

« 12H - 14H »

LA ZUPPA DEL GIORNO ^(V) | 16€

Soupe du jour

Soup of the day

TAGLIERE DI SALUMI | 27€

Spécialités de salaisons de Savoie et d'Italie, pain et condiments

Savoy and Italian cold meats specialities, bread and condiments

TAGLIERE DI FROMAGGI | 27€

Fromages de Savoie et d'Italie, pain et condiments

Savoy and Italian cold meats and cheese, bread and condiments

TAGLIERE DI SALUMI E FROMAGGI | 27€

Salaisons et fromages de Savoie et d'Italie, pain et condiments

Savoy and Italian cold meats and cheese, bread and condiments

« INSALATA »

TRANSALPINA ^(V) | 15€/22€

Salade de polenta infusée au foin de Crau, poire et crème au gorgonzola, olives et tomates confites

Hay-infused polenta salad, pear and gorgonzola cream, olives and dried tomatoes

CAESAR SALAD ^(V) | 16€/24€

Salade romaine, suprême de poulet fermier, oeuf, anchois, parmigiano Reggiano et sauce César

Romaine salad, fried farmhouse chicken supreme, egg, anchovies, Parmigiano Reggiano and Caesar sauce

« PASTA »

PESTO, PEPE, BURRO, POMODORRO ^(V) | 18€

Au pesto, poivre, beurre ou à la tomate

Pesto, pepper, butter or tomato

BOLOGNESE | 15€/24€

Spaghetti alla chitarra à la bolognaise de veau accompagnées d'une burrata

Spaghetti alla chitarra with veal bolognese served with a burrata

RISETTI AL TARTUFO ^(V) | 20€/29€

Risetti tartufata, prosciutto cotto al tartufo

Tartufata risetti with truffle ham

« DOLCE »

DOLCE DEL GIORNO | 6€

Notre dessert du jour

Dessert of the day

« 14H - 19H »

LA ZUPPA DEL GIORNO ^(V) | 16€

Soupe du jour

Soup of the day

TAGLIERE DI SALUMI | 27€

Spécialités de salaisons de Savoie et d'Italie, pain et condiments

Savoy and Italian cold meats specialities, bread and condiments

TAGLIERE DI FROMAGGI | 27€

Fromages de Savoie et d'Italie, pain et condiments

Savoy and Italian cold meats and cheese, bread and condiments

TAGLIERE DI SALUMI E FROMAGGI | 27€

Salaisons et fromages de Savoie et d'Italie, pain et condiments

Savoy and Italian cold meats and cheese, bread and condiments

« INSALATA »

CAESAR SALAD ^(V) | 16€ / 24€

Salade romaine, suprême de poulet fermier, oeuf, anchois, parmigiano Reggiano et sauce César

Romaine salad, fried farmhouse chicken supreme, egg, anchovies, Parmigiano Reggiano and Caesar sauce

« DOLCE »

DOLCE DEL GIORNO | 6€

Notre dessert du jour

Dessert of the day

« 19H - 22H »

LA ZUPPA DEL GIORNO ^(V) | 16€

Soupe du jour

Soup of the day

TAGLIERE DI SALUMI | 27€

Spécialités de salaisons de Savoie et d'Italie, pain et condiments

Savoy and Italian cold meats specialities, bread and condiments

TAGLIERE DI FROMAGGI | 27€

Fromages de Savoie et d'Italie, pain et condiments

Savoy and Italian cold meats and cheese, bread and condiments

TAGLIERE DI SALUMI E FROMAGGI | 27€

Salaisons et fromages de Savoie et d'Italie, pain et condiments

Savoy and Italian cold meats and cheese, bread and condiments

« INSALATA »

TRANSALPINA ^(V) | 15€/22€

Salade de polenta infusée au foin de Crau, poire et crème au gorgonzola, olives et tomates confites

Hay-infused polenta salad, pear and gorgonzola cream, olives and dried tomatoes

CAESAR SALAD ^(V) | 16€/24€

Salade romaine, suprême de poulet fermier, oeuf, anchois, parmigiano Reggiano et sauce César

Romaine salad, fried farmhouse chicken supreme, egg, anchovies, Parmigiano Reggiano and Caesar sauce

« PASTA »

PESTO, PEPE, BURRO, POMODORRO ^(V) | 18€

Au pesto, poivre, beurre ou à la tomate

Pesto, pepper, butter or tomato

BOLOGNESE | 15€/24€

Spaghetti alla chitarra à la bolognaise de veau accompagnées d'une burrata

Spaghetti alla chitarra with veal bolognese served with a burrata

RISETTI AL TARTUFO ^(V) | 20€/29€

Risetti tartufata, prosciutto cotto al tartufo

Tartufata risetti with truffle ham

« SECONDO PIATTO »

MERLUZZO | 33€

Pavé de cabillaud, mousseline de chouxfleurs, sauce vierge aux noisettes
Cod filet, fine cauliflower mousse, virgin hazelnut olive oil

FARAONA | 36€

Pintade fermière de l'Ain rôtie, truffes et morilles
Roasted guinea fowl from the Ain, truffles and morels

« DOLCE »

DOLCE DEL GIORNO | 6€

Notre dessert du jour
Dessert of the day