corses et italiens & moutarde de poire maison

15

*Tous nos fruits & légumes sont bio ou issus de l'agriculture raisonnée*