



Le Maluzio

ENTRÉES

Composition de melon, jambon de Parme, burrata et pesto 16€

Moules gourmandes gratinées aux saveurs du chef 17€

Salade de poulpe à l'Italienne 19€

Gnocchi à la crème de truffe d'été, escalope de foie gras poêlée 18€

Cheesecake salé au saumon comme un tartare, avocat, concombre, mangue, oignon rouge, fromage aux herbes fraîches 18€

ENTRÉES EN GUISE DE PLAT

Composition de melon, jambon de Parme, burrata et pesto 21€

Moules gourmandes gratinées aux saveurs du chef et ses frites 23€

Cheesecake salé au saumon comme un tartare, frites, salade 23€

PLANCHE À PARTAGER POUR DEUX PERSONNES

Assortiment de charcuterie Italienne, fromage 32€



Le Maluzio

P L A T S C O T É M E R

Poêlée de seiche à la persillade, légumes tendres 27€
nappés d'une crème d'ail

Pavé de truite rôti, risotto de frégola sarda crémeux aux légumes
verts d'été, sauce citronnée 25€

Filet de daurade royale, cuit sur peau, mousseline de légumes
blancs, sauce vierge aux minis légumes 26€

Filet de raie aux pêches et framboises, pomme vapeur persillées
28€

P L A T S C O T É T E R R E

Filet de bœuf Charolais, Frites de panisse 34 €
(beurre gourmand aux noix, pecorino et roquette)

Escalope de veau (oreille d'éléphant) à la milanaise 28€
sauce tomate, linguine

Pastilla de canard aux fruits secs, salade croquante,
sauce légère au fromage blanc, yuzu et menthe 27€

Ballotine de volaille aux herbes et chèvre frais, 24€
coulis de poivron rouge, mousseline de pomme de terre, ail confit



Le Maluzio

M E N U 4 5 €

2

ENTREES

Composition de melon, jambon de Parme, burrata et pesto

ou

Cheesecake salé au saumon comme un tartare

PLATS

Pastilla de canard aux fruits secs

ou

Ballotine de volaille fermière

ou

Pavé de truite

ou

Poêlée de seiche à la persillade

DESSERTS

Crème brûlée

Panna cotta

Fromage blanc, confiture

Trois boules de glaces aux choix



Menu

Jusqu'à 10 ans

Enfant

13 Euros

Aiguillettes de poulet panées

Ou

Fish and Chips

(Accompagnement frites ou légumes du moment)

&

Boule de glace

ou

Fondant au chocolat

&

Sirop à l'eau

