

La nostra carta del pranzo



Per iniziare

- Pan brioche tostato con aglio e prezzemolo ① ③ ⑦ 5,00€
- 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

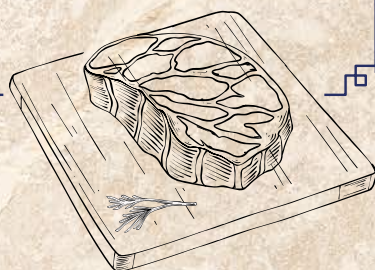


Allergeni

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, mirtilli freschi e sorbetto ai mirtilli,
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 ⑦5,00€
- Trilogia di pomodoro: arrosto, sorbetto e coulis, riduzione di aceto balsamico ⑫9,00€
- Falafel di ceci «Maison Bastide», yogurt greco ed erba cipollina ⑦10,00€
- Prosciutto cotto francese affettato finemente, burro ai cetriolini e pane nordico ① ③ ⑦ ⑧ ⑪10,00€
- Burrata cremosa (120 g), pesto di prezzemolo riccio e mandorle tostate ⑦ ⑧11,00€

- Suprema di pollo francese impanata, salsa al latte di cocco, mango e curcuma ① ③14,00€
- Burger di toro della Camargue cotto a bassa temperatura per 10 ore, brandade alla nîmoise e tomme di pecora della Lozère ① ④ ⑦ ⑩ ⑪16,00€
- Selezione del macellaio, del giorno(Prezzo variabile)
- Filetto di branzino scottato, salsa chimichurri ④14,00€
- Ceviche di tonno ikejime, vinaigrette alle fragole, cetriolo e basilico, cipolla rossa in agrodolce ④ ⑫16,00€
- Pesce del giorno, secondo disponibilità(Prezzo variabile)

- Insalata iceberg, vinaigrette alle erbe e pangrattato tostato al limone ① ⑩ ⑫5,00€
- Patatine fritte fresche6,00€
- Riso della Camargue al vapore, condimento al limone confit e pomodoro secco ⑫6,00€
- La nostra ratatouille7,00€
- Risotto di fregola sarda al Grana Padano ① ⑦ ⑫8,00€

• Consigli dello Chef

Prezzo variabile



Allergeni

①

Glutine

②

Crostacei

③

Uova

④

Pesce

⑤

Arachidi

⑥

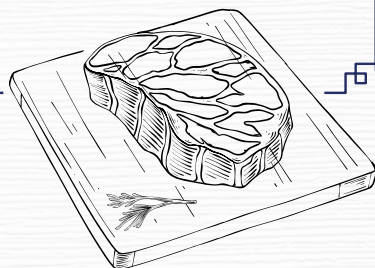
Soia

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, mirtilli freschi e sorbetto ai mirtilli,
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

