

ANTIPASTI

Bruschetta au Pain de Benoît, Tomates, Prosciutto di Parma 24 mois, Mozzarella di Bufala ·11

Toasted Benoit's Bread with Tomatoes, Prosciutto di Parma & Mozzarella Cheese

(v) Les premières Asperges de Jérôme Galis, Crumble de Parmesan, Jaune d'oeuf confit ·18

The first Asparagus by Jérôme Galis, Parmesan Crumble, candied Egg yolk

(v) Arancini Gorgonzola, Aubergines, Harissa Vert ·10

Arancini with Gorgonzola Cheese, Eggplants, Green Harissa

Vitello Tonnato & Câpres frites, comme dans le Piémont ·17

Sliceds of Veal with Tuna & Anchovy Sauce & Capers like in the Piemont

(v) Focaccia croustillante au Parmesan & Romarin ·10

Crispy Rosemary & Parmesan Focaccia

Carpaccio de Dorade, Céleri, Citron & Baies roses ·16

Sea bream Carpaccio with Celery & Pink Berries

(v) Burratina, Pickles de graines de Moutardes & Anchois ·15

Burratina with Anchovies & Mustard seeds pickles

INSALATE

Insalata di Cesare, Aiguillettes de Volaille & Guanciaie croustillant ·21

Chicken Caesar Salad & Grilled Pork Cheek

(v) Salade de Légumes de Saison, Burratina fumée ·18

Marinated Vegetable Salad & Smoked Burratina Cheese

(v) Dahl de Lentilles corail au Safran & Stracciatella ·21

Coral Lentil Dahl with Saffron & Stracciatella

PIZZA NAPOLITAINE

Pizza cuite à la flamme dans notre four à bois

(v) MARGHERITA ·13

San Marzano D.O.P, Fior di Latte, Basilic

NAPOLI ·15

San Marzano D.O.P., Anchois de Cetara, Tomates cerises, Olives, Ail, Origan, Basilic

(v) BATARD SANS GLOIRE ·16

Mozzarella di Bufala fumée, Gorgonzola, Chou fleur rôti, Raisin sec, Pignon de pin

PARIGI ·18

San Marzano D.O.P, Fior di Latte, Jambon, Champignons, Cébette

(v) FORMAGGISSIMA ·18

Fior di Latte, Gorgonzola, Mozzarella fumée, Taleggio

OLD SCHOOL FIAMMA ·19

San Marzano D.O.P, Fior di Latte, Spianata, N'duja, Fiore Sardo

TONTON BENZ BENZ BENZ ·19

Tomate Datterino jaune, Fior di Latte, Thon, Concombre, Thym, Olives

(v) LA GRANDE BELLEZZA ·21

Pesto de Basilic, Fior di Latte, Stracciatella, Tomates séchées, Amandes

PARMA SHOW ·23

San Marzano D.O.P, Mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma 24 mois, Basilic



Une Allergie?

Scannez moi

Any Allergy?

Scan Me

Prix en euros toutes taxes comprises

Price in euros all taxes included

La liste des ingrédients allergènes est disponible sur demande

The list of allergenic ingredients is available from your waiter

Toutes nos viandes proviennent de France, Italie, Allemagne et Pays-Bas



LA PASTA

Pâtes fraîches, faites main au Daroco, tous les matins

Spaghetti alla Chitarra à l'Encre de Seiche, Moules de bouchot ·23

Spaghetti alla Chitarra and Squid Ink & Mussels

(v) Rigatoni de farine complète au Gorgonzola & Ail des ours ·22

Rigatoni with Gorgonzola & Wild Garlic

(v) Les Vrais Trofie au Pesto Genovese ·19

Trofie with Wholemeal Flour & Pesto Sauce & Nuts

Pappardelle de Farine complète au Ragù de Bœuf ·29

Pappardelle with Wholemeal Flour & Beef Ragù

Linguine au Beurre citronné & Bottarga ·25

Linguine with Lemon Butter & Bottarga

Linguine au Homard Breton, Bisque à saucer (pour 2) ·84

Linguine with Breton Lobster with Bisque (for 2)

SECONDI PIATTI

Dorade au Feu de Bois, Pomme de terre, Poivrons & Tomate Datterino ·29

Seabream with Potatoes, Pepper & Datterino Tomato

Carpaccio de Bœuf, Pesto de Roquette, Parmesan & Salade de Mizuna ·25

Beef Carpaccio with rocket Pesto and Parmesan Cheese

DOLCI

Préparés sur place, de A à Z

Tiramisù ·9

Mousse aux Chocolats Grand Cru de la Chocolaterie de l'Opéra ·9

Chocolate Mousse

Pavlova à la Mangue, confiture de Mangue, Meringue de Benoît Castel ·11

Mango Pavlova

Nos Glaces & Sorbets - 2 ou 3 boules ·7/9

Homemade Ice cream & Sorbet - 2, or 3 Scoops

Vanille/Stracciatella/Chocolat/Yahourt

Vanilla/Stracciatella/Chocolate/Yoghurt

MENU BAMBINI ·11

Petites portions pour nos Darokids

(v) Rigatoni au Beurre ou à la Sauce Tomate ou Pizza Celeste
Rigatoni with butter or Tomato Sauce or Pizza with Tomato Sauce and Cheese

&

1 boule de Glace ou Sorbet
1 Scoop of Ice Cream or Sorbet

COSA VOLETE MANGIARE OGGI ?

