



Service continu de 10H00 à 19H00
De 12H00 à 14H30 commande minimum de deux portions ou un plat par personne
Service from 10 AM to 7 PM. At lunch (12 – 2:30 PM), each person must order 2 small plates or 1 main dish

SOUPES, SALADES & PLATS VERTS

SOUPE D’OIGNON. CROÛTONS. FROMAGE	✓	16,00 €	
FRENCH ONION SOUP WITH CROUTONS AND GRATINATED CHEESE			
BOUILLON MINESTRA DE BOULETTES DE POULET.ŒUF POCHÉ.ORZO.PARMESAN		19,00 €	25,00 €
CHICKEN MEATBALLS AND BROTH WEDDING SOUP, EGG. ORZO PASTA, PARMESAN			
BURRATA.BETERAVE RÔTI.PESTO.CITRON BRÛLÉ. ROQUETTE	✓	20,00 €	26,00 €
CREAMY BURRATA, ROASTED BEETROOT, PESTO, BURNT LEMON & ROCKET			
CÉSAR DE POULET*PANÉ À LA MILANAISE.ARTICHAUTS MARINÉS.PARMESAN		20,00 €	26,00 €
MILANESE-STYLE BREADED CHICKEN CAESAR SALAD, MARINATED ARTICHOKES, PARMESAN			
TAGLIATA DE BOEUF*CRU.ÉCHALOTE.ROQUETTE.NOISETTE.CHAMPIGNON.PESTO.PARMESAN		20,00 €	26,00 €
LIGHTLY SEARED WHOLE BEEF,SLICED RARE,ROCKET,MUSHROOMS,SHALLOTS, AZELNUTS,PESTO & PARMESAN			
SALAD-BOWL.GALETTE VITALITÉ.LÉGUMES CROQUANTS.SALADE	✓	19,00 €	25,00 €
FRESH VEGETABLE SALAD, VEGETABLE AND CEREAL PANCAKE, CRUNCHY VEGETABLES			
CEVICHE DE DAURADE*AUX AGRUMES.AVOCAT.HUILE DE BASILIQUE.FENOUIL RÔTI		20,00 €	26,00 €
CITRUS-MARINATED SEA BREAM CEVICHE WITH AVOCADO, BASIL OIL & ROASTED FENNEL			
GREEN STEW.LÉGUMES.LAIT COCO CITRONNELLE.SHOYU.RIZ NOIR.CACAHUÈTE(VEGAN)	✓	19,00 €	25,00 €
VEGAN STEW WITH VEGETABLES, COCONUT MILK, LEMONGRASS, SOY SAUCE, BLACK RICE, CHILI PEANUTS			

PÂTES & GNOCCHIS

RAVIOLES DE VEAU*BRAISÉ ET CRÈME D’ARTICHAUT. POÊLÉE DE CHAMPIGONS		20,00 €	26,00 €
RAVIOLI STUFFED WITH BRAISED VEAL, SILKY ARTICHOKE PURÉE & MUSHROOMS			
PENNE AUX TOMATES.OLIVES TAGGIASCHE	✓	18,00 €	24,00 €
PENNE PASTA WITH TOMATO CONFIT & LIGURIAN TAGGIASCA OLIVES			
ORECHIETTE AU GORGONZOLA. RADICCIO. VINAIGRETTE RAIFORT-SIROP D’ÉRABLE	✓	19,00 €	25,00 €
ORECCHIETTE PASTA WITH GORGONZOLA CREAM. RADICCHIO. HORSERADISH-MAPLE VINAIGRETTE			
BUCATINI CARBONARA. ŒUF-PECORINO-POIVRE-GUANCIALE*		20,00 €	26,00 €
BBUCATINI CARBONARA PASTA, EGG, PECORINO, PEPPER, GUANCIALE (ITALIAN BACON)			
CONCHIGLIONI AUX GAMBAS.JUS DE BOUILLABAISSE.OLIVES.CITRON		20,00 €	26,00 €
PRAWN-FILLED CONCHIGLIONI PASTA, BOUILLABAISSE BROTH, MEDITERRANEAN OLIVES & LEMON			
RISOTTO DE PÂTES COQUILLETTE ET CHAMPIGNONS À LA CRÈME DE TRUFFE BLANCHE	✓	20,00 €	26,00 €
CHILDHOOD CLASSIC COQUILLETTE-STYLE PASTA RISOTTO, MUSHROOMS & WHITE TRUFFLE EMULSION			
GNOCCHI.CRÈME D’AIL NOIR.CHAMPIGNONS BRUNS.PARMESAN	✓	20,00 €	26,00 €
HANDMADE GNOCCHI, BLACK GARLIC VELOUTÉ, BROWN MUSHROOMS & PARMESAN SHAVINGS			

FOCACCIAS ARTISANALES (SERVIES AVEC BABY ROMAINE)

FAÇON AVOCADO TOAST .OEUF POCHÉ.RICOTTA.MOZZARELLA.GUANCIALE*			25,00 €
CREAMY AVOCADO TOAST-STYLE FOCACCIA TOPPED WITH POACHED EGG, RICOTTA, MOZZARELLA AND ITALIAN BACON			
FAÇON CLUB POULET .MAYONNAISE.OEUF POCHÉ.AVOCAT.TOMATE.CHEDDAR.GUANCIALE*			25,00 €
CHICKEN CLUB-STYLE FOCACCIA, AVOCADO, POACHED EGG, CHEDDAR & ITALIAN BACON			
FAÇON SHAWARMA .VEAU*BRAISÉ AUX ÉPICES DOUCES.ROQUETTE.PICKLES.SAUCE YAOURT CITRON-MENTHE.HARISSA		26,00 €	
BRAISED VEAL SHAWARMA-STYLE, MILD SPICES, PICKLES, HARISSA, LEMON-MINT YOGURT, ROCKET			
✓ FAÇON GRILLED CHEESE AUX CHAMPIGNONS AU FOUR À LA TRUFFE			26,00 €
OVEN-BAKED TRUFFLE MUSHROOM GRILLED CHEESE-STYLE FOCACCIA			

