

la carte

LISTE DES ALLERGÈNES EN FIN DE CARTE - LIST OF ALLERGENS ON LAST PAGE

Toutes nos huiles d'olives et vinaigres proviennent de la Maison Lucangeli située dans les Pouilles.
All our olive oils and vinegar are sourced from Maison Lucangeli based in Puglia.

À PARTAGER - TO SHARE

Guacamole & tortilla chips	5 	12,00 €
Baby sardines 'La Brujula' & Focaccia	1, 4, 5	16,00 €
Edamame	6 	11,00 €
Barbagiuans 'A Roca'	1, 3, 5	20,00 €
Nems au Poulet Chicken Spring Rolls	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 14	22,00 €
Mozzarella Sticks	1, 3, 5, 7 	18,00 €
Beignets de Crevettes Shrimp tempura	1, 2, 5, 6	25,00 €
La Tapas : 4 nems, 4 beignets de Crevettes, 4 mozzarella sticks, guacamole & tortilla chips	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 14	40,00 €
La Tapas: 4 spring rolls, 4 shrimp tempura, 4 mozzarella sticks, guacamole & tortilla chips		
Pinsa Romana à la truffe: crème de truffe, Portobello, tomates séchées, roquette, parmesan	1, 7, 14 	28,00 €
Truffle Pinsa Romana: truffle-based cream, Portobello mushroom, sundried tomatoes, rocket, parmesan		
Pinsa Romana mozzarella 'Fior di Latte' : roquette, tomates cerises, pistou	1, 7 	25,00 €
Pinsa Romana mozzarella 'Fior di Latte': rocket, cherry tomatoes, pesto		

LES SALADES - OUR SALADS

Salade de chèvre et Jambon de Parme façon Baklava : chèvre en pâte filo, miel cranberry, pistaches, Portobello, mesclun, tomates, oignons et vinaigrette Xérès

1, 7, 8 **26,00 €**

Goat cheese and Parma Prosciutto salad 'Baklava' style: goat cheese, honey, pistachio and cranberry rolled into a filo-pastry, Portobello mushrooms, mesclun, tomatoes, onions and Xérès vinaigrette.

Salade d'artichauts : artichauts, courgettes du pays, roquette, parmesan, noisettes, balsamique 7 ans d'âge

7, 8  **24,00 €**

Artichoke salad: artichoke, local zucchinis, rocket, parmesan, nuts, 7 years aged balsamic

Salade Quinoa Feta : quinoa, pousses d'épinards, tomates cerises, concombre, suprêmes d'orange et pamplemousse, grenade, feta, menthe, coriandre, graines de courge et tournesol

7  **26,00 €**

Quinoa & Feta Salad: quinoa, spinach, cherry tomatoes, cucumber, grapefruit and orange supremes, pomegranate, feta cheese, mint, coriander, pumpkin and sunflower seeds

Salade César : poulet plancha, bacon, œuf dur, laitue romaine, tomates, oignon rouge, olives, croûtons, sauce anchois

1, 5, 7, 8 **26,00 €**

Caesar Salad: plancha-fried chicken, bacon, hard-boiled egg, romaine lettuce, tomatoes, red onions, olives, croûtons, anchovy-based dressing

Salade César gambas : gambas sauvages, œuf dur, laitue romaine, tomates, oignon rouge, olives, croûtons, sauce anchois

1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 **35,00 €**

Prawns Cesar Salad: wild prawns, hard-boiled egg, romaine lettuce, tomatoes, red onions, olives, croûtons, anchovy-based dressing

Salade Caprese : Mozzarella 'Fior di Latte', basilic, mesclun, tomates, pain Sarde, sauce pistou, balsamique 7 ans d'âge

1, 7  **25,00 €**

Caprese Salad: Mozzarella 'Fior di Latte', basil, mesclun, tomatoes, Sarde bread, pesto, 7 years aged balsamic

Les Salades Thaï : julienne de carottes, daikon, papaye verte, choux rouge, soja, menthe, oignon rouge, coriandre avec au choix :

Thai salad: carrots, daikon, green papaya, red cabbage, soy, mint, red onion & coriander julienne with your choice of:

