

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Zuppa di Zucca"	11,90€
<i>Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre</i>	
"Uovo perfetto alla Fiorentina"	13,90€
<i>Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan</i>	
"Risotto ai Funghi"	16,00€
<i>Riz Arborio, Echalotes, Parmesan Reggiano, Prosecco, Champignons des Bois selon la Cueillette</i>	

Les Plats

"Quaglie all'Uva bianca"	19,90€
<i>Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin</i>	
"Ragù di Cinghiale"	20,90€
<i>Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse</i>	
"Orata alla Pugliese"	22,90€
<i>Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Viande de Bœuf du Terroir sur lit de PDT, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	
"Filetto di Cervo al Forno"	31,90€
<i>Filet de Chevreuil, Légumes oubliés, Sauce Groseilles et Purée de Rattes</i>	

Les Pizzas

Tartiflette	15,90€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

Les Pâtes

"Linguine alla Puttanesca"	12,50€
<i>Linguines, Tomates, Huile d'olive, Olives vertes, Anchois, Basilic, Piment, Ail et Parmesan</i>	
"Pappardelle al Ragù di Cinghiale"	15,90€
<i>Pappardelles, Civet de Sanglier, Lardons, Champignons et Parmesan</i>	

Menu "Automne"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti"

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Uovo perfetto alla Fiorentina"

Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan

Ou

"Zuppa di Zucca"

Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre

~ ~ ~

"Quaglie all'Uva bianca"

Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin

Ou

Orata alla Pugliese

Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive

Ou

"Ragù di Cinghiale"

Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

~ ~ ~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette au Chocolat

Amandes, Caramel Beurre salé et Glace pistache

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Zuppa di Zucca"	11,90€
<i>Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre</i>	
"Uovo perfetto alla Fiorentina"	13,90€
<i>Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan</i>	
"Risotto ai Funghi"	16,00€
<i>Riz Arborio, Echalotes, Parmesan Reggiano, Prosecco, Champignons des Bois selon la Cueillette</i>	

Les Plats

"Quaglie all'Uva bianca"	19,90€
<i>Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin</i>	
"Ragù di Cinghiale"	20,90€
<i>Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse</i>	
"Orata alla Pugliese"	22,90€
<i>Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Viande de Bœuf du Terroir sur lit de PDT, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	
"Filetto di Cervo al Forno"	31,90€
<i>Filet de Chevreuil, Légumes oubliés, Sauce Groseilles et Purée de Rattes</i>	

Les Pizzas

Tartiflette	15,90€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

Les Pâtes

"Linguine alla Puttanesca"	12,50€
<i>Linguines, Tomates, Huile d'olive, Olives vertes, Anchois, Basilic, Piment, Ail et Parmesan</i>	
"Pappardelle al Ragù di Cinghiale"	15,90€
<i>Pappardelles, Civet de Sanglier, Lardons, Champignons et Parmesan</i>	

Menu "Automne"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti"

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Uovo perfetto alla Fiorentina"

Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan

Ou

"Zuppa di Zucca"

Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre

~ ~ ~

"Quaglie all'Uva bianca"

Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin

Ou

Orata alla Pugliese

Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive

Ou

"Ragù di Cinghiale"

Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

~ ~ ~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette au Chocolat

Amandes, Caramel Beurre salé et Glace pistache

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Zuppa di Zucca"	11,90€
<i>Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre</i>	
"Uovo perfetto alla Fiorentina"	13,90€
<i>Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan</i>	
"Risotto ai Funghi"	16,00€
<i>Riz Arborio, Echalotes, Parmesan Reggiano, Prosecco, Champignons des Bois selon la Cueillette</i>	

Les Plats

"Quaglie all'Uva bianca"	19,90€
<i>Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin</i>	
"Ragù di Cinghiale"	20,90€
<i>Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse</i>	
"Orata alla Pugliese"	22,90€
<i>Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Viande de Bœuf du Terroir sur lit de PDT, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	
"Filetto di Cervo al Forno"	31,90€
<i>Filet de Chevreuil, Légumes oubliés, Sauce Groseilles et Purée de Rattes</i>	

Les Pizzas

Tartiflette	15,90€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

Les Pâtes

"Linguine alla Puttanesca"	12,50€
<i>Linguines, Tomates, Huile d'olive, Olives vertes, Anchois, Basilic, Piment, Ail et Parmesan</i>	
"Pappardelle al Ragù di Cinghiale"	15,90€
<i>Pappardelles, Civet de Sanglier, Lardons, Champignons et Parmesan</i>	

