

PLATS / MAIN COURSES

Osso buco à la milanaise, polenta crémeuse au parmesan **24€**
Osso buco Milanese style, creamy polenta with parmesan cheese

Tagliatelles fraîches alla carbonara, guanciale et pecorino **19€**
Fresh tagliatelle alla carbonara with cured guanciale and pecorino cheese

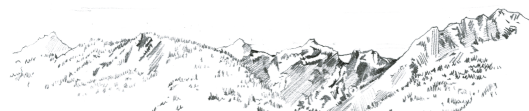
Tagliatelles fraîches aux légumes grillés, mozzarella di bufala, pesto rosso **19€** 
Fresh tagliatelle with grilled vegetables, bufala mozzarella, pesto rosso

Risotto à la courge et à la spianatta piquante **20€**
Risotto with pumpkin and spicy spianatta
*Version végétarienne sans spianatta / *Vegetarian version without spianatta **19€** 

Pavé de saumon en brick, risotto, julienne de légumes et sauce à la Vanille **22€**
Salmon steak in filo pastry, risotto, julienne vegetables and vanilla sauce

Entrecôte grillée (250g), sauce gorgonzola, gratin dauphinois et julienne de légumes **29€**
Grilled Entrecôte steak, gorgonzola sauce, gratin dauphinois and julienne vegetables

Pour les allergies, veuillez en informer le serveur
For allergies, please inform the waiter



BURGERS / BURGERS servi avec frites, salade served with fries, salad

Burger Caprin : Pain aux grains, chèvre et miel, steak haché de bœuf (180g), oignons blanc, cornichon aigre doux, tomate, salade Iceberg **22€**
The Burger Caprin : Multigrain bread, goat cheese and honey, ground beef patty (180 g), white onions, sweet and sour pickles, tomato, iceberg lettuce

Burger Crispy : Pain aux grains, cheddar, sauce moutarde et curry, filet de poulet pané, oignons blanc, cornichon aigre doux, tomate, salade Iceberg **22€**
Burger Crispy : Multigrain bread, cheddar, mustard and curry sauce, breaded chicken fillet, white onions, sweet and sour pickles, tomato, iceberg lettuce

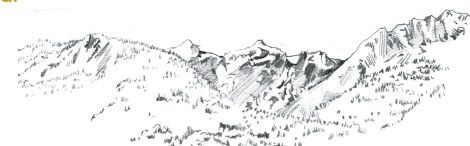
SALADES / SALADS

Salade César : tenders de poulet, anchois blancs, croûtons, parmesan, œuf mollet, sauce césar et salade **19€**
Caesar salad : marinated chicken tenders, marinated white anchovies, croutons, Parmesan cheese, soft-boiled egg, homemade caesar dressing and salad

Salade Bufala: légumes grillés, mozzarella di bufala, pesto rosso et salade **17€** 
Bufala salad : Grilled vegetables, bufala mozzarella, pesto rosso and salad

Tous nos prix en euros sont nets & taxes comprises.
Les paiements par chèque bancaire ne sont pas acceptés.

All our prices are in euros and taxes included.
Bank checks are not accepted.



MENU ENFANT / KIDS MENU

Filet de poulet pané / Chicken nuggets

Jambon blanc / Ham

Fish & Chips

*Accompagnement au choix : pâtes, frites, salade ou légumes

*Side dish of your choice: pasta, fries, salad or vegetables

Dessert : fondant au chocolat ou 2 boules de glace

Dessert: chocolate fondant cake or 2 scoops of ice cream

DESSERTS / DESSERTS

*Alcools évaporés/Alcohols evaporated during cooking

Tiramisù à l'orange et au Cointreau : Mascarpone, biscuit à l'orange imbibé au Cointreau et copeaux de chocolat noir

Orange and Cointreau tiramisu : Mascarpone, orange biscuit soaked in Cointreau, dark chocolate shavings

Mille feuilles Choco/Mélèze : Ganache chocolat aromatisé au Mélèze, feuilleté croustillant et noix de pécan caramélisées

Chocolate/Mélèze mille-feuille : Chocolate ganache flavoured with Mélèze, crispy puff pastry and caramelised pecan nuts

Carpaccio d'ananas au sirop de vanille et menthe, crumble

Pineapple carpaccio with vanilla and mint syrup, crumble

Douceur du moment (Renseignez-vous auprès de notre équipe)

Sweet of the moment (Please ask your waiter)

Glace : Vanille, Chocolat, Fraise, Coco

Ice cream : Vanilla, Chocolate, Strawberry, Coco

Sorbet: Citron jaune, Cassis, Poire, Mangue

Yellow Lemon, Blackcurrant, Pear, Mango

1 boule 3€ / 2 boules 5€ / 3 boules 7€

Tous nos desserts sont faits maison

All of our desserts are homemade

15€

À PARTAGER / TO SHARE

Focaccia Genovese : Jambon cru italien, mozzarella di bufala, roquette et pesto rosso

Genoese focaccia : Italian cured ham, buffalo mozzarella, rocket and pesto rosso

Involtini ricotta : 6 Roulés de jambon cru italien farcis à la ricotta, éclats d'amande

Ricotta involtini : 6 Italian cured ham rolls stuffed with ricotta cheese and almond slivers

Légumes grillés marinés : Aubergine, courgette, poivron, pesto rosso

Marinated grilled vegetables : Aubergine, courgette, pepper, pesto rosso

Planche de charcuterie italienne

Italian charcuterie platter

Planche de fromages Transalpin

Transalpin cheese platter

Planche de charcuterie & fromages

Charcuterie & cheese platter

ENTRÉES / STARTERS

Carpaccio de veau façon Vitello Tonato : Vinaigrette au thon, copeaux de parmesan et amandes effilées

Veal carpaccio Vitello Tonato style : Tuna marinade, parmesan shavings and flaked almonds

Arancini à la sicilienne : Croquettes de riz panées, jambon cru italien et mozzarella

Sicilian arancini : Breaded rice croquettes, italian cured ham and mozzarella

Minestrone & croûtons à l'ail : Soupe italienne de légumes de saison

Minestrone & garlic croutons : Italian soup made with seasonal vegetables

Foie gras poêlé : Chutney à la poire et pain d'épices

Pan-fried foie gras : Pear chutney and gingerbread



Le plat est végétarien

The dish is vegetarian

