

Con il tuo aperitivo...Da condividere...oppure no

- Paté rustico fatto in casa** (Senza glutine senza pane) 14 €
Il nostro celebre paté di campagna, preparato con passione e servito alla temperatura ideale..
- Involtini primavera di pollo** 16 €
4 involtini croccanti con pollo e verdure, salsa agrodolce e foglie di lattuga croccante..
- Fiori di Zucchina fritti, salsa provenzale** 18 €
6 fiori di zuccina croccanti serviti con una delicata salsa alle erbe provenzali.
- Croquetas al chorizo iberico, salsa sriracha** 18 €
Crocchette morbide dal carattere deciso, con maionese leggermente piccante
- Tempura di verdure mediterranea** 20 €
Verdure croccanti in pastella leggera, accompagnate da salsa tzatziki.
- Rillette di salmone (Maison Gayrard)** 21 €
Salmone affumicato e salmone cotto lavorati in crema.
- Bocconcini di clamari al prezzemolo** 24 €
Calamari dorati con aglio e prezzemolo, serviti con aioli fatto in casa..
- Tagliere di salumi e formaggi** (Senza glutine senza pane) 30 €
Selezione generosa di salumi e formaggi stagionati.
- Tartine del « France »**
- La Pissaladière Maximoise** 15 €
Fetta di pane casereccio, cipolle, olio d'oliva, timo, acciughe, olive nere
- La Club Sandwich** 16 €
Fette di pane bianco, pollo tenero, lattuga romana, maionese, pomodori secchi, uovo sodo
- L'Italianne** 18 €
Fetta di pane casereccio, salsa di pomodoro, prosciutto di Parma stagionato, rucola, mozzarelline, pesto
- La Croque** 20 €
Una rivisitazione del croque-monsieur con pane casereccio, prosciutto cotto, formaggio Comté, salsa besciamella e formaggio gratinato.
- La Provençale** 25 €
Fetta di pane casereccio, crema al tartufo di stagione, scaglie di parmigiano e tartufi freschi di stagione

Antipasti

- Involtini primavera di gamberi, sals YumYum** 16 €
Involentino primavera preparato con gamberi, verdure crude, germogli di soia, menta, vermicelli di riso e riso per sushi. (Sans gluten)
- Ventaglio du avocado con salmone Gravlax e foccacia** 20 €
Un delicato connubio di cremosità, freschezza e note salmastre, servito con un uovo dal tuorlo morbido e una vinaigrette alla scorza di limone.
- Ceviche di orata al mango** (Senza glutine) 21 €
Un equilibrio tra acidità, dolcezza fruttata e freschezza marina, con una vinaigrette al mango, verdure crude e un tocco di bottarga.
- Foie gras d'anatra fatto in casa** (Senza glutine senza pane) 26 €
Preparato da noi, servito con una composta di cipolle caramellate e crostini dorati. Un classico intramontabile.

Insalate & Bowls

- Insalata fresca di Quinoa** (Senza glutine) 18 €
Insalata tagliata a julienne, quinoa con verdure crude, vinaigrette, agrumi canditi
- Insalata « Mado », tipo Niçoise** (Senza glutine) 21 €
Insalata sminuzzata, uovo sodo, acciughe, tonno, olive, patate, peperoni arrostiti, pomodori, cipolle rosse, cetrioli, ravanelli, semi di soia
- Caesar « Revisitata »** 21 €
Insalata sminuzzata, straccetti di pollo croccanti, crostini, pomodori, scaglie di parmigiano, condimento Caesar con acciughe e uovo.
- Caesar « Revisitata » con Salmon Gravlax** 22 €
Insalata sminuzzata, salmone marinato all'aneto, crostini, pomodori, scaglie di parmigiano, condimento Caesar con acciughe e uovo.
- Pomodore e burrata in tartelletta di grano saraceno** 22 €
Un omaggio ai prodotti di stagione, con una tortina di farina di grano saraceno, burrata con pomodori di stagione e prosciutto di Parma. (Senza glutine)
- Bowl Vegetariana** (Senza glutine, se senza salsa) 20 €
Ravanelli, riso giapponese per sushi, germogli di soia, cetrioli, avocado, pomodorini, edamame, cavolo rosso sottaceto, cipolle fritte
- Bowl di Pollo** 21 €
Pollo croccante, riso per sushi giapponese, germogli di soia, cetrioli, avocado, pomodorini, edamame, cavolo rosso sottaceto, cipolle fritte
- Bowl Sashimi** (Sans gluten, si sans sauce) 24 €
Salmone gravlax, riso giapponese per sushi, germogli di soia, cetrioli, avocado, pomodorini, edamame, cavolo rosso sottaceto, cipolle fritte

Carni

Filetto di pollo « francese », salsa alle spugnose 26 €

La cottura a bassa temperatura esalta la cremosità delle patate "Agata" arrostiti con salsa ai funghi spugnose.

