



# La nostra carta del pranzo

## Per iniziare

- Pan brioche tostato con aglio e prezzemolo ① ③ ⑦ ..... 5,00€
- Rillette di sardine e ricotta, crostini di pane ① ④ ⑦ ..... 8,00€
- Trilogia di pomodoro: arrosto, sorbetto e coulis, riduzione di aceto balsamico ⑫ ..... 9,00€
- Falafel di ceci «Maison Bastide», yogurt greco ed erba cipollina ⑦ ..... 10,00€
- Prosciutto cotto francese affettato finemente, burro ai cetriolini e pane nordico ① ③ ⑦ ⑧ ⑪ ..... 10,00€
- Burrata cremosa (120 g), pesto di prezzemolo riccio e mandorle tostate ⑦ ⑧ ..... 11,00€

## Dalla terra

- Suprema di pollo francese impanata, ..... 14,00€  
salsa al latte di cocco, mango e curcuma ① ③
- Burger di toro della Camargue cotto a bassa ..... 16,00€  
temperatura per 10 ore, ① ④ ⑦ ⑩ ⑪  
brandade alla nîmoise e tomme di pecora della Lozère
- Selezione del macellaio ..... (Prezzo variabile)  
del giorno

## Pescados

- Filetto di branzino scottato, salsa chimichurri ..... 14,00€  
④
- Ceviche di tonno ikejime, vinaigrette alle fragole, ..... 16,00€  
cetriolo e basilico, cipolla rossa in agrodolce ④ ⑫
- Pesce del giorno ..... (Prezzo variabile)  
secondo disponibilità

## Contorni

- Patatine fritte fresche ..... 5,00€
- Riso della Camargue al vapore, condimento al limone confit e pomodoro secco ⑫ ..... 5,00€
- Insalata iceberg, vinaigrette alle erbe e pangrattato tostato al limone ① ⑩ ⑫ ..... 5,00€
- Risotto di fregola sarda al Grana Padano ① ⑦ ⑫ ..... 6,00€
- La nostra ratatouille ..... 6,00€

## Consigli dello Chef

Prezzo variabile

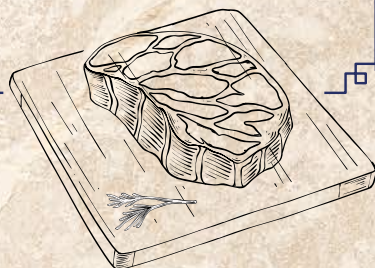


Allergeni

① Glutine    ② Crostacei    ③ Uova    ④ Pesce    ⑤ Arachidi    ⑥ Soia    ⑦ Latte

# Nostri grandi piatti da condividere

- Tentacoli di polpo alla griglia (400 g), salsa chimichurri e risotto di fregola sarda al Grana Padano ..... **62,00€**  
① ⑦ ⑫ ⑭
- Costata di manzo (1 kg), maionese fatta in casa e patatine fritte fresche ..... **78,00€**  
③ ⑩



## Postres

- Torrone gelato fatto in casa con mandorle e uvetta caramello al burro salato e panna montata ① ⑦ ⑫ ..... **10,00€**
- Brownie al cioccolato, gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato ① ③ ⑦ ..... **10,00€**
- Mousse di yogurt greco, mirtili freschi e sorbetto ai mirtili, granola d'avena ① ⑦ ..... **10,00€**
- Questel gourmand (caffè o tè) ..... **10,00€**

*Da condividere* : La nostra profiterole estiva ① ③ ⑦ ..... **17,00€**  
Con gelato alla lampone e vaniglia, coulis ai frutti rossi



## Menu bambini

- Suprema di pollo impanata, patatine fritte fresche, due palline di gelato e una bibita allo sciroppo ..... **14,00€**  
① ③ ⑦



# La nostra carta della sera



## Nostri piccoli piatti da condividere

In stile tapas alla francese

Vi consigliamo di scegliere da 2 a 3 piatti a persona per vivere al meglio l'esperienza.

