

BIENVENUE AU RESTAURANT

Le Chef Stéphane vous présente

L A C A R T E

LIEU OÙ SAVEURS ET PASSIONS SE MELANGENT CUISINE MAISON ET TRADITIONNELLE

Les prix affichés tiennent compte de la TVA service compris.

Noussommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients

particuliers ou allergènes dans nos plats.

La viunde bovine entrant dans la composition des plats de cette carte à pour origin garantie : France, Union Européenne



ENTRÉES

Salade de poulpe à l'Italienne 22€

Raviolis "tomate, mozzarella, basilic" à la Napolitaine 18€

Foie gras mi-cuit maison 23€ (Pain d'épices et chutney d'abricots poivrés)

Carpaccio de tomates, mozzarella, mangue, pesto et jambon de Parme 18€

Cocktail de crevettes, avocat, agrumes en coque de pamplemousse givrēe 18€

Tartare de saumon à l'avocat, pomelos, mangue et herbes fraîches 19€

ENTRÉES EN GUISE DE PLAT

Raviolis "tomate, mozzarella, basilic" à la Napolitaine 22€

Tartare de saumon à l'avocat, pomelos, mangue et herbe fraîches 25€

Salade de poulpe à l'Italienne 27€

PLANCHE À PARTAGER POUR DEUX PERSONNES

Assortiment de charcuterie Corse ou Italienne et fromage Italien 29,50€



PLATS COTÉ MER

Les pâtes comme les aime le chef 27€ (Gambas, chorizo, sauce tomate, olives, anchois...)

Filet de raie aux pêches et framboises 28€ (Pommes de terre vapeur persillées)

Tentacule d'encornet frit au Satay 29€ (Sauce tonnato, frites de panisse, bouquet de roquette)

Filet de loup grillé, courgettes dans tous ses états 26€ fromage blanc citronné aux herbes

PLATS COTÉ TERRE

Filet de bœuf avec son os à moelle 34€ (Pommes Anna, artichauts poivrade et jus corsé)

Souris d'Agneau confite au thym et romarin 28€ (Mousseline de pomme de terre, condiment d'une tajine)

Carpaccio de breseola, copeaux de Grana Padano 23€ pesto, frites maison, bouquet de roquette

Filet de poulet fermier "Label rouge" en ballottine **24€** tomates confites mozzarella et pesto (Gratin dauphinois, tomate provençale, crème de pesto)



MENU ENFANT 11€

Aiguillettes de poulet panées Frites

Ou

Fish and Chips

Deux boules de glace au

choix

Ou

Fondant au chocolat

et

Sirop à l'eau





M e n u à 42€

ENTRÉES

Carpaccio de tomates, mozzarella, mangue, pesto et jambon de Parme

Cocktail de crevettes, avocat, agrumes en coque de pamplemousse givrēe

Tartare de saumon à l'avocat, pomelos, mangue et herbes fraîches

PLATS

Filet de raie aux pêches et framboises ou

Filet de loup grillé, courgettes dans tous ses états

ou

Carpaccio de breseola, copeaux de Grana Padano

ou

Filet de poulet fermier "Label rouge" en ballottine

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

ou

Panna Cotta

OII

Nougat glacé

ou

Tiramisu

Prix nets. Veuillez signaler allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe.



DESSERTS

Assiette de fromages Italien 9,00€

Crème brûlée à la vanille 7,50€

Panna Cotta 7,50€ (Cocktail de fruits rouges et son coulis)

Profiteroles, chocolat chaud généreux 10,00€ Maison

Abricots rôtis au romarin avec son sorbet 9,00€ "Abricots romarin"

Tiramisu traditionnel 8,00€

Clafoutis aux cerises 9,00€

Nougat glacé 9,00€

Moelleux au chocolat, noisette coeur coulant, glace vanille 10,00€

Glaces et Sorbets
(1 Boule 3,00€, 2 Boules 5,00€, 3 Boules 6,00€)



Dame Blanche 9,00 €
Glace vanille bourbon de Madagascar, sauce chocolat, chantilly maison

Café Liégeois 9,00 €

Glace vanille bourbon de Madagascar, glace café espresso, café chaud, chantilly maison

Chocolat Liégeois 9,00€

Glace vanille bourbon de Madagascar, glace chocolat, sauce chocolat, chantilly maison

Coupe Le Maluzio 9,00 €

Sorbet fruit de la passion, sorbet noix de coco, coulis exotique, chantilly maison

Bounty 9,00€

Sorbet noix de coco, glace chocolat, sauce chocolat, noix de coco râpée, chantilly maison

Colonel* 11,00 € Sorbet citron de Sicile, Vodka*

> Tsar* 11,00€ Sorbet cassis, Vodka*

Iceberg* 11,00€ Glace menthe chocolat, Get 27*

PRIX NETS EN EUROS. SERVICE COMPRIS.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.