









ANTIPASTI





ENTRÉE PLAT

		Melon, fraises marinées au basilic, straciatella et jambon cru italien <i>Melon, strawberries marinated with basil, italian cured ham</i>	12€	18€
		Tartare de bœuf charolais au couteau à l'italienne: pesto rosso, câpres, olives noires, parmesan, oeuf <i>Italian Handcut charolais beef tartare: red pesto, capers, black olives, parmesan cheese, egg</i>	14€	21€
		Pesto rosso e burrata, focaccia croustillante et mortadelle di Bologna <i>Burrata cheese and pesto rosso, crispy focaccia, Bologna mortadella</i>	14€	19€

INSALATE

		Salade César: volaille marinée, pancetta, croûtons et copeaux de parmesan <i>Caesar salad: romaine salad, marinated chicken, crispy pancetta, croutons and parmesan cheese</i>	15€	20€
		Salade Caprese: tomates colorées et mozzarella di Bufala Campana, pesto verde <i>Caprese of coloured tomatoes and mozzarella di Bufala Campana and green pesto</i>	13€	18€
		Salade de poulpe: salade romaine, poulpe mariné aux agrumes, pommes de terre, poivrons rôtis et croûtons <i>Octopus salad: romaine salad, citrus marinated octopus, potatoes, roasted pepper bells, and croutons</i>	17€	24€
		Salade Quattro Stagioni: salade romaine, légumes grillés et confits à l'italienne <i>Four seasons salad: romaine salad, grilled and marinated vegetables</i>	14€	19€

PASTA E RISOTTO

		Risotto di mare piccante: supions, bisque de homard au nduja (saucisse italienne pimentée) <i>Cuttlefish and spicy risotto: cuttlefish, lobster bisque with nduja (spicy italian pork sausage)</i>	19€	27€
		Spaghetti alla Chitarra, moules fraîches marinières et tomates <i>Homemade spaghetti, fresh marinière mussels and tomatoes</i>	17€	22€
		Cavatelli alla Genovese: pesto de basilic et straciatella <i>Genovese cavatelli: basil pesto and creamy straciatella</i>	14€	19€
		Casarecce al Amatriciana: tomates, oignons et pancetta <i>Cavatelli pasta with fennel flavored pork sausage stew, meat juice and parmesan cheese</i>	17€	21€
		Ravioloni ricotta di Bufala et épinards alla Tosca: saumon fumé, crème, tomates et olives noires <i>Raviolini stuffed with spinach and ricotta, smoked salmon, cream, tomatoes and black olives</i>	19€	29€

SECONDI PIATTI

- Dos de maigre à la plancha, vierge aux olives taggiasches, beignets de fleurs de courgette et courgettes sautées au soja, condiment poivrons rôtis-piquillos **27€**
Grilled salmon bass, taggiasca olives flavored virgin oil, zucchini flowers fritters, sauteed zucchini with soy sauce, red pepper bells and piquillos condiment
-  Magret de canard rôti, déclinaison de carottes, jus aux abricots **26€**
Roasted duck breast, carottes declination, apricot juice
- Tagliata de bœuf 250g snacké à la plancha, roquette et parmesan, crème de balsamique, gnocchi gratinés alla Sorrentina **34€**
250g Beef tagliata grilled « à la plancha », rocket salad and parmesan, balsamic cream, gratinated gnocchi alla Sorrentina
-  Cabaceros de cochon snacké servi rosé, chop suey de légumes d'été, sauce yaourt- sriracha **29€**
Pork cabaceros served rosé, summer vegetables chop suey, yoghurt and sriracha sauce
- Suggestions selon arrivage **Voir ardoise**

FORMAGGIO

Sélection de fromages italiens du moment, condiments **11€**
Italian cheese plate selection, condiments

DOLCI DE BENJAMIN POINT

- Tiramisu aux fraises et au citron vert **9€**
Strawberries and lime tiramisu
- Tartelette Fusion griottes-Jivara-Manjari: griottes en texture, crémeux chocolat Manjari et mousse légère au chocolat Jivara **11€**
Griottes tartelet, Manjari chocolate crémeux and light Jivara chocolate mousse
- Retour du verger: nage de pêche marinée, mousse à la vanille et crêpes dentelles **9€**
Peach soup, vanilla mousse and dentelle crepes
- Le Citro-bricot: finger façon entremet à l'abricot, biscuit citronné et mousse à la pâte d'amande **10€**
Apricot finger entremets, lemon flavored biscuit, almond paste mousse
- Glaces et sorbets: demandez notre sélection de parfums **2,5€**
Ice creams and sorbets: ask for our selection
- 1 boule / 1 scoop **2,5€**
2 boules / 2 scoops **5€**
3 boules / 3 scoops **7,5€**

*Une carte des allergènes est disponible au bar, n'hésitez pas à la demander.
Allergen available at the bar, fell free to ask for it*