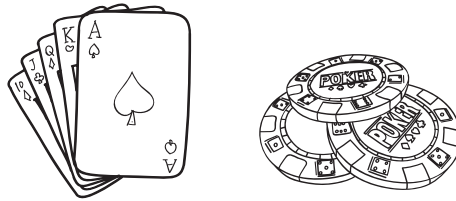


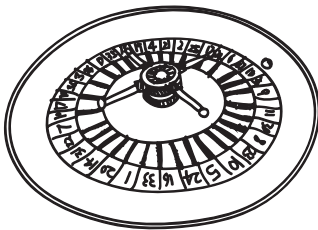
# Nos Formules

## Poker 20€



UNE ENTRÉE ou UNE PÂTE  
+  
UN VERRE DE VIN sélection du mois  
Formule valable du lundi au samedi  
le midi uniquement

## Roulette 44€

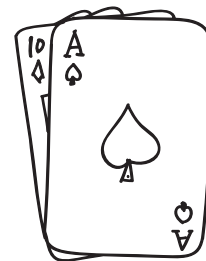


UNE ENTRÉE ou UNE PÂTE  
+  
UN PLAT  
+  
UN DESSERT ou FROMAGE

STARTER or PASTA + MAIN COURSE  
+ DESSERT or CHEESE

ANTIPASTO o PASTA + SECONDO  
+ DOLCE o FORMAGGIO

## Black Jack 31€










UN PLAT  
+  
UN DESSERT ou FROMAGE

MAIN COURSE  
+ DESSERT or CHEESE

SECONDO  
+ DOLCE o FORMAGGIO

## Nos Entrées Starters | Antipasti

- CAESAR SALAD AU BACON, POULET GRILLÉ ET CROUSTILLANT  17 €  
*CAESAR SALAD WITH BACON, GRILLED AND CRISPY CHICKEN*  
*INSALATA CAESAR AL BACON, POLLO GRIGLIATO E CROCCANTE*
- FINES TRANCHES DE VEAU FAÇON "TONNATO", 19 €  
SALADE CRAQUANTE AUX CÂPRES ET ANCHOIS, CHIPS DE LÉGUMES  
*THINLY SLICE OF COLD VEAL IN TUNA SAUCE, SALAD WITH CAPPERS AND ANCHOVIES, VEGETABLES CHIPS*  
*VITELLO TONNATO, INSALATA CON CAPPERI E ACCIUGHE, CHIPS DI VERDURE*
- JAMBON DE PARME, BURRATA, CHAMPIGNONS ET ARTICHAUTS CONFITS  21 €  
*PARMA HAM, BURRATA, MUSHROOMS AND ARTICHOKES*  
*PROSCIUTTO DI PARMA, BURRATA, FUNGHI E CARCIOFI SOTT'OLIO*
- SALADE DE CŒUR DE LAITUE ET LÉGUMES PRINTANIERES AU THON CONFIT, 18 €  
BILLES DE MOZZARELLA, ŒUF MOLLET  
*LETTUCE SALADE AND SPRING VEGETABLES WITH CANDID TUNA, MOZZARELLA BALLS, MEDIUM-BOILED EGG*  
*CUORE DI LATTUGA E VERDURE PRIMAVERILI CON TONNO CANDITO, BIGLIE DI MOZZARELLA E UOVO BARZOTTO*
- PARFAIT DE FOIE GRAS DE CANARD, MANGUE ET POMME GRANNY,  19 €  
PAIN TOASTÉ AUX NOIX ET RAISINS  
*DUCK FOIE GRAS PARFAIT, MANGO AND GRANNY APPLE, TOASTED BREAD WITH GRAPES AND NUTS*  
*PARFAIT DI FOIE GRAS D'ANATRA, MANGO E MELA GRANNY, PANE TOSTATO ALL'UVETTA E NOCI*
- SALADE ASIATIQUE AU BASILIC THAÏ ET CREVETTES SAUVAGES,  19 €  
SAUCE PIQUANTE AUX CACAHUËTES GRILLÉES  
*ASIAN SALAD WITH THAI BASIL AND WILD SHRIMPS, SPICY SAUCE WITH GRILLED PEANUTS*  
*INSALATA ASIATICA CON BASILICO THAI E GAMBERETTI SELVAGGI, SALSIA PICCANTE AGLI ARACHIDI GRIGLIATI*
- MINISTRONE DE LÉGUMES AUX PÂTES DITALINI ET PESTO GÉNOIS   17 €  
*VEGETABLES SOUP WITH "DITALINI" PASTA AND GENOVESE PESTO*  
*MINISTRONE CON DITALINI E PESTO GENOVESE*
- WON TON SOUP  18 €  
*Bouillon de poulet, sauce poisson, ravioli aux crevettes, nouilles chinoises, chou chinois, cébettes, coriandre*  
*Soup with shrimp ravioli, Chinese noodles and cabbage, condiments*  
*Brodo di pollo, fondo di pesce, ravioli ai gamberetti, tagliatelle cinesi, cavolo cinese, cipollotti, coriandolo*