Arrosto di spalla di manzo confit stile tournedos 28 €

Tenero arrosto di spalla di manzo cotto per 8 ore dal nostro team, ricco sugo al vino rosso, servito con patate arrosto "Agata". (Senza glutine)

Piccata di vitello alla milanese 29 €

L'Italia nel suo piatto, visto che non poteva averla ai Mondiali, servita con linguine, salsa di pomodoro napoletana e pesto.

Salse Fredde 3 €

Salsa vergine di pomodoro misto, aioli, salsa tzatziki, maionese sriracha, maionese al curry di mango

Salse caldo 4 €

Salsa al pepe, Salsa al roquefort, Salsa provenzale, Salsa allo champagne, Salsa alle spugnose

Burgers

Burger di pollo tandoori 23 €

Una delizia con pollo croccante marinato in salsa tandoori fatta in casa, pane dorato, maionese al mango e curry, insalata fresca, pomodori e patatine fritte.

Cheese Burger 24 €

Gustate il nostro delizioso French toast con carne macinata, insalata, pomodori, formaggio cheddar, salsa della casa e patatine fritte.

Cheese Burger senza glutine 27 €

Autenticità con il nostro pane senza glutine e semi di sesamo, carne macinata, pomodori, insalata, formaggio cheddar, salsa fatta in casa, patatine fritte (Senza glutine)

Burger di gamberi e granchio 28 €

Un viaggio esotico, con gamberi e bistecca di granchio croccanti "fatti in casa", maionese Sriracha, insalata, pomodori e patatine fritte.

Non si accettano assegni. I nostri prezzi includono il servizio.

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie o intolleranze alimentari. Un elenco degli allergeni è disponibile presso il nostro locale. **Please let us know if you have any food allergies or**

Carte signée par le Chef Alexandre LETESSIER

Piatti Signature

Polpo alla piastra (stile tournedos), salsa vinaigrette 36 €

Una presentazione semplice e genuina per chi è abituato al mare, servita con ratatouille e patate "Agata" con spezie Cajun. (Senza glutine)

Spiedino di gamberi, salsa provanzale 38 €

La generosità e il sole del sud con tre gamberi arrostiti, salsa alle erbe, riso selvatico e ratatouille. (Senza glutine)

Tagliata di manzo Wagyu 40 €

L'eccellenza della carne: tagliata di manzo Wagyu, rucola e scaglie di parmigiano, servita con guarnizione a scelta. (Senza glutine)

Rifiniture aggiuntive

Patatine fritte, linguine, ratatouille o insalata mista 6 €

Patate Agata arrostitite 6 €

Rifiniture aggiuntive esclusive

Patatine fritte al tartufo 10 €

Linguine al tartufo

Patate arrosto all'agata

Pesce

Filetto di merluzzo gratinato all'aioli (Senza glutine) 26 €

Un filetto di nasello delicatamente arrostito, condito con maionese fatta in casa, salsa di pomodoro alle erbe aromatiche e patate "Agata" arrostitite.

Filetti di Orata al timo (Sans gluten) 29 €

Eleganza e raffinatezza per 2 filetti di orata, salsa mista di pomodorini e feta sbriciolata, ratatouille fatta in casa.

Casseroia di filetto di pesce San Pietro gratinato 30 €

Un filetto di pesce San Pietro gratinato sotto un velo dorato, ricoperto da una salsa allo champagne e servito con profumato riso selvatico.

