

LES ENTRÉES

La petite verte

6

Soupe du moment

croustillant de pain

6

Salade César

pancetta, croutons maison

9

Salade de jeune roquette

betteraves, noisettes, fenouil, copeaux de parmesan

9

Assiette de charcuteries et marinades

10/18

Assiette de quatre crostinis mixte

Caponata & fromage de chèvre, speck & compote de pommes poivrée, poivrons rouges rôties & parmesan, beurre courge musquée & pancetta

11

Calmars frits

aïoli à l'ail et citron

10

Raviolis maison à la courge musquée

beurre doux, pancetta, parmesan

14

Joue de veau braisée

sauce à l'oignon, asperges grillées

16

Carpaccio de canard

coulis d'abricots, réduction de balsamique et fraises

13

Crevette géantes tempura

sauce tartare, salade de fenouil et roquette

17

Tartare de saumon

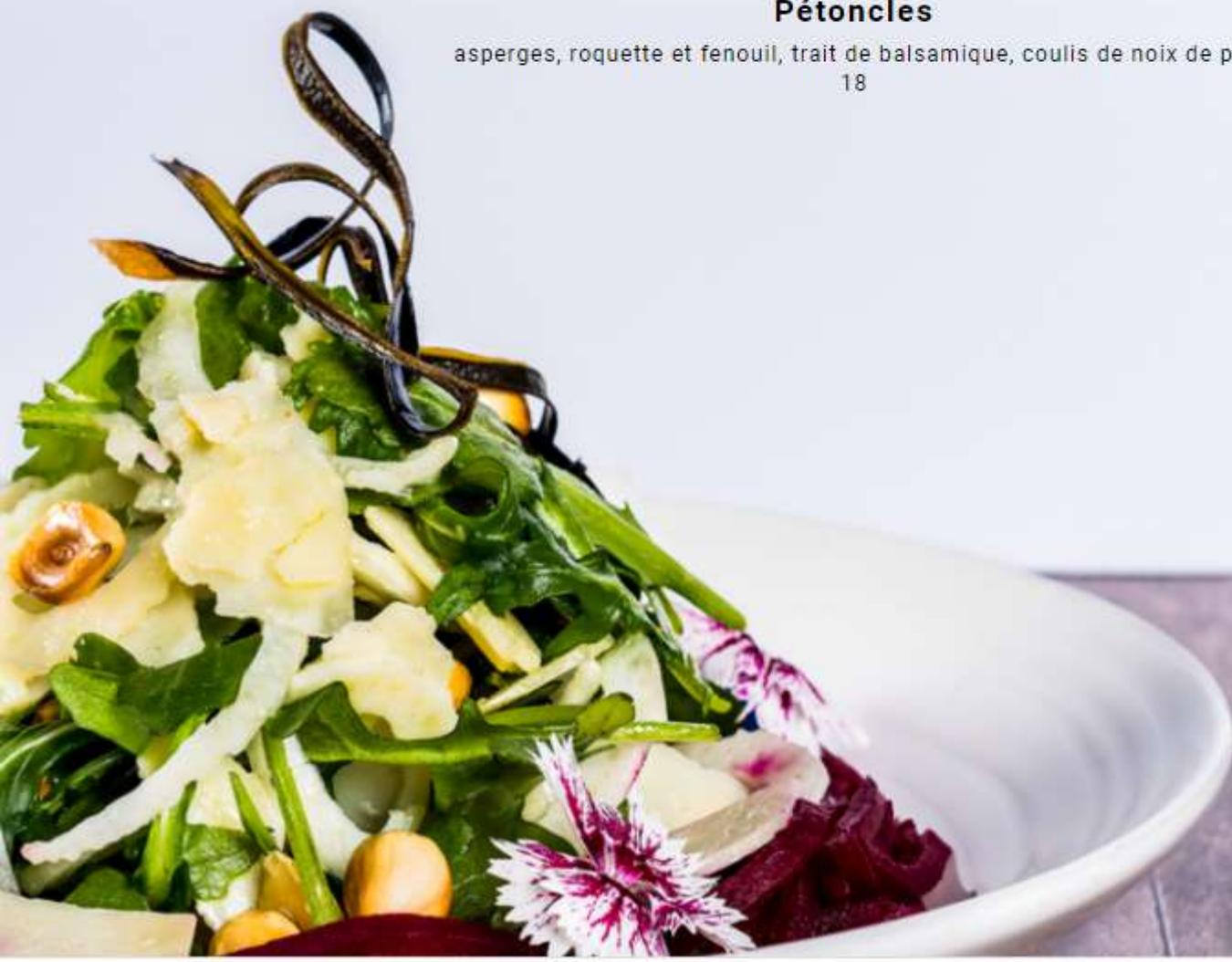
avocat, roquette, marmelade d'agrumes

14

Pétoncles

asperges, roquette et fenouil, trait de balsamique, coulis de noix de pin

18



LES PLATS PRINCIPAUX

LES PIZZAS ET SALADES

Pizza

saumon frais, olives, asperges, oignons rouges, roquette,
fromage de chèvre

19

Pizza

champignons, artichauts grillés, oignons rouges, épinards,
tapenade, chèvre

18

Pizza

canard confit effiloché, asperges, échalotes, trait de
balsamique, parmesan

20

Pizza

chorizo, oignons rouges, épinards, tapenade, provolone

18

Pizza

saucisses italiennes maison, poivrons rôtis, oignons, mozzarella, roquette

19

Salade de canard confit effiloché

noisettes, vinaigrette aux pommes et miel

23

Salade de crevettes grillées

amandes, vinaigrette à la mangue

24

LES PÂTES & RISOTTO

Penne

légumes du marché, olives, tomates cerises, pesto de roquette, parmesan
17

Linguini

oignons caramélisés, pignons grillés, persil, huile à l'ail
18

Linguini

sauce bolognaise, copeaux de parmesan
21

Orecchiette

