

ANTIPASTI À PARTAGER

Calamars frais fritti, sauce tartare maison
25

Authentique charcuterie corses & italiennes AOP
28

ANTIPASTI

Crèmeux de lentilles Beluga bio
& cotechino maison
15

Asperges de saison bio, œuf parfait &
espuma de chèvre Sainte-Maure
13

Scamorza fumée, endives jaunes à la plancha,
noisettes torréfiées & vino cotto
17

Pressé d'épaule d'agneau de lait de la Maison
Axuria & salade d'herbes aromatiques
16

Notre burrata bio de la maison Ottanta, pesto de
pistaches et tomates séchées des Pouilles
19

PASTA & RISOTTO

Nos pâtes sont toutes réalisées maison par notre brigade,
à partir de farines du Moulin de Chantemerle, bio et non
raffinées.

Toutes nos recettes peuvent être préparées sur demande, à
partir de pâtes sans gluten

Casarecce aux morilles de la Maison Bellorr
39

Sedanini à la genovese & canard de Barbarie
25

Gnudi de ricotta et blettes
au consommé dégraissé de poulet maison
25

Orzotto à la Trévisé, mijoté au vin de
"Mas Janeil" sans sulfites & gorgonzola AOP de
Lombardie
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

Escalope de foie de veau dans la plus pure
tradition vénitienne & purée de pomme de terre
de la Maison Bayard
29

Filet de bœuf de blonde d'Aquitaine,
Vraies frites
36

À PARTAGER

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

Selle d'agneau de lait des Pyrénées (Maison Axuria),
juste à la plancha & son jus maison
pour 2 personnes 75€

Côte de bœuf de blonde d'Aquitaine
Maturée 21 jours, 1.2 kg
pour 2/3 personnes
95€

Vraies frites en 3 cuissons
Salade verte
Pommes de terre Bayard sautées, ail et persil
Champignons sautés
Contorno supplémentaire : 5 €

MENU DU MARCHÉ (à midi) 25€

Antipasto della casa
& la pâte du Chef
Glace ou café

DESSERTS

Belle assiette de fruits frais de saison
12

Crema bruciata infusée au thé vert
12

Tiramisù du Patio
10

Sbriciolata ricotta & chocolat
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, vanille bourbon de Madagascar

Citron jaune, mangue, cassis

Assortiment de fromages italiens
& moutarde de fruits maison
15

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