

Antipasti / À partager / To Share

Assiette de charcuterie 28.-
Et fromages pour 2 personnes
Plate of cold cuts

Bruschetta, burrata, tomate et pistaches 16.-
Bruschetta, burrata, tomato and pistachios

Tartare de bœuf au parmesan et truffes 90g 24.-
Huile de truffe et toasts à l'ail
Beef tartare with parmesan and truffles 90g

Tartare de thon, avocat et wakame 90g 24.-
Tuna, avocado and wakame tartare 90g

Ceviche de Daurade 24.-
Sea Bream Ceviche

Les Salades

Salade verte / Salade mêlée 8.- / 9.-
Green salad / Mixed salad

Menu Enfant / Children Menu

*Toute la carte est disponible pour les enfants jusqu'à 12 ans.
N'hésitez pas à le demander au serveur.*

Menu enfant 16.-
Plat + desserts ou glace
Children's menu

Pasta au Beurre 10.-
Penne, Tagliatelles
Butter Pasta

Pasta à la sauce tomate 10.-
Penne, Tagliatelles
Pasta with tomato sauce

Filet de bœuf 120g 24.-
Purée de pomme de terre, légumes
Beef tenderloin 120g

Provenances / Origins

Agneau: Irlande **Bœuf:** Suisse **Poisson :** FAO 27 Atlantique **Poulpe:** Portugal **Gambas:** Sicile, Argentine, Vietnam
Homard: Canada **Vongole:** Italie **Filet de perche:** Estonie, Pologne, Irlande, Suisse, Russie

Lamb: Ireland **Beef:** Switzerland **Fish:** FAO 27 Atlantic **Octopus:** Portugal **Prawn :** Sicily, Argentina, Vietnam
Lobster: Canada **Vongole:** Italy **Perch fillet:** Estonia, Poland, Ireland, Switzerland, Russia

Premiers Plats / First Course

Tagliatelles au beurre, pistaches huile de truffe 28.-

Et truffes noires fraîches

Tagliatelle with butter, pistachios truffle oil

Paccheri ragù napolitain cuit pendant 8 heures 26.-

Paccheri Neapolitan ragù cooked for 8 hours

Bucatini Cacio e Pepe et tartare de Thon 26.-

Bucatini Cacio e Pepe and Tuna tartare

Caserecce au ragoût de poulpe All'Arrabiata 28.-

Pois chiches et sauce aigre doux

Caserecce with octopus stew All'Arrabiata

Risotto aux champignons de saison 28.-

Risotto with seasonal mushrooms

Risotto au safran, burrata et huile de basilic 28.-

Risotto with saffron, Burrata and basil oil

Risotto au Tartare de gambas 28.-

Risotto with shrimp tartare

La Mer / The Sea

Grillades de poissons 41.-

Grilled fish

Gambas aux poireaux, citron et patate douce 36.-

Prawns with leeks, lemon and sweet potato

Dorade à la Méditerranéenne revisitée 36.-

Pommes de terre et légumes

Mediterranean sea bream revisited

Poulpe cuit à basse température et grillé 36.-

Crème de pommes de terre au citron

Octopus cooked at low temperature and grilled

Les Viandes / The Meats

Filet de bœuf, escalope de foie gras (200g ou 300g) 48.- / 66.-

Quenelle de patate douce

Beef tenderloin, foie gras escalope (200g or 300g)

Tartare de boeuf au parmesan, huile de truffe et truffe noire fraîche (180g ou 250g) 38.- / 48.-

avec pommes de terre, toast à l'ail

Beef tartare with parmesan, truffle oil and fresh black truffle (180g ou 250g)

Carré d'agneau à basse température (200g ou 300g) 38.- / 56.-

Côte de bettes et framboises fraîches

Rack of lamb at low temperature (200g or 300g)

Picanha au gros sel (200g ou 300g) 40.- / 59.-

Pommes de terre et légumes (sauce à choix: Chimichurri)

