
















Découvrez notre *carte* du moment

Les entrées

- Bruschetta de tomates siciliennes, basilic, ail et copeaux de parmesan **19€** 
- Carpaccio de Carne Sala, copeaux de parmesan, pignons de pin et huile de Sicile **23€** 
- Carpaccio de Gambero Rosso et ses condiments à l'italienne **24€** 
- Notre Bresaola sur ardoise, artichaut, roquette et vinaigre balsamique **27€** 
- Poulpe grillé au citron, à l'huile des Pouilles et sa petite salade **26,50€** 

Les pâtes

- Les tagliolini à la tomate cerise fraîche, basilic et parmesan **20€**  
- Les ravioles au King Crabe d'Alaska et son coulis de bisque maison **27,85€**   
- Les cannellonis à la chair de saucisse italienne et pistaches **26€** 
- Les pappardelle à la bolognaise de canard sauvage **29€** 
- La lasagne de homard accompagnée de sa bisque façon ToTo **35€**   

Les plats

Filet pur bœuf au gorgonzola et pointes d'asperges, accompagné de ses légumes du moment **40€**



Médailon d'agneau grillé en brochette, sauce aux cèpes, gratin dauphinois et haricots verts **38,50€**



Foie de veau citronné à la vénitienne accompagné de sa purée maison **33€**



Demandez le poisson du jour et son prix 

*Terminez en beauté et demandez votre délicieux
dessert maison à Christine*

Informations sur les allergènes : disponibles sur demande



Poisson



Œufs



Crustacés



Gluten (blé)



Lait



Mollusques



Noix



Sésame



Sulfites