## Nos Pâtes Fraîches Fresh Pasta | Pasta Fresca

TAGLIATELLE, RIGATONI, GNOCCHI, TRIANGOLI AUX ASPERGES, ORECCHIETTE 17 €  
*accommodés selon votre choix* 

Ail, huile, piment  | Pesto  | Napolitaine et basilic  | Bolognaise | Carbonara  | Amatriciana 

*Prepared to order with your choice of: Garlic, spicy oil | Pesto | Napoletano and basil | Bolognese | Carbonara | Amatriciana*

*Condimento a piacere : Aglio, olio e peperoncino | Pesto | Napoletana e basilico | Bolognese | Carbonara | Amatriciana*

 végétarien -  avec porc -  avec fruits à coque -  avec sésame -  sans gluten

Conformément à la loi, la liste des principaux allergènes majeurs est disponible sur demande

# Nos Plats Garnis *Dish with side | Secondo con il suo Contorno*

- PAVÉ D'AGNEAU RÔTI, TIAN D'AUBERGINES À L'AIL DOUX, PANISSES, JUS AU THYM 25€  
*ROASTED LEG OF LAMB, EGGPLANT TIAN WITH SWEET GARLIC, CHICK PEA PANISSES, TIME SAUCE*  
*COSCIOTTO D'AGNELLO ARROSTO, TIAN DI MELANZANE ALL'AGLIO DOLCE, FARINATA, SUGO AL TIMO*
- DOS DE SAUMON ÉCOSSAIS CARAMÉLISÉ AU MIEL/SOJA, SÉSAME GRILLÉ, RIZ THAÏ 25€  
*CARAMELIZED BACK OF SCOTTISH SALMON WITH HONEY AND SOJA, GRILLED SESAME, THAI RICE*  
*FILETTO DI SALMONE SCOZZESE CAMELLATO AL MIELE E SOJA, SESAMO GRIGLIATO, RISO THAI*
- ESCALOPE DE VEAU PANÉE, POMMES SAUTÉES 26€  
*BREADED VEAL CUTLET (WIENER SCHNITZEL), SAUTEED POTATOES*  
*SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE, PATATE SALTATE*
- OMELETTE AU FROMAGE, AU BACON OU AUX FINES HERBES,   15€  
*POMMES FRITES OU SALADE*  
*CHEESE OR BACON OR FINE HERBS OMELETTE, FRENCH FRIES OR SALAD*  
*OMELETTE AL FORMAGGIO, AL BACON O ALLE ERBE AROMATICHE, PATATE FRITTE O INSALATA*
- TARTARE DE BŒUF TRADITION, POMMES FRITES  22€  
*TRADITIONAL BEEF TARTAR*  
*TARTARA DI MANZO TRADIZIONALE*  
*250 g, viande de bœuf taillée au couteau, oignons, câpres, cornichons, persil, moutarde, citron, huile d'olive, ketchup, Worcestershire & tabasco sauce, garni de pommes frites*
- TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE, SALADE CAPRESE  22€  
*ITALIAN BEEF TARTAR, CAPRESE SALAD*  
*TARTARA DI MANZO ALL'ITALIANA, CAPRESE*  
*250 g, viande de bœuf taillée au couteau, tomates séchées, oignons, basilic, copeaux de parmesan, huile d'olive et citron. Garni de salade de roquette, tomates cerise et billes de mozzarella*
- CHEESE & BACON BURGER   22€  
*CHEESE & BACON BURGER*  
*HAMBURGER AL FORMAGGIO E PANCETTA*  
*Bun céréales, steak haché 180 g, cheddar, bacon, laitue, tomate, sauce moutarde, oignons rouges, cornichons, pommes frites*
- BURGER AU FOIE GRAS  24€  
*FOIE GRAS BURGER*  
*HAMBURGER AL FOIE GRAS*  
*Bun, steak haché 180 g, foie gras frais poêlé, oignons rouges confits, laitue, sauce truffade, pommes frites*
- GRILLED CHICKEN BURGER  20€  
*GRILLED CHICKEN BURGER*  
*HAMBURGER AL POLLO GRIGLIATO*  
*Bun céréales, filet de poulet grillé, cheddar, laitue, tomate, sauce mexicaine, guacamole, oignons rouges, pommes frites.*
- VEGAN BURGER  18€  
*VEGAN BURGER*  
*HAMBURGER VEGANO*  
*Bun, aubergines et poivrons grillés, falafel, oignons rouges, laitue, sauce tahiné, pommes frites*



