

ENTRÉES

ANCHOIS BLANCS MARINÉS

Salade de fenouil, croutons de levain épicés, salsa verde.

– 14 –

CHOUX BRUXELLES À LA PLANCHA

Pommes, noix de grenoble grillés, cœur de choux bruxelle décapé.

– 14 –

AILES DE POULET

Saumurées, fumées et rôties, Bleu d'Elizabeth, céleri, sauce piquante.

– 15 –

CHOU-FLEUR RÔTI AU CURCUMA

*Labneh, Dukkab
(noisette, cumin, coriandre, sesame)*

– 15 –

CROSTINI DE CHAMPIGNONS

Burrata, poireaux, courge, choux de Bruxelles, parmesan, poussière de cèpes.

– 22 –

CALMAR GRILLÉ

Haricots croustillants aux tomates, rapini.

– 18 –

SALADES

CAESAR DE BROCCOLI RÔTI

Prosciutto croustillant, parmesan.

– 16 –

SALADE DE RADICCHIO HACHÉ

Bacon, dattes, pecorino romano, vinaigrette aux anchois et citron.

– 16 –

SALADE DU MARCHÉ

Légumes saisonniers, amandes, vinaigrette aux agrumes.

– 18 –

PÂTES

SPAGHETTI[†] STEVO

Sauce aux tomates «deux minutes», anchois, piments forts, ail, pecorino romano.

– 26 –

RIGATONI CARBONARA

Choux Bruxelles rôtis, jaune d'oeuf, poivre noir, pancetta, pecorino romano.

– 28 –

CAVATELLI[†]

Sauce aux tomates «deux minutes», mozzarella di bufala, basilic, ail, parmesan.*

– 26 –

PAPPARDELLE[†] AVEC CONFIT DE VEAU

Champignons, tomate, ail, parmesan.

– 28 –

† DÉNOTENT LES PÂTES FAITES À LA MAIN EN UTILISANT DE LA SÉMOULE DE BLÉ DURUM.

PLATS PRINCIPAUX

POULET SICILIEN ESCABECHE

Carotte, oignon, haricots cannellini, raisins, chou frisé, pignons, piments forts.

– 28 –

CÔTELETTE DE PORC «MILANAISE»

Saumur e et légèrement fumée. Choux de Bruxelles glacés au citron et miel.

– 30 –

POISSON DU JOUR

SVP vous renseigner avec votre serveur / serveuse.

CREVETTES SAUVAGES DU GOLFE

Marin es (citron, ail, paprika, persil) chapelure de 'nduja, soffrito, salsa verde.

DEMI-LIVRE – 36 – / UNE LIVRE – 62 –

SAUMON BIOLOGIQUE RÔTI

Choux bruxelles, courge butternut, purée de céleri rave, sauce vierge aux oignons.

– 36 –

CÔTES DE BŒUF

Cornichons, chicorée, pommes de terre croustillantes.

– 36 –

BAVETTE BLACK ANGUS

Carottes rôties style BBQ, chimichurri.

– 34 –

STEAK «NEW YORK» 5 OZ

Pommes de terre aligot.

– 35 –

  CÔTÉ

SALADE AUX ENDIVES

– 10 –

Frites

– 6 –

LÉGUMES SAUTÉS

– 7.50 –

CHAMPIGNONS SAUTÉS

– 8 –

PURÉE DE POMMES DE TERRE

– 8 –

FROMAGES

70g – 14 –

120g – 20 –

N'H SIT Z PAS DE VOUS RENSEIGNER DE NOS SPÉCIAUX AVEC VOTRE SERVEUR.

LES CLASSIQUES

SALADE CAESAR « STYLE » TAVERNE

*Croûtons au parmesan et polenta,
vinaigrette aux anchois et citron.*

– 18 –

RIGATONI CON POLPETTE

*Boulettes (veau, boeuf, porc, romano),
sauce de tomates maison.*

– 28 –

TARTARE AU SAUMON BIO

Concombre, yoghourt.

– 22 –

MACARONI & FROMAGE TAVERNE

*Comté, Vic & Berth, parmesan, mascarpone,
tomate, pancetta, purée de truffes.*

– 30 –

CALMARS FRITS

Radis, trempette aux anchois.

– 18 –

PLUSIEURS DE NOS PLATS RISQUENT D'ÊTRE EN CONTACT AVEC DES NOIX.
S.V.P. AVISER VOTRE SERVEUR / SERVEUSE D'AVANCE SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES.