



*Nous vous souhaitons la bienvenue.
N'hésitez pas à nous solliciter, nous sommes là pour vous servir et
répondre à vos attentes.*

Jours de fermeture : Mardi soir, mercredi, et samedi matin.

POUR LES AMATEURS DE VIANDE

Un grand choix de viande vous est proposé dans notre cave à maturation

LE COIN APERO A PARTAGER

La Française (<i>charcuterie et fromage</i>)	14 €
La Falafels (<i>boulettes de pois chiche sauce tsatsiki</i>)	14 €
La Tapas	15 €
La cachon (« <i>pâte frite</i> » farcie avec <i>épinards, lard, parmesan</i>)	14 €
La Pizzzzzzz	14 €
La gigantesca (<i>assortiment XXL</i>)	18 €
L'Adriatico (<i>friture de poissons mixtes</i>)	18 €

LES BURGERS

Le BORIS (<i>3 steaks black Angus, sauce BBQ, oignons frits, cheddar, salade, cornichons</i>)	20 €
Le Y'A KUNKUN (<i>2 steaks, sauce burger, camembert, oignons confits, lard fumé, tomates confites</i>)	16 €
L'ITALIANO BERNARDO (<i>2 steaks, pecorino, salade, tomates séchées, pesto, sauce tomate</i>)	16 €
Le STRASBOURGEOIS (<i>pain brioché, stk, pecorino truffé, cheddar, salade, tomates, mayo maison</i>)	20 €
Le LAPIN (<i>spécial végétarien</i>)	14 €
Le BAGEL CHICKEN (<i>poulet, cheddar, salade, sauce barbecue</i>)	14 €

LES TARTARES (200 gr)

L'ITALIEN (<i>copeaux de parmesan</i>)	20 €
Le DIABLE (<i>piments confits</i>)	20 €
LE TRUFFÉ (<i>copeaux de truffe noire d'été</i>)	20 €
Le ROQUEFORT	20 €
Le ROSSINI (<i>tranche de foie gras maison</i>)	25 €

ENTREES

Burratina, pesto, balsamique et pain pochon	13 €
Melon Jambon mozzarella « façon chalet du lac »	13 €
Poulpe de Galice au barbecue	14.50 €
Carpaccio de bœuf cuit au sel de Guérande	16 €
Salade César croustillante	11 €

PLATS

Polpetta polenta (<i>viande de bœuf, parmesan, sauce napolitaine</i>)	15 €
Cordon bleu à la « Flo », pancetta et Comté	16 €
Escalope viennoise (<i>volaille panée avec frites</i>)	15 €
Magret de canard rôti version sucré salé	24 €
Crêpes de pommes de terre et sa charcuterie fine italienne	15 €
Saku de thon mi-cuit et sa mousse raifort	22 €
Tataki de bœuf aux 3 sésames et crème de wasabi	20 €

DESSERTS

Assortiment de fromages (<i>salade sur demande</i>)	7 €
Croque fraises mara des bois ou Croque citron et meringue fraîche	7 €
Moelleux au chocolat noir et fleur de sel (<i>à commander en début de repas</i>)	8.50 €
Crème brûlée au safran du château	7 €
Baba au rhum chantilly et crème pâtissière maison	8 €
Tiramisu « l'authentique » (<i>amaretto, mascarpone</i>)	8 €

Nous vous proposons de composer votre menu

(sauf grenouilles, pâtes, planchas, burgers, tartares)

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT 24 € - COMPLET 32 €

Les proportions des menus sont plus petites

SPECIALITES

(les grenouilles étant un produit phare, nous vous conseillons de les commander lors de votre réservation)

Grenouilles à la provençale *(vin blanc, ail, persil, tomates)*

Portion entrée	18 €	Portion plat	28 €
Portion de frites	4 €	Salade	3 €

PLAT DU JOUR *(du lundi au vendredi midis)* 8.90 €

PATES MAISON

Gnocchis	14 €
Agnolotti <i>(pâtes farcies à la viande)</i>	17 €
Tortelli <i>(pâtes farcies épinards, parmesan, lard)</i>	16.50 €

(sauce bolognaise, boscaiola, napolitaine, roquefort)

Vous avez une quelconque allergie, n'oubliez pas de la formuler lors de la prise de commande.

Origines des viandes U.E sauf indications contraires

Toutes modifications d'accompagnement 3 €