- Pan brioche tostato con aglio e prezzemolo ① ③ ⑦ ..... 5,00€
- Rillettes di sardine e ricotta, crostini di pane ① ④ ⑦ ..... 8,00€
- Trilogia di pomodoro: arrosto, sorbetto e coulis, riduzione di aceto balsamico ⑫ ..... 9,00€
- Falafel di ceci «Maison Bastide», yogurt greco ed erba cipollina ⑦ ..... 10,00€
- Prosciutto cotto francese affettato finemente, burro ai cetriolini e pane nordico ① ③ ⑦ ⑧ ⑪ ..... 10,00€
- Burrata cremosa (120 g), pesto di prezzemolo riccio e mandorle tostate ⑦ ⑧ ..... 11,00€
  
- Suprema di pollo francese impanata, salsa al latte di cocco, mango e curcuma ① ③ ..... 14,00€
- Burger di toro della Camargue cotto a bassa temperatura per 10 ore, brandade alla nimoise e tomme di pecora della Lozère ① ④ ⑦ ⑩ ⑪ ..... 16,00€
- Selezione del macellaio, del giorno ..... (Prezzo variabile)
- Filetto di branzino scottato, salsa chimichurri ④ ..... 14,00€
- Ceviche di tonno ikejime, vinaigrette alle fragole, cetriolo e basilico, cipolla rossa in agrodolce ④ ⑫ ..... 16,00€
- Pesce del giorno, secondo disponibilità ..... (Prezzo variabile)
  
- Insalata iceberg, vinaigrette alle erbe e pangrattato tostato al limone ① ⑩ ⑫ ..... 5,00€
- Patatine fritte fresche ..... 6,00€
- Riso della Camargue al vapore, condimento al limone confit e pomodoro secco ⑫ ..... 6,00€
- La nostra ratatouille ..... 7,00€
- Risotto di fregola sarda al Grana Padano ① ⑦ ⑫ ..... 8,00€

### • Consigli dello Chef

Prezzo variabile

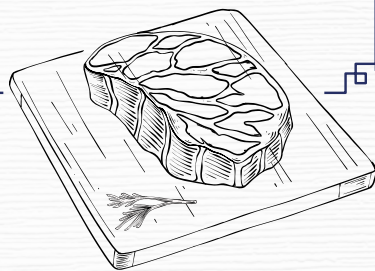


Allergeni

① Glutine    ② Crostacei    ③ Uova    ④ Pesce    ⑤ Arachidi    ⑥ Soia    ⑦ Latte

# Nostri grandi piatti da condividere

- Tentacoli di polpo alla griglia (400 g), salsa chimichurri e risotto di fregola sarda al Grana Padano ..... **62,00€**  
① ⑦ ⑫ ⑭
- Costata di manzo (1 kg), maionese fatta in casa e patatine fritte fresche ..... **78,00€**  
③ ⑩



## Postres

- Torrone gelato fatto in casa con mandorle e uvetta caramello al burro salato e panna montata ① ⑦ ⑫ ..... **10,00€**
- Brownie al cioccolato, gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato ① ③ ⑦ ..... **10,00€**
- Mousse di yogurt greco, mirtili freschi e sorbetto ai mirtili, granola d'avena ① ⑦ ..... **10,00€**
- Questel gourmand (caffè o tè) ..... **10,00€**

*Da condividere* : La nostra profiterole estiva ① ③ ⑦ ..... **17,00€**  
Con gelato alla lampone e vaniglia, coulis ai frutti rossi



## Menu bambini

- Suprema di pollo impanata, patatine fritte fresche, due palline di gelato e una bibita allo sciroppo ..... **14,00€**  
① ③ ⑦



8

Frutta a guscio

9

Sedano

10

Senape

11

Sesamo

12

Solfiti

13

Lupini

14

Molluschi