



## LES PÂTES (MAFALDINE OU PENNE)

## LES DESSERTS

### PÂTE AU PESTO DE PISTACHE TORRÉFIÉE

*Signature*

**18,00€**

Pesto de pistache, burrata crémeuse, parmesan et feuille de basilic fraîche

### SOUFFLÉ AU CHOCOLAT AUX ÉCLATS DE PRALINES ROSES

*Signature*

**10,00€**

Chocolat Équatoriale Valrhona (12 minutes de cuisson)

### PÂTE CARBONARA

**16,00€**

Volaille fumée grillée, crème, jaune d'œuf et parmigiano reggiano AOP

### CRÈME BRÛLÉE AUX SAVEURS SAUVAGES

**8,90€**

À l'extrait de fleurs de sureau et de mélilot

### PÂTE À L'ARRABBIATA

**14,00€**

Tomates fraîches, oignons, ail, piment rouge, huile d'olive & coulis de gremolata

### TIRAMISU AUX NOTES MÉDITERRANÉENNES

**9,00€**

Une fusion délicate entre l'Italie et le Moyen-Orient d'un biscuit imbibé à la fleur d'oranger, de figues rôties au miel.

### SUPPLÉMENT DE GARNITURE

**3,90€**

Pommes grenailles, riz parfumé, haricots verts ail & fines herbes, frites fraîches, salade maraîchère

### CITRON MERINGUÉ DÉSTRUCTURÉ

**10,00€**

Streusel, crémeux au citron, ganache vanille, meringue italienne au basilic

## MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)

### CAFÉ GOURMAND OU THÉ GOURMAND (+ 1€)

**9,00€**

Sélection du chef, juteuse et aromatique accompagnée d'un écrasé de pommes de terre au piment d'Espelette

### ASSIETTE DE FROMAGES AOP

**10,00€**

(Comté affiné, Sainte-Maure-de-Touraine Cendré, Brie de Meaux) Ou (selon arrivage)

### COUPE DE GLACE 1 BOULE

**2,50€**

### COUPE DE GLACE 2 BOULES

**4,50€**

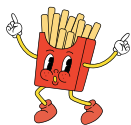
(Vanille, chocolat, passion, caramel beurre salé, citron, fraise, coco)



### (PLAT + DESSERT + BOISSON)

#### Plat

- Steak haché, frites
- Fish and Chips, frites



#### Dessert

- Coupe glacée (1 boule)
- Compote de pomme



#### Boisson

- Jus de fruits
- Sirop à l'eau