Menu "Automne"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti"

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Uovo perfetto alla Fiorentina"

Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan

Ou

"Zuppa di Zucca"

Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre

~ ~ ~

"Quaglie all'Uva bianca"

Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin

Ou

Orata alla Pugliese

Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive

Ou

"Ragù di Cinghiale"

Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

~ ~ ~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette au Chocolat

Amandes, Caramel Beurre salé et Glace pistache

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Zuppa di Zucca"	11,90€
<i>Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre</i>	
"Uovo perfetto alla Fiorentina"	13,90€
<i>Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan</i>	
"Risotto ai Funghi"	16,00€
<i>Riz Arborio, Echalotes, Parmesan Reggiano, Prosecco, Champignons des Bois selon la Cueillette</i>	

Les Plats

"Quaglie all'Uva bianca"	19,90€
<i>Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin</i>	
"Ragù di Cinghiale"	20,90€
<i>Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse</i>	
"Orata alla Pugliese"	22,90€
<i>Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Viande de Bœuf du Terroir sur lit de PDT, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	
"Filetto di Cervo al Forno"	31,90€
<i>Filet de Chevreuil, Légumes oubliés, Sauce Groseilles et Purée de Rattes</i>	

Les Pizzas

Tartiflette	15,90€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

Les Pâtes

"Linguine alla Puttanesca"	12,50€
<i>Linguines, Tomates, Huile d'olive, Olives vertes, Anchois, Basilic, Piment, Ail et Parmesan</i>	
"Pappardelle al Ragù di Cinghiale"	15,90€
<i>Pappardelles, Civet de Sanglier, Lardons, Champignons et Parmesan</i>	

Menu "Automne"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti"

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Uovo perfetto alla Fiorentina"

Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan

Ou

"Zuppa di Zucca"

Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre

~ ~ ~

"Quaglie all'Uva bianca"

Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin

Ou

Orata alla Pugliese

Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive

Ou

"Ragù di Cinghiale"

Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

~ ~ ~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette au Chocolat

Amandes, Caramel Beurre salé et Glace pistache

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Zuppa di Zucca"	11,90€
<i>Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre</i>	
"Uovo perfetto alla Fiorentina"	13,90€
<i>Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan</i>	
"Risotto ai Funghi"	16,00€
<i>Riz Arborio, Echalotes, Parmesan Reggiano, Prosecco, Champignons des Bois selon la Cueillette</i>	

Les Plats

"Quaglie all'Uva bianca"	19,90€
<i>Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin</i>	
"Ragù di Cinghiale"	20,90€
<i>Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse</i>	
"Orata alla Pugliese"	22,90€
<i>Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Viande de Bœuf du Terroir sur lit de PDT, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	
"Filetto di Cervo al Forno"	31,90€
<i>Filet de Chevreuil, Légumes oubliés, Sauce Groseilles et Purée de Rattes</i>	

Les Pizzas

Tartiflette	15,90€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

Les Pâtes

"Linguine alla Puttanesca"	12,50€
<i>Linguines, Tomates, Huile d'olive, Olives vertes, Anchois, Basilic, Piment, Ail et Parmesan</i>	
"Pappardelle al Ragù di Cinghiale"	15,90€
<i>Pappardelles, Civet de Sanglier, Lardons, Champignons et Parmesan</i>	

Menu "Automne"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti"

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Uovo perfetto alla Fiorentina"

Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan

Ou

"Zuppa di Zucca"

Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre

~ ~ ~

"Quaglie all'Uva bianca"

Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin

Ou

Orata alla Pugliese

Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive

Ou

"Ragù di Cinghiale"

Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

~ ~ ~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette au Chocolat

Amandes, Caramel Beurre salé et Glace pistache

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Zuppa di Zucca"	11,90€
<i>Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre</i>	
"Uovo perfetto alla Fiorentina"	13,90€
<i>Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan</i>	
"Risotto ai Funghi"	16,00€
<i>Riz Arborio, Echalotes, Parmesan Reggiano, Prosecco, Champignons des Bois selon la Cueillette</i>	

