


### Entrées à partager au pas

**ANCHOIS FRAIS « BECCAFICO » PANÉS ET FRITS** 13€<sup>50</sup>  
Émulsion d'Amandes aux Agrumes  
*Allergènes : blé, poisson, amande, moutarde, pignon de pin*

**PANELLE DE POIS CHICHES**  12€  
& leurs Délices de Printemps  
*Allergène : aucun*

**ÉMULSION DE PARMIGIANO REGGIANO**  16€  
36 mois d'affinage, Tuile de Pain à l'Huile d'Olive  
& son vieux Vinaigre Balsamique  
*Allergènes : lait, lactose*

### Nos Entrées

**GASPACHO GREEN**  14€  
Tuile de Pain à l'Huile d'Olive & Légumes de saison  
*Allergènes : blé, céleri*

**FLEUR DE COURGETTE FARCIE**  15€  
À la Ratatouille, Pesto & Ricotta  
*Allergènes : lait, lactose, pignon de pin*

**CARPACCIO DE BŒUF À LA TRUFFE UNCINATUM** 19€  
Truffe noire de Norcia, Pousses de Roquette  
& Tomates confites  
*Allergène : aucun*

**RISOTTO À L'AIL DES OURS**  26€  
Amandes grillées  
*Allergène : amande*

**TAGLIATELLES AUX ASPERGES SAUVAGES**  26€  
& Tomates Datterino  
*Allergènes : blé, œuf, lait, lactose*

**RAVIOLES DE HOMARD** 34€  
Jus de Crustacés & Éclats de Pistaches  
*Allergènes : blé, œuf, lait, lactose, crustacé, pistache*

### Nos Pâtes & Risotto

**CLASSIQUE** 27€  
Cornichons, Câpres, Échalotes & jaune d'Œuf bio  
*Allergènes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, œuf, moutarde, poisson*

**OS À MOELLE, WASABI & NOISETTES DU PIÉMONT** 28€  
Os à moelle gratiné, Tartare au Wasabi & Noisettes du  
Piémont  
*Allergènes : blé, noisette, œuf, moutarde*

**MÉDITERRANÉEN** 28€  
Tomates confites, Olives Taggiasche, Parmigiano  
Reggiano & Huile d'Olive  
*Allergènes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, lait, lactose*

*Chaque tartare est accompagné de frites fraîches et d'une salade.*

### Nos Tartares

### Nos Viandes

**OSSO BUCCO À LA MILANAISE** 30€  
Risotto safrané, Légumes de saison & Jus de cuisson  
*Allergènes : lait, lactose, sulfite*

**ENTRECÔTE DU TERROIR JUSTE GRILLÉE** 32€  
Fleur de sel, Mini-Légumes, Écrasé de Pommes de terre  
& sauce au Poivre  
*Allergènes : lait, lactose, sulfite*

**VIANDE MATURÉE PAR NOS SOINS**  
Choisissez votre accompagnement : frites fraîches,  
écrasé de pommes de terre, légumes ou salade.

	FAUX FILET 200gr	FAUX FILET 300gr	CÔTE À L'OS +/- 750gr
Angus	34€	48€	59€ <sub>pp</sub>
Black Pearl	38€	57€	72€ <sub>pp</sub>



*Chaque viande maturée est accompagnée de deux sauces : béarnaise & poivre.*

### Nos Poissons

**ESCALOPE D'ESPADON PANÉE** 30€  
Caviar d'Aubergines, Caponata, Oignons Rouges  
caramélisés & sauce Salmoriglio  
*Allergènes : blé, céleri, poisson*

**OCTOPUS** 34€  
Mousseline de Haricots Blancs, Pain aux Olives, Écrasé de  
Pommes de terre & Mini-Légumes de Printemps  
*Allergènes : blé, poisson, lait, lactose*

**ASSORTIMENT DE 5 FROMAGES** 12€  
Chaurce, Époisse, Bleu de Gex, Mothais sur feuille  
& Gruyère des grottes

**TIRAMISU ORIGINAL** 10€  
Recette de nos chefs  
*Allergène : œuf*

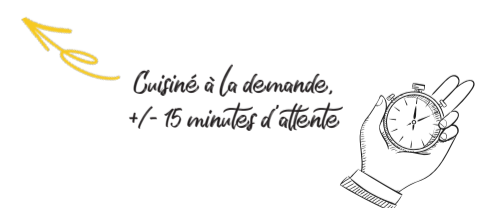
**PAMPLEMOUSSE ET CITRON, GIVRÉS** 8€  
*Allergène : aucun*

**CANNOLO SICILIEN** 10€  
À la Ricotta di bufala  
*Allergènes : blé, œuf, lait, lactose*

**CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES** 10€  
*Allergènes : blé, œuf, lait, lactose*

**MOELLEUX AU CHOCOLAT BLANC & FRAMBOISES** 12€  
*Allergènes : blé, œuf, lait, lactose*

### Pour finir



Recette végétarienne



Recette végan