



ARDESIE

Foie gras maison <i>con confettura di cipolle e crostini di pain de mie fatto in casa</i>	€ 20,00
Ardesia di salmone affumicato <i>in casa con toast di pain de mie</i>	€ 19,00
Selezione di formaggi francesi D.O.P. <i>accompagnati da confettura e miele</i>	€ 19,00
Antipasto misto francese <i>assortimento di formaggi D.O.P., salumi francesi, foie gras e terrina del carré</i>	€ 29,00

OSTRICHE

Ostriche e Champagne <i>3 ostriche N°2 prov. Bretagna, Aquitania o Normandia servite con pane integrale e burro, accompagnate da una coppa di champagne</i>	€ 20,00
3 pz. Ostriche N°2	€ 12,00
6 pz. Ostriche N°2	€ 24,00
12 pz. Ostriche N°2	€ 44,00

ANTIPASTI CALDI

Oeuf parfait <i>uovo cotto a 63°C, funghi cardoncelli e aria al tartufo</i>	€ 16,00
Escargots <i>6 escargots gratinate con burro all'aglio e prezzemolo</i>	€ 14,00
Zuppa di cipolle gratinata all'emmenthal <i>con crostino di baguette</i>	€ 12,00
Tris di quiche del nostro forno: Lorraine, salmone e chevre, spinaci	€ 19,00

ANTIPASTI CRUDI

Tartare di manzo <i>filetto di manzo battuto al coltello con scalogno, cetriolini, prezzemolo, capperi, salsa worchester, tabasco, senape di Dijon e tuorlo d'uovo</i>	€ 20,00
Tartare di salmone su riso venere e avocado <i>con creme fraiche</i>	€ 20,00
Carpaccio di filetto di manzo <i>con insalatina stagionale e mousse al balsamico</i>	€ 20,00
Tataki di tonno su rapa rossa e balsamico	€ 20,00

GREEN

Insalata di astice <i>astice scottato su misticanza con mango e menta</i>	€ 22,00
Insalata di chevre <i>crostone di pain de mie e chevre su misticanza e riduzione al balsamico</i>	€ 14,00
Insalata Nicoise <i>misticanza, tonno, alici marinate, uovo sodo, fagiolini, pomodorini, olive</i>	€ 15,00
Insalata vegetariana <i>misticanza, tofu scottato, ravanelli, pomodorini, albicocca, sesamo tostato e dressing al basilico</i>	€ 14,00
Bowl di riso venere con pollo aromatizzato al curry <i>avocado, pomodori secchi, piselli, scaglie di comté e dressing allo yogurt</i>	€ 17,00
Gazpacho di pomodoro	€ 12,00

GALLETTE DI GRANO SARACENO

servita con misticanza

Parisiene: Prosciutto cotto e formaggio emmenthal	€ 12,00
Complete: Prosciutto cotto, formaggio emmenthal e uovo	€ 13,00
Salmone: Salmone affumicato in casa, formaggio di capra e erba cipollina	€ 14,00
Seguin: Formaggio di chevre, noci e miele	€ 13,00
Perigord: Petto d'anatra affumicato e emmenthal	€ 13,00
Vegetariana: ratatouille di verdure	€ 13,00
Aveyronnaise: Prosciutto cotto, formaggio roquefort e cipolle caramellate	€ 13,00

PIATTI DELLA TERRA

Boeuf Bourguignon <i>guancia di manzo brasata al vino rosso</i>	€ 22,00
Hachis Parmentier <i>brasato di manzo alla birra con purè di patate fatto in casa gratinato all'emmenthal</i>	€ 19,00
Tournedos Rossini <i>filetto di manzo di 200gr scottato con salsa al foie gras, foie gras scottato e tartufo su medaglione di pane</i>	€ 26,00
Entrecote <i>entrecote di manzo da 250gr accompagnata da tre differenti salse</i>	€ 24,00
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura <i>con salsa all'arancia e verdure croccanti</i>	€ 22,00
Navarin di agnello <i>spalla di agnello cotta 16 ore accompagnata da patate novelle al tartufo</i>	€ 26,00

PIATTI DEL MARE

Calamari flambati al Ricard <i>su patate schiacciate, pomodori secchi e salsa al nero di seppia</i>	€ 19,00
Capesante scottate su crema di piselli, lamponi e misticanza	€ 20,00
Brandarde di baccalà mantecato con patate e aria al prezzemolo	€ 17,00
Polpo rosticcato su vellutata di patate dolci e chips	€ 20,00

