



| | |
|--|------------|
| LE « CARCIOFO » Fond d'artichaut breton cuit à l'étuvée, tuile de parmesan, roquette <i>Artichoke heart, crisp of parmesan cheese, aruqula</i> | 11€ |
| LA « ZUPPA » Soupe de haricots borlotti, agneau, croûtons <i>Borlotti beans soup, lamb croutons</i> | 9€ |
| LES « TAGLIOLINI » À l'encre de seiche, muscardins <i>Cuttlefish ink handmade pasta, curled octopus</i> | 18€ |
| LES « SPAGHETTI » Fromage cacio et poivre noir <i>Cacio cheese and black pepper</i> | 18€ |
| LES « RAVIOLI DEL PLIN » Spécialité du Piémont, farcis à la viande braisée <i>Piedmont speciality, filled with slow cooked meat</i> | 22€ |
| LES « MALLOREDDUS » Pâtes sardes, ragoût d'agneau <i>Sardinian pasta, lamb stew</i> | 20€ |
| LE « SKREI » Escalopes de skrei, sauce à l'ail, courgettes, carottes et salicorne <i>Skrei fish escalope, garlic sauce, zucchini, carrots and salicornia</i> | 26€ |
| LE « BOEUF » Filet de bœuf bardé, champignons, pommes de terre allumettes, salade de légumes <i>Beef filet, mushrooms, shoestring potatoes, salad of vegetables</i> | 32€ |
| LA « MELANZANA » Aubergine, tomate, parmesan <i>Egg Plant, Tomatoe, Parmesan</i> | 20€ |



| | |
|--|----|
| LES « FROMAGES » | 9€ |
| Assortiment de fromages et fruits frais <i>Variety of cheeses and fresh fruits</i> | |
| LE « NOUGAT » | 9€ |
| Aux noix et sambuca, croquant de chocolat <i>With walnuts and Sambuca, crunchy chocolate</i> | |
| LE « GELATO » | 9€ |
| À la crème, coulis de groseilles rouges, chocolat blanc <i>Ice cream, red currant coulis, white chocolate</i> | |
| LE « CHIACCHERE » | 9€ |
| Spécialité de Carnaval <i>Typical during Carnival festivities</i> | |