Les Plats

"Quaglie all'Uva bianca"	19,90€
<i>Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin</i>	
"Ragù di Cinghiale"	20,90€
<i>Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse</i>	
"Orata alla Pugliese"	22,90€
<i>Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Viande de Bœuf du Terroir sur lit de PDT, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	
"Filetto di Cervo al Forno"	31,90€
<i>Filet de Chevreuil, Légumes oubliés, Sauce Groseilles et Purée de Rattes</i>	

Les Pizzas

Tartiflette.....	15,90€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

Les Pâtes

"Linguine alla Puttanesca"	12,50€
<i>Linguines, Tomates, Huile d'olive, Olives vertes, Anchois, Basilic, Piment, Ail et Parmesan</i>	
"Pappardelle al Ragù di Cinghiale"	15,90€
<i>Pappardelles, Civet de Sanglier, Lardons, Champignons et Parmesan</i>	

Menu "Automne"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti"

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Uovo perfetto alla Fiorentina"

Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan

Ou

"Zuppa di Zucca"

Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre

~ ~ ~

"Quaglie all'Uva bianca"

Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin

Ou

Orata alla Pugliese

Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive

Ou

"Ragù di Cinghiale"

Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

~ ~ ~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette au Chocolat

Amandes, Caramel Beurre salé et Glace pistache

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Zuppa di Zucca"	11,90€
<i>Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre</i>	
"Uovo perfetto alla Fiorentina"	13,90€
<i>Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan</i>	
"Risotto ai Funghi"	16,00€
<i>Riz Arborio, Echalotes, Parmesan Reggiano, Prosecco, Champignons des Bois selon la Cueillette</i>	

Les Plats

"Quaglie all'Uva bianca"	19,90€
<i>Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin</i>	
"Ragù di Cinghiale"	20,90€
<i>Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse</i>	
"Orata alla Pugliese"	22,90€
<i>Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Viande de Bœuf du Terroir sur lit de PDT, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	
"Filetto di Cervo al Forno"	31,90€
<i>Filet de Chevreuil, Légumes oubliés, Sauce Groseilles et Purée de Rattes</i>	

Les Pizzas

Tartiflette	15,90€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

Les Pâtes

"Linguine alla Puttanesca"	12,50€
<i>Linguines, Tomates, Huile d'olive, Olives vertes, Anchois, Basilic, Piment, Ail et Parmesan</i>	
"Pappardelle al Ragù di Cinghiale"	15,90€
<i>Pappardelles, Civet de Sanglier, Lardons, Champignons et Parmesan</i>	

Menu "Automne"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti"

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Uovo perfetto alla Fiorentina"

Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan

Ou

"Zuppa di Zucca"

Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre

~ ~ ~

"Quaglie all'Uva bianca"

Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin

Ou

Orata alla Pugliese

Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive

Ou

"Ragù di Cinghiale"

Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

~ ~ ~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette au Chocolat

Amandes, Caramel Beurre salé et Glace pistache

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Zuppa di Zucca"	11,90€
<i>Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre</i>	
"Uovo perfetto alla Fiorentina"	13,90€
<i>Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan</i>	
"Risotto ai Funghi"	16,00€
<i>Riz Arborio, Echalotes, Parmesan Reggiano, Prosecco, Champignons des Bois selon la Cueillette</i>	

Les Plats

"Quaglie all'Uva bianca"	19,90€
<i>Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin</i>	
"Ragù di Cinghiale"	20,90€
<i>Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse</i>	
"Orata alla Pugliese"	22,90€
<i>Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Viande de Bœuf du Terroir sur lit de PDT, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	
"Filetto di Cervo al Forno"	31,90€
<i>Filet de Chevreuil, Légumes oubliés, Sauce Groseilles et Purée de Rattes</i>	

Les Pizzas

Tartiflette.....	15,90€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

Les Pâtes

"Linguine alla Puttanesca"	12,50€
<i>Linguines, Tomates, Huile d'olive, Olives vertes, Anchois, Basilic, Piment, Ail et Parmesan</i>	
"Pappardelle al Ragù di Cinghiale"	15,90€
<i>Pappardelles, Civet de Sanglier, Lardons, Champignons et Parmesan</i>	

Menu "Automne"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti"

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Uovo perfetto alla Fiorentina"

Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan

Ou

"Zuppa di Zucca"

Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre

~ ~ ~

"Quaglie all'Uva bianca"

Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin

Ou

Orata alla Pugliese

Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive

Ou

"Ragù di Cinghiale"

Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

~ ~ ~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette au Chocolat

Amandes, Caramel Beurre salé et Glace pistache

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Zuppa di Zucca"	11,90€
<i>Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre</i>	
"Uovo perfetto alla Fiorentina"	13,90€
<i>Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan</i>	
"Risotto ai Funghi"	16,00€
<i>Riz Arborio, Echalotes, Parmesan Reggiano, Prosecco, Champignons des Bois selon la Cueillette</i>	

Les Plats

"Quaglie all'Uva bianca"	19,90€
<i>Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin</i>	
"Ragù di Cinghiale"	20,90€
<i>Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse</i>	
"Orata alla Pugliese"	22,90€
<i>Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Viande de Bœuf du Terroir sur lit de PDT, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	
"Filetto di Cervo al Forno"	31,90€
<i>Filet de Chevreuil, Légumes oubliés, Sauce Groseilles et Purée de Rattes</i>	

Les Pizzas

Tartiflette	15,90€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

Les Pâtes

"Linguine alla Puttanesca"	12,50€
<i>Linguines, Tomates, Huile d'olive, Olives vertes, Anchois, Basilic, Piment, Ail et Parmesan</i>	
"Pappardelle al Ragù di Cinghiale"	15,90€
<i>Pappardelles, Civet de Sanglier, Lardons, Champignons et Parmesan</i>	

Menu "Automne"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti"

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Uovo perfetto alla Fiorentina"

Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan

Ou

"Zuppa di Zucca"

Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre

~ ~ ~

"Quaglie all'Uva bianca"

Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin

Ou

Orata alla Pugliese

Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive

Ou

"Ragù di Cinghiale"

Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

~ ~ ~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette au Chocolat

Amandes, Caramel Beurre salé et Glace pistache

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Zuppa di Zucca"	11,90€
<i>Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre</i>	
"Uovo perfetto alla Fiorentina"	13,90€
<i>Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan</i>	
"Risotto ai Funghi"	16,00€
<i>Riz Arborio, Echalotes, Parmesan Reggiano, Prosecco, Champignons des Bois selon la Cueillette</i>	

Les Plats

"Quaglie all'Uva bianca"	19,90€
<i>Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin</i>	
"Ragù di Cinghiale"	20,90€
<i>Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse</i>	
"Orata alla Pugliese"	22,90€
<i>Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Viande de Bœuf du Terroir sur lit de PDT, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	
"Filetto di Cervo al Forno"	31,90€
<i>Filet de Chevreuil, Légumes oubliés, Sauce Groseilles et Purée de Rattes</i>	

Les Pizzas

Tartiflette.....	15,90€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

Les Pâtes

"Linguine alla Puttanesca"	12,50€
<i>Linguines, Tomates, Huile d'olive, Olives vertes, Anchois, Basilic, Piment, Ail et Parmesan</i>	
"Pappardelle al Ragù di Cinghiale"	15,90€
<i>Pappardelles, Civet de Sanglier, Lardons, Champignons et Parmesan</i>	

Menu "Automne"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti"

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Uovo perfetto alla Fiorentina"

Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan

Ou

"Zuppa di Zucca"

Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre

~ ~ ~

"Quaglie all'Uva bianca"

Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin

Ou

Orata alla Pugliese

Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive

Ou

"Ragù di Cinghiale"

Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

~ ~ ~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette au Chocolat

Amandes, Caramel Beurre salé et Glace pistache

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Zuppa di Zucca"	11,90€
<i>Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre</i>	
"Uovo perfetto alla Fiorentina"	13,90€
<i>Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan</i>	
"Risotto ai Funghi"	16,00€
<i>Riz Arborio, Echalotes, Parmesan Reggiano, Prosecco, Champignons des Bois selon la Cueillette</i>	

Les Plats

"Quaglie all'Uva bianca"	19,90€
<i>Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin</i>	
"Ragù di Cinghiale"	20,90€
<i>Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse</i>	
"Orata alla Pugliese"	22,90€
<i>Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Viande de Bœuf du Terroir sur lit de PDT, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	
"Filetto di Cervo al Forno"	31,90€
<i>Filet de Chevreuil, Légumes oubliés, Sauce Groseilles et Purée de Rattes</i>	