ragoût de viande tomatée, épinards, champignons, parmesan
23

Tagliatelle

lapin braisé, sauce rosée, romarin et parmesan
25

Tagliatelle maison à la menthe

ragoût d'agneau, épinards, champignons, tapenade
26

Tagliatelle

sauce crème aux trois champignons, filet d'huile de truffe, parmesan
23

Lasagne Campagna

pâte fraîche maison, sauce bolognaise, parmesan
24

Chitarra

sauce tomate épicée, pétoncles, crevettes, pancetta, roquette
28

Risotto aux cèpes avec filet d'huile de truffe

27

LES POISSONS ET VIANDES

Saumon de l'Atlantique en croûte de graines de pavot

beurre d'aneth, salade fraîche de légumes et orzo

28

Assiette de fruits de mer

crevettes, pétoncles et moules, pesto menthe, persil et noix de pin, légumes du marché, fregola

35

Jarret d'agneau braisé

sauce tomate caramélisée, légumes du marché, tagliatelle aux herbes

32

Magret de canard

chutney aux fruits séchés, légumes du marché, purée de patates douces

32

Bavette de veau de lait

sauce aux pleurotes, légumes du marché, frites maison

31

Filet mignon *Certified Black Angus 1885*

sauce aux oignons caramélisés et cassis, légumes du marché, purée de pommes de terre à l'ail confit

49

Médailon de cerf

sauce au poivre vert, légumes du marché, grelots

35

LES À CÔTÉ

Frites maison

5

Extra foie gras *au torchon*

8

Assiette de crostini et foie gras *au torchon*

12

Crevettes marinées et grillées

2.50/ch.

Champignons sautés

6/10



LES DESSERTS

Sorbet du moment

tuile à l'orange

8

Petite assiette de biscuits maison

8

Carré moelleux au fudge

glace au café et nougat

10

Tarte au citron

mascarpone au miel

9

Crème brûlée amandes et vanille

croquant à la noisette

9

Gâteau au fromage et mascarpone

coulis de petits fruits

12

Dégustation de desserts

18

Sélection de fromages d'ici

4