I NOSTRI BURGER

(accompagnati da patate fritte fatte in casa)

Burger da 200gr di manzo <i>buns fatto in casa, brie, bacon, cipolle caramellate, pomodoro e insalata</i>	€ 20,00
Burger di astice <i>buns al nero di seppia fatto in casa, avocado, curry, pomodori secchi e misticanza</i>	€ 25,00
Burger vegetariano <i>buns fatto in casa agli spinaci, tofu scottato, verdure saltate, insalata e guacamole</i>	€ 17,00
Club sandwich del carré <i>petto di pollo, bacon, pomodoro, uovo sodo, maionese e insalata</i>	€ 18,00

CONTORNI

Purè di patate fatto in casa	€ 5,00
Patate fritte fatte in casa	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Ratatouille di verdure	€ 11,00
Patate novelle	€ 5,00
Funghi misti saltati al prezzemolo	€ 14,00

CREPES BRETONI

Burro e zucchero	€ 6,00
Limone e miele	€ 7,00
Cioccolato	€ 8,00
Marmellata	€ 7,00
Caramello e burro salato	€ 9,00
Pommes caramel	€ 10,00
Suzette	€ 10,00

CAFFETTERIA

Espresso	€ 1,00
Macchiato <i>Café noisette</i>	€ 1,00
Caffè decaffeinato <i>Café décaféiné</i>	€ 1,50
Caffè freddo <i>Café froid</i>	€ 1,30
Caffè shakerato <i>Café frappé</i>	€ 3,00
Caffè americano <i>Café américain</i>	€ 1,30
Caffè americano decaffeinato <i>Café américain décaféiné</i>	€ 1,50
Espresso doppio <i>Double express</i>	€ 2,00
Caffè marocchino <i>Café avec une pointe de chocolat</i>	€ 1,30
Cappuccino	€ 1,50
Cappuccino decaffeinato <i>Capuccino décaféiné</i>	€ 2,50
Cappuccino di soia <i>Cappuccino avec du lait de soja</i>	€ 2,00
Caffè latte <i>Café au lait</i>	€ 2,00
Caffè latte di soia <i>Café au lait de soja</i>	€ 2,50
Caffè d'orzo <i>Café aromatisé à l'orge</i>	€ 1,50
Caffè d'orzo grande <i>Grand café aromatisé à l'orge</i>	€ 2,00
Ginseng piccolo <i>Petit café aromatisé au gingembre</i>	€ 1,50
Ginseng grande <i>Grand café aromatisé au gingembre</i>	€ 2,00
Latte freddo <i>Lait froid</i>	€ 1,50
Latte caldo <i>Lait chaud</i>	€ 2,00
Latte di soia <i>Lait de soja</i>	€ 2,00
Cioccolata calda artigianale <i>Chocolat maison</i>	€ 5,00
Acqua in bottiglia (0,5l) naturale/frizzante <i>Bouteille d'eau</i>	€ 1,50
Acqua minerale (1l) <i>Bouteille d'eau d'1lt</i>	€ 2,00
Bottiglia di Perrier (75cl) <i>Bouteille de Perrier</i>	€ 4,00
Sidro (33cl) <i>Cidre (33cl)</i>	€ 4,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Schweppes Tonic	€ 3,50
Succhi di frutta <i>Jus de fruit en bouteille</i>	€ 3,50
Té freddo « maison » <i>Thé froid maison</i>	€ 3,00
Té limone / pesca <i>Thé citron ou pêche en bouteille</i>	€ 3,00
Spremuta Arancia / Pompelmo / Limone <i>Jus de fruit pressé</i>	€ 4,50
Té Neri / Verdi / Rossi / Naturali <i>Thés Noirs/vert/ Roïbos/Naturels</i>	€ 5,00
Infusi <i>Infusions</i>	€ 5,00

CENTRIFUGHE

Centrifuga di Bellezza <i>Carota, arancia e limone</i>	€ 8,00
Centrifuga Rilassante <i>Fragola e ananas</i>	€ 8,00
Centrifuga Salutare <i>Pomodoro, peperoni, zenzero e zucchero</i>	€ 8,00
Centrifuga Antistress <i>Ananas, kiwi, mela</i>	€ 8,00
Centrifuga Nutriente <i>Sedano, carota e mela</i>	€ 8,00

