



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 18

– NOS ENTREES –

« ZUPETTA » DE MOULES ET VONGOLE. 19

FRAÏCHEUR DE HOMARD BLEU BRETON 33
Mangue et radis blanc, vinaigrette au miel et à la coriandre.

TRIO D'ANTIPASTI. 20

QUEUES DE LANGOUSTINES ROTIES, 24
Moelleux au chorizo et tomates confites.

CARPACCIO DE FILET DE DAURADE, 22
Pommes vertes et crème de concombre.

ESCALOPES DE FOIE GRAS D'OIE POELES AUX FIGUES, 26
Coppa croustillante et sauce à la myrte.

– NOS PLATS –

FILETS DE SOLE CUITS AU BEURRE DE CORAIL DE HOMARD, 36
Champignons enoki, émulsion citronnée.

FILET DE BAR POELÉ, 36
Crème de pois chiche et échalotes confites.

CHIUSONI A LA BOTTARGA, ANCHOIS ET CREME DE PECORINO. 24
(Pâtes artisanales sardes)

LINGUINE AU HOMARD BLEU. 33

SUPREME DE CANETON COLVERT, 28
Betterave rouge et pommes amandines, sauce aux épices.

FILET PUR DE BOEUF IRLANDAIS POELE, 39
Champignons des bois, sauce à la moelle et pommes allumettes.

– NOS DESSERTS –

SORBET CITRON. 10

DAME BLANCHE. 11

CREME BRULEE A LA VANILLE DE MADAGASCAR. 10

NOUGAT GLACE AUX FRUITS SECS, 12
Coulis de framboises.

CARPACCIO D'ANANAS, 12
Sorbet aux fruits rouges et coulis aux fruits de la passion.

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES. 14

IRISH COFFEE - ITALIAN COFFEE. 11