Menu per bambini (-12 ans)



13 €

Carne macinata, fish and chips, hamburger per bambini o pollo croccante
(Servito con patatine fritte, pasta, ratatouille o riso) Et
1 gelato per bambini o 1 composta di frutta o 1 yogurt

Pasta Fresca

- Lasagne di manzo** 24 €
250 g di ragù di manzo con pomodoro e formaggio sotto la pasta per lasagne
- Linguine burrata e pesto** 25 €
L'armonia italiana con le linguine al sugo di pomodoro, il pesto e la solitaria burrata.
- Linguine « alle Vongole »** 26 €
Linguine che racchiudono vongole, pomodorini, il tutto insaporito con aglio e prezzemolo
- Linguines al tartufo** 29 €
Poiché sulla nostra tavola non manca mai il tartufo, vi aspettano le nostre linguine con crema di tartufo e tartufo di stagione.

Woks

- Wok Vegetariano** 22 €
Spaghetti cinesi, verdure miste, germogli di soia e arachidi
- Wok di pollo** 24 €
I sapori dell'Asia sono sapientemente combinati con spaghetti cinesi, verdure, germogli di soia e arachidi.
- Wok di gamberi** 24 €
Spaghetti cinesi con code di gamberi, germogli di soia e arachidi

Carpacci con patatine

- Carpaccio di manzo affumicato** 24 €
Carpaccio di manzo affumicato al legno di faggio, pesto, olio d'oliva, pomodorini, scaglie di parmigiano, con patatine fritte.
- Carpaccio di polpo agli agrumi e aneto** (Senza glutine) 24 €
Carpaccio di polpo fatto in casa, aneto, vinaigrette agli agrumi, pomodorini, rucola, servito con patatine fritte.

Tartare con patatine

- Tartare di salmone e avocado** (Senza glutine) 25 €
Salmone fresco crudo tritato finemente, guacamole di avocado, salsa fatta in casa ed erbe aromatiche, servito con patatine fritte.
- Tartare di manzo** (Senza glutine) 25 €
Carne fresca cruda tritata finemente, ketchup, salsa Tabasco, cipolle, uovo, capperi, senape, salsa Worcestershire
- Tartare di manzo all'italiana** 26 €
Carne fresca cruda tritata finemente, ketchup, salsa Tabasco, cipolle, capperi, senape, salsa Worcestershire, scaglie di parmigiano, pesto, pinoli

Dessert

Mousse a cioccolato (Senza glutine)	8 €
Tiramisu (Con alcol)	8 €
Dolce del giorno	9 €
Fondente al cioccolato senza glutine con sorbetto alla fragola	10 €
Carpaccio di ananas con sorbetto al limone (Senza glutine)	11 €
Macedonia di frutta fresca (Senza glutine)	12 €
Pavlova alle fragole	12 €
Baba al Rum « Kougloff »	12 €
Caffé Gourmand	13€

Gellati & Sorbetti

Coppe : 1 pallina : 3 € ou 2 palline : 5,5 € ou 3 palline : 8 € (supplément chantilly 2€)

Crèmes glacées : (Senza glutine) Cioccolato fondente, vaniglia Bourbon del Madagascar, caffè con caffè Arabica colombiano, caramello salato, cocco, rum e uvetta con rum delle Antille francesi e uvetta imbevuta di rum, menta con gocce di cioccolato, pistacchio con pezzi di pistacchio tostato.

Sorbets : (Senza glutine)

Fragola con pezzi di fragola, Limone con pezzi di limone siciliano, Ananas con pezzi di ananas candito, Pesca mediterranea con pezzi di pesca mediterranea, Albicocca mediterranea con pezzi di albicocca mediterranea

Coppe Gelato

Coppa Liégeois (caffé o cioccolato) 11 €

Gelato al caffè o al cioccolato, salsa al caffè o al cioccolato, panna zuccherata

Dame Blanche Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato caldo, panna zuccherata 11 €

Banana Split 12 €

Pezzi di banana, gelato alla vaniglia, gelato al cioccolato, sorbetto alla fragola, salsa al cioccolato, panna zuccherata

Fraise Melba 12 €

(a seconda della stagione) Pezzi di fragola, gelato alla vaniglia, gelato alla fragola, panna zuccherata

La Mentheuse Gelato alla fragola, gelato al cioccolato, crema alla menta 12 €

La Pulpeuse Gelato alla pesca, gelato all'ananas, crema al limone 12 €

La Croqueuse Gelato al caramello salato, gelato alla vaniglia, crema di mele 12 €

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie o intolleranze alimentari. Un elenco degli allergeni è disponibile presso il nostro locale.

Attenzione: il consumo eccessivo di alcol è pericoloso per la salute. Bevi con moderazione.