BURGERS GOURMETS (SERVIS AVEC MESCLUN ET FRITES HASH BROWN MAISON)FRITES GRATINÉES AU CHEDDAR +3,00 €

BOEUF*PASTRAMI.CHEDDAR-SCAMORZA.SAUCE BBQ.COLESRAW.PICKLES			26,00 €
BEEF PASTRAMI BURGER. CHEDDAR-SCAMORZA. BBQ SAUCE. BEETROOT COLESRAW. PICKLES			
✓ LÉGUMES GRILLÉS.CRÈME D’ARTICHAUT.STRACCIATELLA FUMÉE.ROQUETTE			26,00 €
GRILLED VEGETABLE BURGER. ARTICHOKE CREAM. SMOKED STRACCIATELLA. ARUGULA			
POULET*PANÉ MILANAISE.SAUCE MARINARA.MOZZARELLA.ROQUETTE			26,00 €
MILANESE-STYLE FRIED CHICKEN BURGER. MARINARA SAUCE. MOZZARELLA. ARUGULA			

ORIGINES : *BOEUF FÛMÉ HALAL UE *POULET HALAL FRANCE *GUANCIALE JOUE DE PORC SÉCHÉE ITALIE *VEAU IRELANDE *DAURADE ÉLEVÉE EN GRÈCE

DESSERTS ET GLACES

CAFÉ AFFOGATO.GLACE VANILLE NOYÉE DANS UN ESPRESSO	10,00 €	CHEESECAKE ORIGINAL CITRONNÉ	12,00 €
PAVLOVA.GLACE VANILLE.POIRE.CHOCOLAT	12,00 €	RIZ AU LAIT BRÛLÉ	12,00 €
BROOKIE FONDANT CHOCOLAT NOIR	10,00 €	SALADE DE FRUITS AU ROMARIN	10,00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT. CRUMBLE DE CHOCOLAT	10,00 €	TIRAMISU	11,00 €
ASSORTIMENT DE DESSERT (CAFÉ HORS OFFRE VERTE)	12,00 €	PIZZA STICKS & NOCCIOLATA	14,00 €
GLACE GROM(POT 120ML): VANILLE / CHOCOLAT / NOISETTE / PISTACHE/ MANGUE / FRAISE / CITRON		6,90 €	

OFFRE VERTE (par personne) : 2 PORTIONS SALÉES ✓ + 1 DESSERT 38,00 €

COCKTAILS

LE SPRITZ	15,00 €/20 CL	BELLINI CITRON	15,00 €/12,5CL
Prosecco. Apérol. Tonic		Jus de citron jaune. Limoncello. Prosecco	
LE GINTOCELLO	15,00 €/20 CL	MOJITO MENTHE ROQUETTE	15,00 €/ 20 CL
Gin. Gingembre. Citron jaune. Tonic		Menthe. Roquette. Lime. Rhum	

BIÈRE PRESSION

MORETTI	DEMI	6,50 €/ 25 CL	PINTE	9,90 €/ 50 CL
---------	------	---------------	-------	---------------

CHAMPAGNE & VIN PÉTILLANT

CHAMPAGNE DRAPPIER BRUT NATURE	90,00 €/ 75 CL	19,00 €/12,5 CL
LAMBRUSCO REGGIANO AMABILE DOP	39,00 €/ 75 CL	12,00 €/12,5 CL

VIN ROSÉ

LA SOGARA CHIARETTO DI BARDOLINO DOC	35,00 €/ 75 CL	10,00 €/12,5 CL
--------------------------------------	----------------	-----------------

VIN BLANC

SAUVIGNON « SILEX » 2022 AOC	35,00 €/ 75 CL	10,00 €/12,5 CL
------------------------------	----------------	-----------------

VIN ROUGE

PINOT NOIR 2021 VDF	39,00 €/ 75 CL	12,00 €/12,5 CL
NERO D’AVOLA BRANCIFORTI 2020 IGT	35,00 €/ 75 CL	10,00 €/12,5 CL

JUS ET BOISSONS MAISON (33CL)

JUS DU JOUR	10,00 €
ICED TEA	10,00 €
GINGER BEER	10,00 €

CITRONNADE

CAFÉS/ THÉS ET INFUSIONS BIO

ESPRESSO (3CL)	3,90 €	MACCHIATO (5CL)	4,50 €
CAPUCCINO (8CL)	6,90 €	LATTE (8CL)	6,50 €
CHOCOLAT CHAUD(15CL)	9,00 €	VIENNOIS (15CL)	10,00 €
ICED COFFEE (15CL)	9,00 €	ICED WHITE (15CL)	10,00 €
THÉS (30CL)	8,00 €	TISANE (30CL)	8,00 €

EAUX MINÉRALES

BADOIT (33CL)	6,90 €	HILDON GAZEUSE(75CL)	8,90 €
THONON (33CL)	6,90 €	HILDON PLATE(75CL)	8,90 €

SODAS

COCA-COLA	6,90 €	ZERO (33CL)	6,90 €
LIMONADE BIO (33CL)			7,50 €
THÉ VERT PÊCHE BIO (25CL)			7,50 €
JUS POMME / ORANGE/ MULTI FRUITS BIO (25CL)			7,50 €