Les Pizzas

Tartiflette	15,90€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

Les Pâtes

"Linguine alla Puttanesca"	12,50€
<i>Linguines, Tomates, Huile d'olive, Olives vertes, Anchois, Basilic, Piment, Ail et Parmesan</i>	
"Pappardelle al Ragù di Cinghiale"	15,90€
<i>Pappardelles, Civet de Sanglier, Lardons, Champignons et Parmesan</i>	

Menu "Automne"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti"

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Uovo perfetto alla Fiorentina"

Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan

Ou

"Zuppa di Zucca"

Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre

~ ~ ~

"Quaglie all'Uva bianca"

Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin

Ou

Orata alla Pugliese

Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive

Ou

"Ragù di Cinghiale"

Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

~ ~ ~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette au Chocolat

Amandes, Caramel Beurre salé et Glace pistache

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Zuppa di Zucca"	11,90€
<i>Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre</i>	
"Uovo perfetto alla Fiorentina"	13,90€
<i>Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan</i>	
"Risotto ai Funghi"	16,00€
<i>Riz Arborio, Echalotes, Parmesan Reggiano, Prosecco, Champignons des Bois selon la Cueillette</i>	

Les Plats

"Quaglie all'Uva bianca"	19,90€
<i>Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin</i>	
"Ragù di Cinghiale"	20,90€
<i>Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse</i>	
"Orata alla Pugliese"	22,90€
<i>Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Viande de Bœuf du Terroir sur lit de PDT, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	
"Filetto di Cervo al Forno"	31,90€
<i>Filet de Chevreuil, Légumes oubliés, Sauce Groseilles et Purée de Rattes</i>	

Les Pizzas

Tartiflette.....	15,90€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

Les Pâtes

"Linguine alla Puttanesca"	12,50€
<i>Linguines, Tomates, Huile d'olive, Olives vertes, Anchois, Basilic, Piment, Ail et Parmesan</i>	
"Pappardelle al Ragù di Cinghiale"	15,90€
<i>Pappardelles, Civet de Sanglier, Lardons, Champignons et Parmesan</i>	

Menu "Automne"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti"

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Uovo perfetto alla Fiorentina"

Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan

Ou

"Zuppa di Zucca"

Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre

~ ~ ~

"Quaglie all'Uva bianca"

Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin

Ou

Orata alla Pugliese

Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive

Ou

"Ragù di Cinghiale"

Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

~ ~ ~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette au Chocolat

Amandes, Caramel Beurre salé et Glace pistache

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Zuppa di Zucca"	11,90€
<i>Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre</i>	
"Uovo perfetto alla Fiorentina"	13,90€
<i>Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan</i>	
"Risotto ai Funghi"	16,00€
<i>Riz Arborio, Echalotes, Parmesan Reggiano, Prosecco, Champignons des Bois selon la Cueillette</i>	

Les Plats

"Quaglie all'Uva bianca"	19,90€
<i>Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin</i>	
"Ragù di Cinghiale"	20,90€
<i>Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse</i>	
"Orata alla Pugliese"	22,90€
<i>Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Viande de Bœuf du Terroir sur lit de PDT, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	
"Filetto di Cervo al Forno"	31,90€
<i>Filet de Chevreuil, Légumes oubliés, Sauce Groseilles et Purée de Rattes</i>	

Les Pizzas

Tartiflette	15,90€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

Les Pâtes

"Linguine alla Puttanesca"	12,50€
<i>Linguines, Tomates, Huile d'olive, Olives vertes, Anchois, Basilic, Piment, Ail et Parmesan</i>	
"Pappardelle al Ragù di Cinghiale"	15,90€
<i>Pappardelles, Civet de Sanglier, Lardons, Champignons et Parmesan</i>	

Menu "Automne"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti"

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Uovo perfetto alla Fiorentina"

Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan

Ou

"Zuppa di Zucca"

Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre

~ ~ ~

"Quaglie all'Uva bianca"

Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin

Ou

Orata alla Pugliese

Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive

Ou

"Ragù di Cinghiale"

Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

~ ~ ~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette au Chocolat

Amandes, Caramel Beurre salé et Glace pistache

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Zuppa di Zucca"	11,90€
<i>Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre</i>	
"Uovo perfetto alla Fiorentina"	13,90€
<i>Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan</i>	
"Risotto ai Funghi"	16,00€
<i>Riz Arborio, Echalotes, Parmesan Reggiano, Prosecco, Champignons des Bois selon la Cueillette</i>	

