

DESSERTS FAIT MAISON

TIRAMISU DE L'UZINE 7€

CHEESECAKE AUX FRUITS DE SAISON 7€

VERRINE FRAMBOISE ET CRÈME LÉGÈRE AU MASCARPONE 7€

MOUSSE AU CHOCOLAT 7€

MON COLONEL! (SORBET CITRON, VODKA) 10€

IRISH COFFEE 10€

GLACES ET SORBETS (GELATERIA GARIBALDI) 3€/LA BOULE

LIQUEURS 5CL DE 8€ À 11€

SKINOS, AMARETTO DISARONO, SAMBUCA,
ST GERMAIN, COINTREAU, LIMONCELLO,
MANZANA, CHAMBORD...

EAUX DE VIE 5CL 10€

POIRE WILLIAMS BERTRAND, FRAMBOISE
BERTRAND, PISCO DEMONIO DE LOS ANDES,
SAKE SAYORI, GRAPPA...

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ PIETRINI GRANDE RÉSERVE

EXPRESSO
CAFÉ AMÉRICAIN
DOUBLE EXPRESSO

2€
2,5€
3,5€

NOISETTE
CAFÉ CRÈME
CAPPUCCINO

2,2€
3€
4€

Thé

4€

INFUSION MAISON

4€



ENTREES

BURRATA IN FOGLIA ET SES ACCOMPAGNEMENTS DE SAISON, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BURRATA IN FOGLIA WITH ITS SEASONAL SIDES, VIRGIN OLIVE OIL	13€
ARTICHAUTS "ALLA ROMANA", CRÈME INFUSÉE AU THYM ET À L'AIL « ALLA ROMANA » STYLE ARTICHOKE, GARLIC AND THYM INFUSED CREAM	14€
TARTINE DE BOUDIN NOIR DE BIGORRE, COMPOTÉE DE POMMES ET OEUFS DE CAILLES AU PLAT BLACK PUDDING TARTINE, SERVED WITH APPLE COMPOTE AND QUAIL EGGS	14€
SAUMON GRAVLAX PARFUMÉ AUX AGRUMES, CRÈME LÉGÈRE À L'ANETH CURED SALMON MARINATED IN CITRUS, DILL LIGHT CREAM	14€
PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES CHARCUTERIE AND CHEESE PLATE	13€
CHÈVRE PANÉ ET RÔTI, QUINOA ET VINAIGRETTE AUX POIRES ROASTED GOAT CHEESE, ARUGULA AND PEAR VINAIGRETTE	12€
CRÈME DE CÉLERI AU LAIT DE COCO, MOULES DE BOUCHOT VAPEUR DE GINGEMBRE ET HUILE DE CORIANDRE CELERY CREAM INFUSED IN COCONUT MILK, BOUCHOT MUSSELS COOKED IN GINGER VAPES AND CORIANDER OIL	11€
BOUILLON DE RAVIOLI WONTON DE GAMBAS, CHOUX CHINOIS, POUSSES DE SOJA ET CONDIMENT ASIATIQUE KING SHRIMP WONTON SOUP, CHINESE CABBAGE, SOY SPROUTS AND ASIAN SEASONINGS	13€

PLATS

Risotto « CARNAROLI » AUX CHAMPIGNONS DE SAISON MUSHROOM RISOTTO. (TYPE DEPENDING ON ARRIVAL)	20€
DOS DE LIEU NOIR EN AÏOLI ET SES LÉGUMES GLACÉS AÏOLI STYLED SAI THE SERVED WITH GLAZED VEGETABLES	20€
MI-CUIT DE THON SAUCE AU POIVRE, LÉGUMES DE SAISON ET CRÈME DE CÉLERI HALF COOKED TUNA SERVED WITH PEPPER SAUCE, SEASONAL VEGETABLES AND CELERY CREAM	21€
POISSON ENTIER POUR DEUX PERSONNES (1KG) « SELON ARRIVAGE » WHOLE FISH FOR 2 (1KG) TYPE DEPENDING ON CATCH	32€/PERS
ECHINE DE COCHON DU SUD OUEST (CUISSON 7 HEURES) FARCIE AUX FIGES ET PURÉE DE POMMES DE TERRE PORK LOIN STUFFED WITH FIGS, SERVED WITH MASHED POTATOES	19€
RÔTI D'ENTRECÔTE DE VEAU DORÉ AU BEURRE, JUS MAISON ET POMMES DE TERRE SAUTÉES ROASTED VEAL STEAK, HOMEMADE JUICE AND ROASTED POTATOES	24€
MAGRET DE CANARD « FERME DU PUNTOUN » EN CROÛTE DE FRUITS SECS, SAUCE AU MIEL ET SALSIFIS POÊLÉS DUCK MAGRET FROM "LA FERME DU PUNTOUN" WITH A DRIED FRUITS CRUST, HONEY SAUCE SERVED WITH SAUTÉED SALSIFY	19€
ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE ET PURÉE DE POMMES DE TERRE SAUCE POIVRE OU CHAMPIGNONS GRILLED BEEF TENDERLOIN, WITH BEARNAISE OR GORGONZOLA SAUCE	24€
CÔTE DE BŒUF « ANGUS IRLANDAIS » POUR DEUX PERSONNES (1KG) PRIME RIB IRISH ANGUS FOR 2 (1KG)	32€/PERS