



- Entrées -

Planche de charcuterie italienne	19.50 €
Planche de fromages 🌿	17.50 €
Planche mixte charcuterie, fromages	19.50 €
Carpaccio de bœuf fumé	13.50 €
<i>Fines tranches de bœuf fumé, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive, tranche de citron</i>	
Poêlée de calamars/haricots verts	13.50 €
<i>Rondelles de calamars poêlée, huile d'olive, ail, haricots verts, tranche de citron</i>	
Salade de poulpe	14.50 €
<i>Poulpe mariné, ail, persil, fenouil, citron</i>	

Poêlée de poulpe/pommes grenailles	15.50 €
<i>Poulpe, pommes de terre grenailles, sauce : huile d'olive, citron, ail, persil</i>	
Tomate mozzarella 🌿	11.00 €
<i>Mozzarella di bufala, tomates, salade</i>	
Burrata di bufala 🌿	12.50 €
<i>Burrata di bufala, tomates cerises, salade</i>	
Burrata à la crème de truffe 🌿	13.50 €
<i>Burrata di bufala, crème de truffe, tomates cerises, salade</i>	



- Fruits de mer -



6 huîtres n°3	10.00 €
<i>Vinaigre à l'échalotte, citron</i>	
12 huîtres n°3	19.00 €
<i>Vinaigre à l'échalotte, citron</i>	
Assiette de crevettes roses	10.00 €
<i>Crevettes, mayonnaise, citron</i>	

Assiette de bulots	10.00 €
<i>Bulots, mayonnaise, citron</i>	
Sauté de palourdes	14.00 €
<i>Palourdes, huile d'olive, ail, persil, vin blanc</i>	
Assiette découverte	17.00 €
<i>4 huîtres, 6 bulots, 6 crevettes roses, mayonnaise, citron, vinaigre à l'échalote</i>	



- Moules de bouchot -

Selon saison



Moules à l'italienne	13.50 €
<i>Moules de bouchot, huile d'olive, ail, tomates cerises, thym, romarin, persil, vin blanc</i>	

Assiette de frites	4.00 €
Salade verte	4.00 €



- Plats -

- Pâtes -

Raviolis à la truffe  19.50 €
Crème, purée de truffes, copeaux de parmesan

Raviolis al gorgonzola  14.50 €
Ravioli farci (ricotta épinard) sauce gorgonzola, parmesan, noisettes

Penne all'arrabbiata  13.50 €
Tomates, persil, basilic, piment, parmesan

Penne al pesto rosso e funghi  14.00 €
Pesto de basilic, tomate, champignons, crème, parmesan

Linguine aux palourdes 22.50 €
Palourdes, ail, persil, vin blanc, tomates cerises

Linguine aux fruits de mer 24.50 €
Langoustines, gambas, calamars, palourdes, moules, tomates cerises, ail, persil, vin blanc

Linguine au homard 300/400 gr 36.50 €
1/2 homard, ail, persil, vin blanc, tomates, palourdes

Tagliatelle au saumon 16.50 €
Tagliatelle, saumon, oignons, tomates cerises, crème fraîche, aneth

Lasagne bolognaise 16.50 €
Lasagne, sauce bolognaise, béchamel, parmesan, mozzarella

- Gnocchi -

Gnocchi alla sorrentina gratinati al forno  14.50 €
Gnocchi, tomate, basilic, mozzarella, gratiné au four



- Riz -

Risotto al nero di seppia e calamari 19.50 €
Risoto, calamars, ail, persil, vin blanc, encre de seiche



- Poisson -

Poulpe grillé 27.50 €
Poulpe grillé, huile d'olive, ail, persil, citron Pommes de terres, oignons rouges, salade

Filet de bar 24.50 €
Filet de bar au four, crème de balsanqie citron et thym, herbes aromatiques, légumes rôties, salade

- Viande -

Scaloppine alla milanese 24.50 €
Escalope de veau panée, salade, frites ou pâtes à la tomate

Pièce du boucher 28.50 €
entrecôte ou filet de boeuf, accompagné de patatoes maison et salade, sauce bërnaise ou poivre

- Salade -

Salade Romana 15.50 €
Salade, tomates cerises, oignons rouges, artichaut, biles de mozzarella, jambon de parme, croutons de pain à l'ail, crème balsamique, huile d'olive

Salade de pâtes  14.50 €
Pâtes tricolores, roquette, courgettes et poivrons grillé, olives noires, champignons, tomates cerises, bille de mozzarella, pesto





- Pinsa -



Margherita

Tomate, mozzarella

12.50 €

Regina

Tomate, mozzarella, jambon, champignon

13.50 €

3 fromages

Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola

14.00 €

Végétarienne

Tomate, mozzarella, légumes rôties

13.50 €

Chèvre miel

Crème, mozzarella, chèvre, miel

13.50 €

Burrata

Tomate, mozzarella, roquette, burrata, huile d'olive

15.00 €

Diavola

Tomate, mozzarella, spianatta, olives

14.50 €

Fruits de mer

Tomate, mozzarella, fruits de mer

16.50 €

Thon

Tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, olives

14.00 €

Saumon

Tomate, mozzarella, saumon frais

15.00 €

Romana

Tomate, mozzarella, roquette, jambon de parme, bille de mozzarella

15.50 €



- Menu -

jusqu'à 12 ans

12.50 €





- Desserts -



Tiramisu

9.00 €

Tiramisu framboise, pistache

12.00 €

Fondant chocolat

9.00 €

**Ananas rôti, caramel beurre
salé**

8.00 €

Panacotta, coulis au choix

7.00 €

Coulis : fruits rouge, chocolat ou caramel

Salade de fruits

9.00 €

Fruits frais selon arrivage

Café gourmand

10.00 €

*Décaféiner, café crème, chocolat, thé : supplément
1.00€*

Pinsa nutella banane

10.00 €

Pinsa nutella pistache

11.50 €

Assiette de fromage

10.00 €





- GLACES -



Chocolat liégeois

chocolat, vanille, coulis de chocolat, chantilly

Café liégeois

café, vanille, coulis de chocolat, chantilly

Fraise melba

fraise, vanille, coulis de fruits rouges, chantilly

Dame blanche

2 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly

Banana split

*banane, vanille, fraise, chocolat,
coulis de chocolat, chantilly*

Ice breizh

*caramel beurre salé, vanille, coulis de
caramel, chantilly*

Mer rouge

fraise, cassis, coulis de fruits rouge, chantilly

Colonel

sorbet citron, vodka

After eight

menthe-chocolat, get 27

Normande

sorbet pomme, calvados

Affogato

1 boule vanille, expresso

1 boule : 2.50€ - 2 boules : 4.50€ - 3 boules : 6.00€

supplément chantilly ou coulis : 1€

fruits rouges, caramel, chocolat

Les glaces:

Vanille, Café, Chocolat, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum
raisin, Fraise, Menthe-chocolat,

Les sorbets:

Cassis, Pomme, Citron, Framboise, Cactus- citron vert,
Limoncello,

