



# MENU DU MIDI

LU-VE 12:00 - 14:00

## BOWLS E SALADE

RIZ JAPONAIS AVEC THON FRAIS, TOMATES CERISES, CAROTTES EN JULIENNE, CONCOMBRES, AVOCATS, SAUCE SOJA, EDAMAME ET GRAINES DE SÉSAME 23.-



RIZ JAPONAIS AVEC TOFU, AVOCAT, MAÏS, CONCOMBRES, TOMATES CERISES, POIVRONS, EDAMAME ET GRAINES DE SÉSAME 22.-

SALADE MIXTE 10.- 

SALADE VERTE AVEC RUCOLA 8.- 

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

## ENTRÉES

CAPONATA SICILIENNE AVEC DE L'ESPADON 21.-

JAMBON LOCAL DE BOUCHER GIANOCCA AVEC DU BÜSCION AU LAIT DE CHÈVRE, DU MIEL ET DES FRUITS SECS 21.-

## PREMIERS PLATS

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

AUBERGINES À LA PARMESANE 23.- 

GNOCCHIS MAISON AU GORGONZOLA, POIRES MARINÉES ET NOIX 24.-

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER, POULPE ET TOMATES CERISES DATTERINO 28.-

MACARONIS AUX FÈVES, PETITS POIS ET ARTICHAUTS 21.- 

## DEUXIÈMES PLATS

BURGER INTERNAZIONALE AVEC FRITES  
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.-

CORDON BLEU DE PORC AU JAMBON CUIT ET FROMAGE DES ALPES AVEC POMMES 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 ET DE LA MANGUE SAISIE 32.-

POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE AVEC DES AGRETTI ET UN GRATIN DE POMMES DE TERRE 28.-

## DESSERT

TIRAMISÙ FAIT MAISON 9.-

CRÈME CATALANE 10.-

PANNA COTTA À LA VANILLE AVEC FRUITS ROUGES MÉLANGÉS 9.-

POUR ALLERGIES ET INTOLÉRANCES, VEUILLEZ CONTACTER LE STAFF