

CARTE DE LA TERRASSE RUE CAMBON

Burrata de buflon, tomate “coeur de bœuf”, salade, huile d’olive extravierge au basilic 18€
Burrata di Bufala, pomodoro cuore di bue, misticanza, olio Evo al basilico
 Buffalo Burrata, savory tomato, salad, extra virgin olive oil basil flavoured

Variation de salade, légumes grillés, avocat, poulet sauté 18€
Insalata, lattughino, verdure gigliate, avocado, pollo scottato
 Variation of salad, grilled vegetables, avocado and sauté chicken

Carpaccio de thon, roquette, pistaches et sauce au citron 20€
Carpaccio di tonno, rucola, granella di pistacchio, salsa al limone
 Tuna carpaccio, roquet, pistachio and lemon sauce

Planche de charcuterie et fromages italiens 20€
Degustazione di salumi e formaggi : prosciutto crudo di Parma 24 mesi, coppa piacentina, salame, parmigiano reggiano 24 mesi, pecorino di fossa, blue di bufala
 Cold cuts and cheeses “Sinoira” style

Gnocchi de pommes de terre au pesto génois et parmesan 18€
Gnocchi al pesto scaglie di grana
 Potatoes dumpling with pesto sauce and parmesan cheese

Fusilli Pastificio Mancini façon “Norma” 18€
Fusilli Mancini alla Norma
 Fusilli made by Pastificio Mancini “Norma” style

Pintade au four avec frites ou salade et tomates datterino 24€
Faraona al forno a scelta patate fritte o misticanza e datterino
 Guinea fowl with french fries or green salad and « dattetino » tomatoes

Saumon sauté, courgettes à la menthe 26€
Salmon scottato, zucchine spadellate alla menta
 Pan fried Salmon, zucchini mint flavored

Panna cotta et son coulis de fraises 8€
Panna cotta con fragole
 Panna cotta with strawberries coulis

Probablement le meilleur Tiramisu de Paris 8€
Probabilmente il miglior Tiramisù a Parigi
 Probably the best Tiramisu in Paris

Glace fior di latte maison accompagnée d’un coulis de caramel ou aux fruits des bois 12€
Gelato caramello o salsa frutti di bosco
 Homeamde Fior di latte ice cream with caramel or berries sauce

Assiette de fruits frais de saison 12€
Frutta fresca
 Fresh seasonal fruits

CARTE DES VINS WINE MENU

Cocktail de l'été *Special summer cocktail*

- Bellini - purée de pêches blanches fraîches, prosecco 14€
- Bellini Royal - purée de pêches blanches fraîches, champagne 20€

Laissez-vous tenter par notre sélection de Champagne & Prosecco au verre (12,5cl) *Discover our prestigious Champagne & Prosecco selection (12,5cl)*

- | | | |
|----------------------------|---------------|-----|
| • Prosecco Bele Casel | Extra Brut | 9€ |
| • Champagne Henriot | Brut Souverin | 15€ |
| • Champagne Henriot | Brut Rosé | 18€ |
| • Champagne Louis Roederer | Brut Premier | 20€ |

Laissez-vous tenter par notre sélection de vins au verre (12,5cl) *Discover our fine wine selection (12,5cl)*

- | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|-----|
| • Cantina Pasqua | Veneto bianco, Passione & Sentimento | 8€ |
| • Argiolas Nuragus di Cagliari | S'Elegas, 2018 | 8€ |
| • Bouchard Père & Fils | Mâcon-Lugny, Saint-Pierre 2018 | 9€ |
| • Cantina Pasqua | Veneto Rosso, Passione & Sentimento | 9€ |
| • Bouchard Père & Fils | Haute Côtes de Beaun, Pinot Noir 2015 | 10€ |
| • Campuget | Vermentino, 2018 | 12€ |
| • Campuget | Vermentino-Syrah, Rosé 2018 | 12€ |
| • Château Riou de Thailas | Saint-Emilion, Grand Cru 2016 | 15€ |
| • Ettore Germano | Barolo di Serralunga d'Alba 2015 | 23€ |

BUONA DEGUSTAZIONE !