## Nos Plats sur Le Grill *On the Grill | Alla Griglia*

FILET DE LOUP DE MÉDITERRANÉE, SAUCE VIERGE AUX OLIVES   27 €  
*MEDITERRANEAN SEA BASS, VIRGIN SAUCE WITH OLIVES*  
*FILETTO DI BRANZINO DEL MEDITERRANEO, SALSA VERGINE ALLE OLIVE*

GAMBAS "BLACK TIGER", SAUCE AIGRE-DOUCE  27 €  
*"BLACK TIGER" PRAWNS, SWEET AND SOUR SAUCE*  
*GAMBERONI "BLACK TIGER", SALSA AGRODOLCE*

ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS, SAUCE BÉARNAISE  26 €  
*ANGUS SIRLOIN STEAK, BEARNAISE SAUCE*  
*CONTROFILETTO DI MANZO ANGUS, SALSA BERNESE*

PAILLARDE DE VEAU  26 €  
*VEAL PAILLARD*  
*PAILLARD DI VITELLO*

Tous ces plats sont servis avec un accompagnement au choix :  

ÉPINARDS SAUTÉS | HARICOTS VERTS SAUTÉS | RATATOUILLE | SALADE MÉLANGÉE  
POMMES FRITES | POMMES SAUTÉES | RIZ THAÏ

*one side dish of your choice | contorno a scelta*

*Sautéed spinach | Sautéed green beans | Ratatouille | Mixed salad | French fries | Sautéed potatoes | Thai rice*  
*Spinaci saltati | Fagiolini saltati | Peperonata | Insalata mista | Patatine fritte | Patate saltate | Riso Thai*

Accompagnement supplémentaire 5 €

## Nos Fromages et Desserts *Cheese & Desserts | Formaggio e Dolci*

ASSORTIMENT DE FROMAGES ITALIENS   8 €  
*A SELECTION OF ITALIAN CHEESES*  
*ASSORTIMENTO DI FORMAGGI ITALIANI*

UN DESSERT DE LA VITRINE AU CHOIX 8 €  
*A SELECTION OF DESSERTS*  
*DESSERT A SCELTA NELLA VETRINA*

NOUGAT GLACÉ AUX FRUITS SECS  8 €  
*ICED NOUGAT WITH DRY FRUITS*  
*SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON FRUTTA SECCA*

CAFÉ GOURMAND 8 €  
*CAFÉ GOURMAND*  
*CAFFÈ E DELIZIE*