



Cette carte  
est élaborée par  
notre Chef  
Giuseppe Altilio



## LE RESTAURANT

### *Antipasti & Tapas à partager entre amis*

San Daniele affiné 18 mois, tranché minute	11€	Caviar d'aubergine de Sicile	8€
Scampi fritti, sauce creamy spicy	9€	Pizzetta Margherita	7€
Burrata 200g, petits croutons dorés	14€	Pizzetta bianca aux truffes fraîches	16€



### *Entrées*

Carpaccio de dorade, huile de sésame torréfié, citron, gingembre & coriandre	12€
Velouté frais de tomates façon Panzanella	12€
Mozzarella di bufala, tomates ananas & pistou grenade framboise	14€
Melon Philibon & San Daniele 18 mois	25€

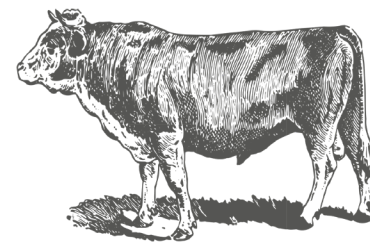


### *Poissons & Viandes*

Filet de bar, sauce vierge & légumes verts	26€
Italian bowl, melon, thon cru & fregola	26€
La salade César de la Jatte	18€
Côtes d'agneau à la milanaise, pousses de salade & aubergines	22€
Filet de bœuf poêlé, pommes grenaille, & sauce chimichurri	34€
Carpaccio de bœuf «Blonde d'Aquitaine» / avec truffes fraîches	19€ / 27€

### *Pâtes & Risotto*

Risotto aux gambas, citron-gingembre	28€
Linguine alle Vongole	24€
Tagliatelle maison aux truffes fraîches	27€
Spaghetti chitarra alla carbonara	19€



### *Nos Pizzas*

Margherita Tomate, Mozzarella fior di latte, basilic	13€
San Daniele / avec burrata Tomate, Mozzarella fior di latte, basilic, San Daniele Copeaux de parmesan & roquette	17€ / 22€
Quattro Stracchino, gorgonzola, parmesan & mozzarella fior di latte	14€
Parigi / avec œuf Tomate, Mozzarella fior di latte, Jambon Rostello, champignons de Paris frais	14€ / 16€

### *Nos Desserts*

Palet croquant & mousse chocolat	10€	Glaces & sorbets Pedone « Maître Glacier » le parfum au choix <i>Vanille, chocolat, café, yaourt, citron, framboise, mangue</i>	3€
Assiette de fruits rouges	14€		
Tiramisù au café	7€	Café & ses gourmandises maison	11€
Nage de pêche, nectarine & abricot infusés verveine	9€	Sgroppino, comme au Harry's Bar de Venise	14€
Glace yaourt, fruits rouges & chantilly	12€		

«Tous nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts sélectionnés avec soin». La liste des allergènes est disponible à l'accueil. Prix nets.



## LE RESTAURANT

### Bulles & Champagnes

<b>PROSECCO</b>	12cl	75cl
Prosecco DOC - Treviso brut - La Gioiosa (15 cl)	6€	29€
<b>CHAMPAGNE</b>	12cl	75cl
Charles Heidsieck brut réserve	13€	72€
Charles Heidsieck brut rosé		89€
Louis Roederer brut premier		89€
<b>Pétillant - Vin de France</b>		
Don Paris - Blanc de Blancs - Vermentino		59€

