

GRANDS BOULEVARDS

Chef des cuisines: Giovanni Passerini

Hors d'œuvres et entrées

CHARCUTERIES ITALIENNES ET FOCACCIA 15€
Jambon de parme, Mortadelle & Finocchiona

PAN CON TOMATE 9€
Thon mariné à la harissa & salade d'herbe

✓ OLIVES 4€
De Sicile

SEICHE GRILLÉE 16€
Risotto de petit épeautre à l'encre & aubergine grillée

TEMPURA DE FLEUR DE COURGETTE 15€ ✓
Aioli et feuilles de capucine

CARPACCIO DE BOEUF 16€
Cecina de Leon, blettes à la pizzaiola et ricotta fumée

STRACCIATELLA 15€ ✓
Panaché de poivrons, Za'atar & cerises

...

Plats

CANARD CHALLANDAISE A LA BRAISE 31€
Carottes aux épices, choux rouge mariné et oranges

POISSON DU JOUR 29€
Panzanella, coulis de datterino, framboises et basilic

✓ AUBERGINES A LA PARMIGIANA 24€
Confit de tomates, crème de parmesan et
Sarrasin grillé

LINGUINE 29€
Palourdes et friggittelli

RAVIOLI DE GIOVANNI 24€ ✓
Epinards, ricotta et beurre de sauge

PACCHERI 37€
Homard, crudo de tomate, persil

PAPPADELLE 28€
Ragoût d'ossobuco, safran et girolles

...

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGE 12€
Selection de Fromages italiens

GANACHE CHOCOLAT NOIR 13€
Sorbet abricot sec, sablé au sésame
& espuma miso

CHEESE CAKE BASQUE 13€
Confit & coulis de cerise à l'estragon

CRÉMEUX GLACÉ 12€
Pamplemousse, fraise, meringue &
Amandes

✓ Entrées et plats végétariens



Option Vegane sur demande

Tous nos produits (de saison) sont sourcés par notre chef
et proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture raisonnée
Prix net en euros / service compris