

GRANDS BOULEVARDS

Chef des cuisines: Giovanni Passerini

Entrées

- | | |
|--|--|
| ✓ OLIVES 4€
De Sicile | POULPE MARINE A LA HARISSA 16€
Passatina de pois chiches & olives taggiasche, échalote et persil |
| ✓ PITHIVIERS 9€
Céleri rave & pignons de pin, confiture de pruneaux
& ail noir, salade d'herbes au cumin | ZUPPETTA DE CRESSON 15€ ✓
Gnocchetti, poireaux vinaigrette,
satsuma & ricotta fumée |
| CHARCUTERIES ITALIENNES ET FOCACCIA 15€
Jambon de Parme, mortadelle & finocchiona | POLPETTE DE VEAU 16€
Purée de pommes de terre, trompettes de la mort,
jus au Savagnin & mizuna |
| STRACCIATELLA 14€
Carpaccio de radis, oeufs de truite & za'atar | |

...

Plats

- | | |
|--|---|
| JOUE DE BOEUF ALLA VACCINARA 28€
Polenta de semolino, radicchio confit & combava | LINGUINE 29€
Ragoût de calamars à l'encre de seiche,
coques sauvages & beurre blanc |
| LOTTE TANDOORI 31 €
Purée de chou fleur, jardiniere de chou graffiti,
chou pointu & émulsion de moules | RAVIOLI DE GIOVANNI 24€ ✓
Potimarron, noisette & beurre à la sauge |
| ✓ PÔLEEE DE CEPES 24€
Mélange de grains & petit épeautre &
sabayon miso | PAPPARDELLE 28€
Ragoût de sanglier & parmigiano aux quatres épices |

Pièces à partager

CÔTE DE VEAU À MILANAISE 90€
Blondes d'Aquitaine du Pays Basque, frites maison,
jardiniere & salsa tonnata

Desserts

- | | |
|--|--|
| ASSIETTE DE FROMAGES 12€
Sélection de fromages italiens | TIRAMILLEFEUILLE 13€
Glace aux céréales torrifiées,
praliné sarrasin & arlette |
| TARTE AUX COINGS 12€
Frangipane & crème glacée pistache | SEMIFREDDO 12€
Noix de pecan, agrumes & espuma 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