Picanha with coarse salt (200g or 300g)

Tagliata de bœuf (200g ou 300g) 40.- / 58.-

Épinards et réduction de vin rouge

Beef tagliata

Sauces

Poivre verts 6.- Chimichurri 6.- Morilles 9.- Truffes 9.-
Green peppers Chimichurri Morels Truffles

Desserts

Glaces véganes 5.- Cheesecake 14.- Tiramisu 14.- Moelleux au chocolat 14.-
Vegan ice cream Cheesecake Tiramisu Chocolate Cake

Moelleux à la pistache 14.- Crème brûlée 10.-
Pistachio cake Crème brulee



Suggestion du Chef de la Semaine
The Chef's Weekly Suggestions

Filet de perche, sauce tartare et accompagnements à choix 38.-
Perch fillet, tartar sauce and side dishes of your choice

Fiorentina 1KG (minimum 2 personnes) 120.-
Fiorentina 1KG (minimum 2 people)

Pizza

1 DEBORAH DE LUCA 18.-

pomodoro giallo, bufala e basilico

Sauce de tomates jaunes, mozzarella de bulle et basilic

2 PISTACCHIOSA 24.-

base panna, fiordilatte, crema di pistacchio, mortadella, ricotta, granella pistacchio tostato

Crème, fior di latte, crème de pistache, mortadella, ricotta, et pistaches grillés

3 CALABRESE 22.-

pomodoro giallo, provola affumicata, crema nduja, stracciatella, cipollina rossa caramellata

Tomate jaunes, provola fumée, crème de Nduja, Stracciatella, oignons rouges caramélisés

4 PARIDE SARACENI 22.-

pomodorino arrosto, mix pomodorini semidry, burrata e basilico

Tomates cerises rôties, mix de tomates cerises sèches, burrata et basilic

5 RITORNO BEBE 18.-

provola affumicata, wurstel Chips

Fromage provola fumée et chips de saucisses

6 MARIO BALOTELLI 24.-

double crème, gorgonzola, taleggio, pecorino, fior di latte,

glassa di miele alla paprika, granella di noci, erba del vicino

Double crème, gorgonzola, taleggio, pecorino, fior di latte, glaçage de miel au paprika, noix hachées, herbes du voisin

7 WHY 26.-

base bufala, porcini saltati, pomodorini semi-dry, olive tagiasche, burrata

Mozzarella de bufala, cepes sautées, tomates cerises mi séchées, olives Tagiasca, burrata

8 VEGAN 24.-

vellutata di melanzane viola, chips, zucchine, peperoni grigliati, pesto basilico, polvere di olive nere

Velouté d'aubergines violettes, chips, courgettes, poivrons grillés, pesto de basilic, poudre d'olive noire

9 ANDREA OLIVA 26.-

pesto di rucola, bufala, salmone affumicato, ciuffi di pâte viole, zeste citron, pepe mix, roquette

Pesto de rucola, mozzarella de bufala, saumon fumé, bouquet de pâté violet, zeste de citron, mélange de poivre et roquettes

Pizza

MARINARA 16.-

Sauce Tomate, Origan et Ail

MARGHERITA 18.-

Sauce Tomate, Mozzarella et Basilic

DIAVOLA 22.-

Sauce Tomate, Mozzarella et Salami Piquant

THON 23.-

Sauce Tomate, Mozzarella, Oignons et Thon

JAMBON & CHAMPIGNONS 23.-

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons

4 SAISONS 24.-

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Artichauds et Olives

PRIMAVERA 26.-

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon cru, Roquettes, Flocons de Parmesan

SANDWICH Pate Pizza 28.-

Pain Pizza, Mayonnaise, Thon, Salade et Tomates

Calzone 28.-

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon cuit et Porcini

Dessert Nutellaaaaaaa 16.-

Pâte Pizza, Nutella et Pistache