### Vins Blancs

<b>Corse</b>	15cl	37,5cl	75cl
Sant Armettu - AOC Sartène 2018			44€
<b>Languedoc-Roussillon</b>			
Chardonnay - Prima Nature 2019			36€
Côtes du Roussillon - Domaine de Laigle 2018	8€		39€
<b>Rhône</b>			
Côte du Rhône - Guigal 2018			30€
Saint-Péray - "Vins de Vienne" Domaine Villard 2018			39€
Châteauneuf-du-Pape - Château la Nerthe 2018			85€
<b>Val de Loire</b>			
Pouilly fumé AOP "Les Petites Aubues" Domaine Tabordet 2019			39€
Sancerre - Pascal Jolivet 2018	10€	29€	49€
<b>Jura</b>			
Arbois - Domaine Rolet - Devillard 2015			44€
<b>Bourgogne</b>			
Chablis "Le Finage" - La Chablisienne 2015	9€		39€
Montagny - Louis Latour 2018			45€
Macon-fuissé - Aegerter 2017			47€
Savigny-les-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru - Domaine Doudet Naudin 2017			79€
Chassagne Montrachet - Château de Chassagne Montrachet 2010			81€
Meursault "Le Limozin" - Château de Meursault 2017			95€
<b>Vin de France</b>			
Chardonnay Bio - La Winerie 2019			39€
<b>Vins étrangers</b>			
<b>Italie</b>			
Piano Maltese - Tenuta Rapitalà - Sicile 2018			29€
Calasole - Maremma - Toscana - Vermentino 2018	8€		39€
Rapitalà - Grand Cru Chardonnay 2017			59€
<b>Espagne</b>			
Calcari-Bodega Pares Balta - Penedes 2017			39€
<b>Portugal</b>			
Fitapreta - Antonio Maçanita - Alentejo 2016			39€

### Vins Rouges

<b>Rhône</b>	15cl	37,5cl	75cl
Côte du Rhône "Les Esprits" Delas 2018	7€		30€
Crozes Hermitage "Les Launes" Delas 2018			44€
Châteauneuf-du-Pape - Château la Nerthe 2015			83€
<b>Languedoc-Roussillon</b>			
Château de Villemajou - Gerard Bertrand 2016			49€
<b>Val de Loire</b>			
Saumur - Chateau Fouquet 2018			29€
Sancerre "Les Bonnes Bouches" - Henri Bourgeois 2016		29€	
Sancerre "Les Bonnes Bouches" - Henri Bourgeois 2016	10€		48€
Touraine - "Renaissance Nature" - Henry Marionnet 2017			51€
<b>Bourgogne</b>			
Bourgogne - Pinot Noir AOC - Ruris Amor 2018	8€		39€
Hautes Côtes de Beaune - Domaine Berger-Rive 2018			45€
Mercurey - Château de Chamirey - Devillard 2017			59€
Hautes-Côtes-de-Nuits "Les Petites Corvées" Aegerter 2018			69€
Gevrey Chambertin - Domaine Huguenot 2017			91€
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru - "Aux Perdrix" - Devillard 2016			160€
Clos Vougeot AOC Grand Cru - Domaine Daniel Rion 2016			210€
<b>Beaujolais</b>			
Morgon - Château Pizay 2018			36€
Brouilly - Château des Tours 2018			39€
<b>Bordeaux</b>			
Blaye Côtes de Bordeaux - Château Peybonhomme-les-Tours 2016			35€
Graves - Château de Landiras Cuvée "Sainte-Jeanne" 2015	9€		44€
Haut-Médoc Cru Bourgeois - Château Patache d'Aux 2015			53€
Saint-Emilion Grand Cru - Château Matignon 2014			58€
Pessac-Léognan - Château de Rouillac 2014			65€
Saint-Estèphe - Château Tour de Marbuzet 2015			69€
Pomerol - Château Bellegrave 2012			88€
Pauillac - Château Pedesclaux 5 <sup>e</sup> Cru Classé 2014			95€
Margaux - Château d'Issan 3 <sup>e</sup> Cru Classé 2014			112€
Saint-Julien - Château Talbot 4 <sup>e</sup> Cru Classé 2014			119€
Saint-Emilion - Château Angélys - 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé A 2014			380€
<b>Vin de France</b>			
Le jugement de Paris - 4 terroirs d'exception 2016			88€
<b>Vins étrangers</b>			
<b>Italie</b>			
Maru Negroamaro - Pouilles 2018	8€		39€
Abruzzes Cantina Zaccagni - Montepulciano d'Abruzzo - DOC - 2018			39€
Valtellina DOC - Le Tense Sassella - Nino Negri 2016			52€
Toscane - Chianti Classico "Riserva" DOC - Castello di Albola 2016			59€

### Vins Rosés

<b>Côtes de Provence</b>	15cl	75cl
Château Minuty Cuvée "Rosé et Or" 2019	12€	55€
<b>Corse</b>		
Domaine Terra Vecchia 2019	7€	30€
<b>Vin de France</b>		
Rosé Bio - La Winerie 2019	8€	39€