

GRANDS BOULEVARDS

Chef des cuisines: Giovanni Passerini

Hors d'oeuvres et entrées

✓ OLIVES 4€
De Sicile

✓ PITHIVIERS 9€

Celeri rave, compotée de pruneaux, ail noir et huile cumin

CHARCUTERIES ITALIENNES ET FOCACCIA 15€
Jambon de Parme, mortadelle et finocchiona

POULPE MARINE A LA HARISSA 16€
Passatina de pois chiches, olives taggiasche, échalotte et persil

ZUPPETTA DE BUTTERNUT 15€ ✓
Gnocchi de potimarron, satsuma, ricotta fumée

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

STRACCIATELLA 15€
Carpaccio de radis, oeufs de truite & za'atar

...

Plats

JOUE DE BOEUF ALLA VACCINARA 31€
Polenta de semolino, trevise, combawa

LOTTE TANDOORI 29 €
Velouté de maïs, haricots beurre
émulsion de savagnin

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

LINGUINE 29€
Ragoût de calamars à l'encre de seiche,
coques et beurre blanc.

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

PAPPARDELLE 28€
Ragoût de sanglier, épices et parmigiano

...

Pices à partager

SELLE D'AGNEAU AU FEU DE BOIS 95€
poêlée de girolles, écrasé de pommes de terre aux herbes

...

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES 12€
Selection de fromages italiens

TARTE POIRE 12€
Frangipane, glace à la ricotta grillé

Tiramillefeuille 13€
Glace aux céréales torrifiées,
praliné sarrasin, arlette

SEMIFREDDO 12€
Noix de pecan, Reine Claude, emulsion yaourt

✓ 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