

Au minimum 12 menus identiques / A commander 48h avant / à confirmer la veille

Le responsable / **Le restaurant ferme : à 15h et à 24h, l'extra heure 300fr.** Confirmé :

Jour : Mois : 200_ Heure : midi Soir Nombre de personnes assises :

Tél : portable : Nom prénom :

E- Mail : carte de visite Règlement : Différé pas accepté en cash : en carte de crédit :

ANNIVERSAIRE Sur réservation, on se fera un plaisir de vous offrir votre gâteau : joyeux anniversaire, nom : Nombre bougies :

APERITIF : debout **Debout** apéritif (choix du bar) avec amuse bouche (arrivée 11.30 assis 12.15 arrivée 19h assis 19h45 ou soirée privé)... 20.-

APERITIF : assis Apéritif kir vin blanc 6.-
 Coupe de champagne (Alice margot) 15.-
 Apéritif ? (.....) -

AMUSE BOUCHE Amuse bouche (feuilleté farci) 5.-
 Amuse bouche ? (.....) -

* * *

ENTREE Salade verte croquante huile d'olive et aceto balsamico 10.-
 Brouillé d'œufs au parfum de truffe en feuilleté (*maximum 12pers*) 12.-
 Brouillé d'œufs au parfum de truffe en feuilleté, et râpé de truffe fraîche minute (*maximum 12pers*) 19.-
 Gambas grillées sur lit de délicate salade 18.-
 Salade di rucola et copeaux de parmesan 12.-
 Tomate et mozzarella di buffala (ou carozza) 19.-
 Carpaccio di bresaola, rucola et parmigiano 24.-
 Carpaccio de bœuf au filet d'huile de truffe blanche et parmigiano 22.-
 Carpaccio de saumon 22.-
 Salade à la chaire de homard 29.-

* * *

2^{ème} ENTREE Tagliatelles aux cœurs d'artichauts 15.- 24.-
 Tagliatelles a la sicilienne 15.- 24.-
 Tagliatelles al pesto 15.- 24.-
 Ou Tagliatelles ai frutti di mare 15.- 24.-
 PLAT Tagliatelles al gorgonzola 15.- 24.-
 Tagliatelles alla bolognese 16.- 25.-
 Tagliatelles fraîches a la chaire de homard et tomate 25.- 45.-
 Tagliatelles fraîches à la crème de truffe 15.- 25.-
 Tagliatelles fraîches à la crème de truffe (Râpé de truffe fraîche minute) - -

* * *

PAUSE Granita al limoncello 8.-
 Sorbet citron vodka 8.-

* * *

PLAT Filet de bar grillé (ou Dorade) à la méditerranéenne (*huile d'olive / dés de citron / dés de tomate / basilic frais*) 36.-
 Carré d'agneau en croûte d'herbes italienne 39.-
 Poussin grillé au herbe italienne 36.-
 Pavé de bœuf 43.-
 Carré de veau 39.-
 Train d'entrecôte 35.-

SAUCE Jus aux romarins
 Crème de truffe
 Barolo et échalotte
 Morilles à crème

GARNITURE Tagliatelles fraîches au beurre
 Epinards al parmigiana
 Mosaï que de légumes

DESSERTS Palette de desserts (méli-mélo de desserts) 12.-
 Tiramisu 8.-
 Fondant au chocolat et glace vanille 13.-
 Nougat glacé et coulis de fruit rouge 8.-

* * *

Mignardises 3.-
 Coupe de champagne (Alice margot) 15.-
 Avec un forfait boissons par pers : ¼ de vin bardolino, ou Orvieto, un ¼ minéral, un café 17.-

Prix par menu : () + De 12 menus identiques = -10% par menu : ()

Les vins : (.....) signature :

Droit de bouchon, par bouchon : la bouteille 30.- le magnum 50.-