Les Plats

"Quaglie all'Uva bianca"	19,90€
<i>Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin</i>	
"Ragù di Cinghiale"	20,90€
<i>Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse</i>	
"Orata alla Pugliese"	22,90€
<i>Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Viande de Bœuf du Terroir sur lit de PDT, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	
"Filetto di Cervo al Forno"	31,90€
<i>Filet de Chevreuil, Légumes oubliés, Sauce Groseilles et Purée de Rattes</i>	

Les Pizzas

Tartiflette.....	15,90€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

Les Pâtes

"Linguine alla Puttanesca"	12,50€
<i>Linguines, Tomates, Huile d'olive, Olives vertes, Anchois, Basilic, Piment, Ail et Parmesan</i>	
"Pappardelle al Ragù di Cinghiale"	15,90€
<i>Pappardelles, Civet de Sanglier, Lardons, Champignons et Parmesan</i>	

Menu "Automne"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti"

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Uovo perfetto alla Fiorentina"

Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan

Ou

"Zuppa di Zucca"

Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre

~ ~ ~

"Quaglie all'Uva bianca"

Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin

Ou

Orata alla Pugliese

Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive

Ou

"Ragù di Cinghiale"

Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

~ ~ ~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette au Chocolat

Amandes, Caramel Beurre salé et Glace pistache

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

"Piedini di Maiale croccanti"	10,90€
<i>Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare</i>	
"Zuppa di Zucca"	11,90€
<i>Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre</i>	
"Uovo perfetto alla Fiorentina"	13,90€
<i>Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan</i>	
"Risotto ai Funghi"	16,00€
<i>Riz Arborio, Echalotes, Parmesan Reggiano, Prosecco, Champignons des Bois selon la Cueillette</i>	

Les Plats

"Quaglie all'Uva bianca"	19,90€
<i>Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin</i>	
"Ragù di Cinghiale"	20,90€
<i>Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse</i>	
"Orata alla Pugliese"	22,90€
<i>Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive</i>	
Filet pur façon "Rossini"	29,90€
<i>Viande de Bœuf du Terroir sur lit de PDT, Foie gras poêlé, Sauce au Parfum de Truffes d'Italie et Farandole de Légumes</i>	
"Filetto di Cervo al Forno"	31,90€
<i>Filet de Chevreuil, Légumes oubliés, Sauce Groseilles et Purée de Rattes</i>	

Les Pizzas

Tartiflette	15,90€
<i>Sauce Crème, Reblochon, Lardons, Oignons, Pomme de Terre et Origan</i>	
Raclette	16,90€
<i>Crème, Fromage à raclette, PDT, Viande des Grisons, Pancetta, Coppa, Saucisson, Jambon cuit, Oignons, Cornichons et Origan</i>	

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

Les Pâtes

"Linguine alla Puttanesca"	12,50€
<i>Linguines, Tomates, Huile d'olive, Olives vertes, Anchois, Basilic, Piment, Ail et Parmesan</i>	
"Pappardelle al Ragù di Cinghiale"	15,90€
<i>Pappardelles, Civet de Sanglier, Lardons, Champignons et Parmesan</i>	

Menu "Automne"

Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

"Piedini di Maiale croccanti"

Croustillants de Pied de Porc, Salade et Sauce Tartare

Ou

"Uovo perfetto alla Fiorentina"

Œuf cuit à 63°, Toast, Epinards, Sauce mousseline et Parmesan

Ou

"Zuppa di Zucca"

Velouté de Butternut et Potirons, Curcuma, Huile de Noix, Brisures de Châtaignes et Coriandre

~ ~ ~

"Quaglie all'Uva bianca"

Cailles, Sauce Crème et Raisins blancs, Pomme de Terre rôties au Romarin

Ou

Orata alla Pugliese

Dorade, Pommes de Terre, Persil, Vin blanc, Pecorino râpé, Citron et huile d'Olive

Ou

"Ragù di Cinghiale"

Civet de Sanglier, Poêlée de Légumes oubliés et Pommes Duchesse

BRASSERIE RESTAURANT PIZZAS

~ ~ ~

Café Gourmand

Assortiment de minis desserts

Ou

Tartelette au Chocolat

Amandes, Caramel Beurre salé et Glace pistache