



## 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 –

SALADE DE HOMARD FAÇON CESAR.	23
TARTARE DE CREVETTES ROUGES DE MAZARA, Avocat et agrume.	28
TRIO D'ANTIPASTI.	19
LOTTE A LA CASTELLANAISE, Tomates datterino, oignon rouge, basilic et huile d'olive.	19
RISOTTO AU PECORINO, Vongole et laitue de mer.	23
CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU ET LANGOUSTINES, Fleur de courgette frite.	28

– NOS PLATS –

POULPE POËLÉ, Crème d'asperges vertes et piquillos.	29
LORIGHITTAS AU HOMARD. (Pâtes traditionnelles sardes.)	28
FILET DE BAR ROTI A LA PLANCHA, Emulsion à la citronnelle et pousses d'épinard.	36
FILET DE SAINT-PIERRE GRILLE, Beurre de tomate verte et basilic.	45
SUPREME DE CANETTE ROTI AUX CERISES, Polenta croustillante et sauce aux épices.	28
FILET PUR DE BOEUF « BLACK ANGUS » EN CROÛTE DE POIVRE NOIR, Sauté de jeunes légumes et pommes allumettes.	38

– NOS DESSERTS –

SORBET CITRON.	10
DAME BLANCHE.	11
CREME BRULEE A LA VANILLE DE MADAGASCAR.	10
TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE.	11
COUPE CHOCOLAT - FRAMBOISE.	12
L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS.	14
IRISH COFFEE - ITALIAN COFFEE.	10