

MENU DU MIDI

LU-VE 12:00 - 14:00



BOWLS E SALADE

RIZ JAPONAIS AVEC THON FRAIS, TOMATES CERISES, CAROTTES EN JULIENNE, CONCOMBRE, AVOCAT, SAUCE SOJA, MAYONNAISE ÉPICÉE ET GRAINES DE SÉSAME 23.-



RIZ JAPONAIS AU TOFU, AVOCAT, MAÏS, CONCOMBRE, TOMATES CERISES, POIVRONS, SAUCE TERIYAKI ET GRAINES DE SÉSAME 22.-

SALADE VERTE AVEC RUCOLA 8.- 


SALADE MIXTE 10.- 

GRANDE SALADE ESTIVALE À LA PASTÈQUE, À LA FETA ET À LA MENTHE FRAÎCHE 17.- 

SALADE CÉSAR AVEC POULET GRILLÉ ET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, ŒUF DUR, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN ET SAUCE CÉSAR 22.-

ENTRÉES

JAMBON CRU ET MELON 18.-

SALADE CAPRESE AUX TOMATES CŒUR DE BŒUF, MOZZARELLA DE BUFFLONNE ET PESTO DE BASILIC 17.- 

JAMBON CRU LOCAL, SAUCISSON LOCAL DE LA "BOUCHERIE GIANOCCA" ET BEIGNETS 21.-

PREMIERS PLATS

SPAGHETTI À LA CARBONARA SERVIS AVEC UNE TUILE DE PARMESAN 25.-

GGNOCCHI MAISON À LA FARINE BONA ACCOMPAGNÉS DE PESTO GÉNOIS 22.- 

PARMIGIANA D'AUBERGINES 23.- 

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER "ALLA PIGNATTA" 28.-

GARGANELLI "ALLA CORSARA"; AUX FRUITS DE MER ET SAUCE TOMATE À LA CRÈME 28.-

DEUXIÈMES PLATS

BURGER INTERNAZIONALE
180G STEAK HACHÉ DE BŒUF FASSONA ASSAISONNÉ AU POIVRE DE TASMANIE, CHEDDAR, BACON, AVOCAT, TOMATE, LAITUE ET SAUCE BARBECUE DU CHEF, SERVI AVEC POMMES FRITES 29.-

ROAST BEEF AVEC SAUCE TARTARE ET FRITES 32.-

FINES TRANCHES DE VEAU, SAUCE AU THON ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS 29.-

CORDON BLEU DE PORC AU JAMBON CUIT, AU FROMAGE D'ALPAGE ET AUX FRITES 36.-



GALETTE DE POMMES DE TERRE, CHOU VERT ET TOFU AU CŒUR FONDANT, AVEC HUILE INFUSÉE AU BASILIC ET NOIX CROQUANTES 24.-

POULPE GRILLÉ SERVI AVEC UNE MAYONNAISE MAISON AU CITRON VERT, DES POMMES DE TERRE NOUVELLES ET DE LA MANGUE SAISIE 32.-

DESSERT

TIRAMISU FAIT MAISON 9.

CRÈME CATALANE 10.-

MOUSSE AU MASCARPONE AVEC SAUCE AUX FRAISES 9.-

POUR ALLERGIES ET INTOLÉRANCES, VEUILLEZ CONTACTER LE STAFF