



RESTAURANT

## APERITIFS

Coupe de Champagne	12
Piscine de Champagne	14
Coupe de Prosecco	8
Piscine de Prosecco	10
Aperol Spritz	10
Pimm's	9
Saint-Germain Spritz	10
Lillet Tonic	8
Sangria	8
Campari Tonic	8
Kir	7
Kir Royal	13
Ricard	8
Martini Bianco/Rosso	6

## ALCOOLS

Bombay Sapphire	7
Hendrick's	10
Panda Gin belge bio	10
The Botanist	12
Monkey 47	12
Eristoff	7
Grey Goose	10
Bacardi Carta Blanca	7
Bacardi Añejo Cuatro	8
Diplomatico Mantuano	10
Red Label	7
Jameson	7
Jack Daniel's	8

## DIGESTIFS

Lagavulin 16 ans	14
Tequila Patron Silver	8
Limoncello Sarde	7
Liqueur de myrthe Sarde	7
Grappa Julia Superiore/ Nonino	7/11
Amaretto Disarono	7
Remy Martin Accord Royal	9
Bailey's	7
Cointreau	7

## BIÈRES

Ichnusa bière sarde non filtrée	4
Lutgarde blonde	4
Vedett blond / white	4
Vedett Extra Ordinary IPA	4
Liefmans On the rocks	4
Brasserie Lion 8 (blonde) 8%	5
Orval	5
Carlsberg 0% (sans alcool)	3,5

## EAUX&SOFTS

Eau Acqua Panna 50cl	5
Eau San Pellegrino 50cl	5
Coca-Cola	3
Coca-Cola Zero	3
Fever Tree Tonic	4
Fever Tree Giner Ale	4
Fever Tree Ginger Beer	4
Fever Tree Mediterranean	4
Fever Tree Elderflower	4
Red Bull	4
Looza Orange	3
Looza Tomato	3
Looza Pomme	3
Jus d'orange frais pressé	6

## CAFÉS

Espresso	3,5
Double espresso	4
Lungo	3,5
Capuccino	4
Latte Macchiato	4
Décaféiné	3,5
Café frappé/ café frappé caramel	6
Irish/Italian coffee	10

## THÉS-DAMMANN FRÈRES

Miss Damman Thé vert	4,5
Altitude Thé noir	4,5
Assam Doomni Thé blanc	4,5
Thé à la menthe fraîche	4,5
Tisane des merveilles	4,5
Rooibos Cake Carot (sans théine)	4,5

— A PARTAGER POUR L'APÉRITIF —

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES SARDES	17
---	----

— NOS ENTREES —

CEVICHE DE BAR, Segments d'orange et gelée de crustacés.	28
RAVIOLI A L'ENCRE DE SEICHE, Farcis de gambero rosso et stracciatella.	24
FILETS DE SOLE GRILLÉS, Fricassée d'asperges de Malines, tomate et basilic.	25
FREGOLA SARDA, Aux queues de langoustine.	23
BONBONS DE VEAU CRU MARINE, Façon tonnato.	19

— NOS PLATS —

MÉDAILLONS DE LOTTE, Guanciaie, artichauts et échalote confite.	29
EMINCE DE FILET DE BARBUE CUIT SUR L'ASSIETTE, Pousses d'épinards et vinaigrette relevée.	36
LINGUINE A LA BOTTARGA Beurre citronné.	24
CARRE D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES. Jardinière de légumes.	33
FILET PUR DE BOEUF IRLANDAIS POELE, Crème de morilles et pomme dauphine.	38

— NOS DESSERTS —

SORBET CITRON.	10
DAME BLANCHE.	11
CREME BRULEE A LA VANILLE DE MADAGASCAR.	10
MACARON AU CAFE, Crème de mascarpone et glace tiramisu.	12
MILLEFEUILLE TIEDE AU CACAO, Chocolat amer et glace au rhum brun.	12
L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS.	14
IRISH COFFEE - ITALIAN COFFEE.	10

Afin que vous savouriez et dégustiez nos préparations dans les meilleures conditions, nous vous demandons de nous avvertir de vos éventuelles allergies

— EN SUGGESTION —

TRIO D'ANTIPASTI	19
LE DEMI HOMARD BRETON A LA CASTELLANAISE, Tomates cerises, oignons rouges,...	Prix du jour
LE DEMI HOMARD BRETON, Asperges de Malines, sabayon à l'orange.	Prix du jour

SUGGESTIONS APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE	12
PISCINE DE CHAMPAGNE	14
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, eau pétillante.	10
SAINT-GERMAIN SPRITZ Liqueur de fleur de sureau, prosecco.	10
PIMM'S Pimm's, ginger ale, fruits.	9
LILLET TONIC	8

COCKTAILS

BASIL SMASH Gin Bombay Sapphire, basilic, citron vert, sucre de canne.	11
MOSCOW MULE Vodka Eristoff, citron vert, ginger beer.	10
MOJITO / MOJITO FRAISE Rhum brun, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.	10/ 12
CAIPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne.	10
ESPRESSO MARTINI Vodka Eristoff, liqueur de café, espresso, sucre de canne.	11
PISCO / MEZCAL / WHISKY / AMARETTO « SOUR » Citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf, angostura.	11
BLOODY MARY Vodka Eristoff, jus de tomates, citron, tabasco, Worcestershire.	10
SBAGLIATO NEGRONI Martini rouge, Campari, Prosecco.	10
PINA COLADA Rhum blanc, jus d'ananas, Malibu.	10
SANS ALCOOL : PINA COLADA- MOJITO - BASIL SMASH	7,5