



Suggestions du Chef

L'entrées

T rilogie de poivrons grillés au four et sa marinade, burrata à l'huile basilic	19.50
S alade de poulpe tiède à l'italienne (julienne de poivrons cuisson basse température, cubik de pommes de terre, céleri croquant, tomates cerises pachino et olives taggiasche)	19.50
M ini poulpes et calamaretti à l'italienne parfumés au thym et son pain grillé à l'ail	23.00
C arpaccio de bœuf mariné à l'huile extra vierge d'olive et citron rucola , grana padano 18 mois et son œuf poché	24.00

Plats

T entacules de poulpe rôties, sur un lit d'houmous de fèves vinaigrette de petits pois, riz basmati	39.50
S uprême de pintade rôtie glacée aux pruneaux, sauce au genièvre pommes grenailles sautées et ses légumes	29.50
R isotto carnaroli aux asperges vertes et jambon de Parme	26.00

Les Salades

L a Véritable salade Caprese (Mozzarella bufala DOP, tomates et basilic)	19.00
S alade de chèvre chaud (Variation de salades, chèvre sur toast, miel et pommes)	22.00
R oast beef froid sauce tartare, pommes frites et crudités	28.00
F ilet de porc, façon vitello tonnato, pommes frites	25.00
T artare de saumon, brunoise d'avocat et saladine du chef (toast)	29.00
S alade Les 2 Frères (Variation de salades, champignons de Paris, dés de boeuf tièdes, crème de balsamique et grana padano)	26.00

Desserts

C oupe de fraise de Gollion avec boule de glace vanille	10.00
T iramisu maison	10.00

Mousse aux fruits de la passion et son crumble croquant

13.00