







ANTIPASTI

ENTRÉE PLAT

	Œuf parfait alla tartufata, champignons, jus corsé au chianti, croûtons et parmesan <i>Very soft egg, with tartufata cream, mushrooms, chianti flavored strong jus, croutons and parmesan</i>	13€	18€
	Saumon en gravlax, condiment betterave-raifort <i>Salmon gravlax, beetroot and horseradish condiment</i>	15€	21€
 	Pesto rosso e burrata, focaccia croustillante et spianata piccante <i>Burrata cheese and pesto rosso, crispy focaccia, spianata piccante</i>	14€	19€
	Zuppa di zucca: velouté de butternut, tartine croquante de straciatella et chataîgnes <i>Butternut velouté, crispy tartine with straciatella and chestnuts</i>	12€	

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 d'automne aux poires rôties, gorgonzola, magret de canard fumé et noix <i>Autumn salad with roasted pears, gorgonzola, smoked duck breast and walnuts</i>	14€	19€

PASTA E RISOTTO

	Risotto di mare, ail, persil, citron confit, moules et coques <i>Seafood risotto: garlic, parsley, confit lemon, mussels and clams</i>	18€	24€
 	Rigatoni al'arrabiatta, straciatella et nduja <i>Al'arrabiatta rigatoni with straciatella and nduja</i>	14€	19€
	Casarecce alla Genovese: r�gout de bœuf mijoté aux oignons confits <i>Genovese casarecce: wine beef stew with confit onions</i>	18€	26€
	Spaghetti chitara aux gambas, coulis de butternut et tétragone <i>Spaghetti chitara with tigerprawns, butternut coulis and tetragone</i>	19€	27€
	Ravioloni ricotta di Bufala et épinards au beurre de sauge et coulis de tomates cerises <i>Raviolini stuffed with spinach and ricotta with sage butter and cherry tomatoes coulis</i>	18€	26€

SECONDI PIATTI



Dos de cabillaud à la plancha, jus de homard crémeux, potimarron en deux façons: en mousseline parfumée au gingembre et cumin, et rôti **29€**
Grilled codfish filet, creamy lobster jus, smashed pumpkin squash with ginger and cumin



Souris d'agneau confite au thym et romarin, crème d'ail rôti, condiment poivron, écrasé de pommes de terre aux olives et piquillos **34€**
Confit lamb shank with thyme and rosemary, roasted garlic cream, red pepperbell condiment, smashed potatoes with olives and piquillos



Tagliata de bœuf de rumsteak 180g, jus au café arabica, petits pois maraîchers aux pleurotes et citron confit, crémeux de céleri **32€**
180g Rump steak tagliata, arabica flavored jus, fresh green peas with oyster mushrooms and confit lemon, celery crémeux

Escalope de veau à la Milanaise, rigatoni sauce napolitaine **29€**
Milanese veal cutlet, tomatoe sauce rigatoni pasta

FORMAGGIO **11€**

Fromages de France et d'Italie
Italian and french cheese plate selection, condiments

DOLCI DE BENJAMIN POINT

Tiramisu au café **9€**
Coffee flavored tiramisu

La pomme en tartelette, mousse légère à la vanille bourbon bio de Madagascar, noix de pécan **11€**
Apple pie, light organic vanilla flavored mousse, pecan nut

L'ananas en fin carpaccio, jus aux épices, mousse yaourt, streusel amande épicé **9€**
Pineapple carpaccio, spiced juice, yoghurt mousse, spiced almond streusel biscuit



Le palet cara-choc façon entremet au chocolat, biscuit cacao sans farine **10€**
Caramel and chocolate palet, flour less chocolate biscuit

Glaces et sorbets: demandez notre sélection de parfums **1 boule / 1 scoop 2,5€**
Ice creams and sorbets: ask for our selection
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*