COCKTAIL ANALCOLICI

Beaune <i>Ginger beer, Succo di mirtillo, Menta, Lime</i>	€ 8,00
Nice <i>Pompelmo, Mela, Acqua tonica</i>	€ 8,00

COCKTAIL MAISON

Spritz Parisien <i>Aperol / Campari, Champagne, Soda</i>	€ 10,00
Rome - Paris <i>Bitter Campari, Vermouth rosso Dolin, liquore al Fico, Bitter Orange</i>	€ 12,00
Carrè Mule <i>Suze, Canton liquore allo zenzero, Lime, Ginger Beer Fever Tree, Angostura, liquore alla Violetta</i>	€ 12,00
Le Vrai Normande <i>Calvados Morin Sélection, DOM Benedictine, Sciroppo di zucchero al miele, Limone, Crusta di zucchero</i>	€ 12,00
Maison Kir <i>Liquore al Fico, Champagne Pierre Pinard Brut, Miele</i>	€ 12,00
Essence du Sourou <i>Edmond Briottet liquore ai fiori di sambuco, Champagne Pierre Pienard Brut, Menta, Soda, Bitter alla Salvia</i>	€ 12,00

COCKTAIL CLASSICI

Kyr Royale <i>Crème de Cassis, Champagne</i>	€ 12,00
Negroni <i>Gin, Campari, Vermouth rosso</i>	€ 10,00
Americano <i>Bitter, Vermouth rosso, Soda, Scorzetta di limone</i>	€ 8,00

VINI BIANCHI

		
Sancerre - <i>Domaine Girault</i> <i>Sauvignon blanc - 12,5% - 2018</i>	€ 8,00	€ 42,00
Chablis - <i>De Oliveira Lecestre</i> <i>Chardonnay - 13,0% - 2017</i>	€ 9,00	€ 44,00
Riesling - <i>Alsazia</i> <i>Riesling - 12,5% - 2016</i>	€ 8,00	€ 42,00
Loupiac - <i>Château Jean Fonthenville</i> <i>Muscadelle, Sauvignon - 12,5% - 2017</i>	€ 9,00	€ 44,00

VINI ROSSI

Bordeaux - <i>Montagne St. Emilion</i> <i>85% Merlot, Cab. Sauvignon, franc - 14% - 2018</i>	€ 8,00	€ 38,00
Côteaux Bourguignons - <i>Mathieu Paquet</i> <i>Pinot noir - 13% - 2018</i>	€ 8,00	€ 38,00

VINI ROSÈ

Saint Tropez - <i>Domaine de La Rouillère</i> <i>Grenache e Rolle - 12,5% - 2018</i>	€ 7,00	€ 38,00
---	--------	---------

CHAMPAGNE

Besserat de Bellefon Cuvee des Moines Rosé <i>Champagne Rosé Vol. 12,5 %</i> <i>Pinot Meunier 40% - Pinot Noir 30% - Chardonnay 30%</i>	€ 88,00
Besserat de Bellefon Grand Cru Cuvee des Moines <i>Champagne Grand Cru Vol. 12% - Chardonnay 100%</i>	€ 88,00
Besserat de Bellefon Cuvee des Moines Extra Brut <i>Champagne Extra Brut Vol. 12% - Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%</i>	€ 88,00
Besserat de Bellefon Cuvee des Moines Millésime 2008 <i>Champagne Millesimé Vol. 12%</i> <i>Pinot Noir 15% - Chardonnay 54% - Pinot Meunier 31%</i>	€ 88,00
Besserat de Bellefon Cuvee des Moines Triple B <i>Champagne Brut Vol. 12% - Pinot Noir 60% - Chardonnay 10% - Pinot Meunier 30%</i>	€ 88,00
Besserat de Bellefon Grand Cru Cuvee des Moines Blanc de Noirs <i>Champagne Grand Cru Vol. 12% - Pinot Noir 100%</i>	€ 88,00
Besserat de Bellefon - Cuvée de Moines Epernay <i>Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay - 12,5%</i>	€ 68,00
Crémant Brut d'Alsace - <i>Gustave Lorentz</i> <i>Pinot noir, Pinot blanc - 12,5%</i>	€ 42,00

