



ENTRÉES

- Soupe de poisson maison, 12,50 €
Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail
- Burratina di Puglia Tomates d'antan (125 gr) ... 16,00 €
- Fritto Misto, sauce tartare 16,00 €

- NOS CARPACCIOS**
- Bœuf 15,00 €
- Bresaola 16,00 €
- Poulpe 15,50 €

SALADES

- Poke Bowl italien du Chef 16,50 €
- Salade Caesar 18,00 €
Romaine, poulet, parmesan, croûtons, tomate séchée, chips de Parme, sauce Caesar aux anchois
- Salade Monica 18,00 €
Mesclun, tomates cerises, crevettes, avocat, suprêmes d'orange
- Salade végétarienne 17,00 €
Mesclun, tomate séchée, courgette, aubergine grillée, poivron

PASTA & RISOTTO

- Linguine carbonara, 16,00 €
Œuf, guanciale, parmesan
- Linguine alle vongole, 20,00 €
Palourdes, tomates cerises, ail et persil
- Tagliatelle ai frutti di mare 22,00 €
Bisque de crustacés, coquillages, crevettes, une gambas
- Lasagne bolognese, gratinées au four 21,00 €
- Risotto ai frutti di mare 22,00 €
Bisque de crustacés, coquillages, crevettes, une gambas

VIANDES

- Escalope de veau Parmigiana, 25,00 €
Sauce tomate, mozzarella et parmesan gratiné
- Tagliata de bœuf, huile de truffe 26,50 €
- Entrecôte grillée, (300 gr) 28,00 €
Millefeuille de pomme de terre et salade
- Tartare de bœuf italien & salade 22,00 €
Tomate, oignon rouge, câpres au sel, pesto, crumble de parmesan

POISSONS

- Thon mi-cuit, 28,00 €
Chutney d'oignons rouges et pistaches
- Poulpe grillé 27,50 €
Coulis de petit pois et mascarpone
- Daurade grillée entière 25,00 €
Caponata sicilienne
- Belle sole de l'Atlantique 39,00 €
Grillée ou meunière

Liste des allergènes disponible sur demande

**FOCACCIA
MAISON**

6 € LA PIÈCE

**MOZZARELLA
DI BUFFALA DOP**
- 125 gr -

12 €

**ASSORTIMENT
D'ANTIPASTI**

24 €

**LA BELLE ASSIETTE DE
CHARCUTERIE ITALIENNE**

24 €

LE BANC DE FRUITS DE MER

PLATEAUX

- Le Plateau de Fruits de Mer 53,00 €
Huîtres, coquillages, ½ tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau de Crustacés cuits 54,00 €
Tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal avec demi-homard 78,00 €
Huîtres, coquillages, ½ tourteau, langoustines, crevettes, ½ homard, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal cuit avec demi-homard 76,00 €
½ homard, tourteau, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux.
- L'Assiette de la Mer 24,00 €
Huîtres, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- L'Assiette de l'Écailler 35,00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.

HUÎTRES



- Les spéciales de Joël Dupuch n°3
- Les six 15,00 €
- Les neuf 20,00 €
- Les douze 27,00 €

EN ACCOMPAGNEMENT

- La traditionnelle saucisse grillée 4,00 €
- Terrine de campagne 7,00 €
au piment d'Espelette (90gr)

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

- Moules d'Espagne crues 10,00 €
- Amandes 8,00 €
- Palourdes 16,00 €
- Assiette de bulots Mayonnaise 17,00 €
- Bigorneaux 10,00 €
- Bouquet de crevettes roses 19,00 €
- Buisson de langoustines Mayonnaise 26,00 €
- Tourteau Mayonnaise 21,00 €
- Homard Bellevue entier 68,00 €
- Demi-homard Bellevue 34,00 €

Tributaires des vents et marées, certains produits peuvent manquer, veuillez-nous en excuser.

MENU ENFANT

(- de 10 ans) 14,00 €

- Steak haché maison
OU
Pêche du jour
Glacé 2 boules
} Pâtes

PIZZAS "FAÇON NAPOLITAINE"

- Margarita 14,50 €
Tomate, mozzarella, basilic, olives, origan
- Frutti di Mare 19,00 €
Tomate, mozzarella, calamars, crevettes, moules, gambas, persillade, citron, origan
- 4 Formaggi 18,00 €
Tomate ou crème au choix, emmental, mozzarella, chèvre, gorgonzola, olives, origan
- Parma 17,00 €
Tomate, mozzarella, jambon de Parme sans cuisson, œuf, roquette, olives, origan
- Diavola 18,00 €
Tomate, mozzarella, spianata, oignon rouge, olives, origan
- 4 Stagioni 17,00 €
Tomate, mozzarella, poivron, champignons, tomates cerises, artichaut, olives, origan
- La Bianca (base crème), La Regina (base tomate) 16,50 €
Mozzarella, jambon, champignons, origan
- Calzone 18,50 €
Tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, chèvre, roquette
- Suppléments : œuf, chèvre, pancetta, champignons 2,00 €

DESSERTS MAISON

- Nos desserts sont élaborés avec du chocolat VALRHONA
- Sélection de fromages italiens 11,00 €
- Tiramisu 8,50 €
- Profiteroles à l'italienne, 10,00 €
Stracciatella, pistache, tiramisu, mascarpone, chocolat chaud
- Fraises basilic crèmeux de mascarpone 8,50 €
- Panna cotta, fruits rouges 8,50 €
- Cœur coulant au chocolat, 8,50 €
Sorbet clémentines de Corse
- Café gourmand 12,50 €
Mini coulant, tiramisu, panna cotta, macaron et sorbet du moment
- Irish coffee (Jameson), Café italien (Amaretto) 11 €

GLACES ET SORBETS

"NOS GLACES ET SORBETS SONT ÉLABORÉS PAR UN MAÎTRE ARTISAN GLACIER"

- Glacé 2 boules 6,00 € Glacé 3 boules 7,50 €
- Glaces..... Vanille, chocolat, café, caramel fleur de sel, noix de coco, pistache, pruneaux-Armagnac, stracciatella, tiramisu.
- Sorbets... Citron vert et jaune, cassis, fraise, framboise, mangue, poire, clémentine de Corse
- Supplément chantilly ou chocolat chaud 2,00 €
- Dame blanche 9,50 €
- Café ou Chocolat liégeois 9,50 €
- Pêche Melba ou Fraise Melba 9,50 €
- Colonel Sorbet citron, vodka 10,00 €
- Amiral Sorbet poire, alcool de poire 10,00 €
- Coupe Amalfitaine sorbet citron, Limoncello 10,00 €
- Coupe Italienne 10,00 €
Stracciatella, pistache, tiramisu, chantilly, chocolat chaud
- Coupe Amarena 11,00 €
Glacé vanille, cerise amarena, Maraschino, chantilly

Prix nets - Service compris