Tofu, sauce Teriyaki

Tofu and teriyaki sauce

2, 5, 6, 11, 14  **24,00 €**

Poulet sauce Goma cacahuète

Chicken and a Goma & peanut sauce

2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 14 **26,00 €**

Gambas sauvages, sauce exotique

Wild Prawns and an exotic sauce

2, 4, 5, 6, 11, 14 **35,00 €**

LES POISSONS CRUS - RAW FISH BAR

Tartare de Saumon : pommes vertes, coriandre, oignon rouge, gingembre, chips de crevette, concombre, salade folle, sauce mangue

Salmon Tartare: green apples, coriander, red onions, ginger, shrimp cracker, cucumber, herbs salad, mango sauce

2, 4, 5, 11 **28,00 €**

Tataki de thon avocat broccoli, riz façon 'sushi', sauce Prik Pao'

Tuna Tataki, avocado, broccoli, sushi-style rice, Prik Pao dressing

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 14 **32,00 €**

Sashimis (thon/saumon ou les 2) 110g

Sashimi (Tuna/salmon or both) 110g

1, 4, 6 **28,00 €**

LES PLATS - OUR MAINS

Bacon Cheeseburger : cheddar, laitue romaine, tomates, sauce piment d'Espelette 1, 3, 5, 7, 10 **28,00 €**

Bacon Cheeseburger: cheddar cheese, romaine lettuce, tomatoes, Espelette chili based dressing

Fried Chicken Burger : cheddar, laitue romaine, tomates, avocat, sauce citron curry 1, 3, 5, 7, 10 **28,00 €**

Fried Chicken Burger: cheddar, romaine lettuce, tomatoes, avocado, lemon & curry dressing

Veggie Burger : steak végétal maison (pois chiche, haricots rouges), aubergine, tomates, laitue romaine, sauce tzatziki 1, 5, 7  **26,00 €**

Veggie Burger : veggie patty (chickpea and red beans), eggplant, tomatoes, romaine lettuce, tzatziki sauce

Tartare de bœuf au couteau : échalotes, cornichons, câpres, persil, frites, pain sarde 1, 3, 5, 6, 10 **27,00 €**

Steel cut Beef Tartare : shallots, pickles, capers, parsley, french fries, sarde bread

Entrecôte '250g' avec au choix : **38,00 €**

Entrecote 250g with your choice of:

Sollomio de filet de bœuf (200g) avec au choix : **42,00 €**

Beef Filet 200g with your choice of:

En sauce : poivre, cèpes, gorgonzola ou jus de viande et frites 1, 5, 7, 9

With sauce: pepper, porcini mushroom, gorgonzola or meat juice sauce with fries

ou Façon thaï : julienne de carottes, daikon, papaye verte, choux rouge, soja, menthe, oignon rouge, coriandre, sauce basilic thaï 5, 7

or The thaï way: carrots, daikon, green papaya, red cabbage, soy, mint, red onion & coriander julienne, thai basil sauce

La 'Milanaise' : escalope de veau, gnocchi sauce tomate et gremolata 1, 3, 5, 7 **35,00 €**

La Milanaise: veal cutlet, gnocchi with tomato sauce & gremolata

Escalope de veau sauce cèpes ou gorgonzola, gnocchi frais au jus de volaille 3, 5, 7 **35,00 €**

Veal escalope, porcini mushroom or gorgonzola sauce & fresh gnocchi in a chicken broth

Souris d'agneau cuisson 8h, sauge et citrons confits : pommes purée, onion rings 5, 7 **38,00 €**

Slow cooked (8 hours) lamb shanks, sage and preserved lemons: potato purée, onion rings

Filet de loup : ratatouille, panisses, espuma basilic, salade d'épinards 4, 5, 7 **33,00 €**

Seabass Filet, ratatouille, panisses, basil espuma, spinach salad

Gambas sauvages à la plancha, sauce vierge salicorne, riz, ratatouille 2, 5, 9 **42,00 €**

Plancha-grilled wild prawns, sauce vierge with glasswort, rice & ratatouille

NOS PLATS THAÏ - OUR THAI DISHES

Curry Jaune de Poulet : lait de coco, légumes, riz 2, 4, 6, 11, 13, 14 **30,00 €**
Yellow Chicken Curry: coconut milk, mixed vegetables, rice

Curry Rouge de Gambas sauvages : lait de coco, légumes, riz 2, 4, 6, 11, 13, 14 **35,00 €**
Red Wild Prawn Curry: coconut milk, mixed vegetables, rice

Les Pad Thaï : nouilles de riz, légumes croquants, cacahuètes, oignons frits, pousse de soja, coriandre et sauce Tamarin avec au choix : 1, 2, 4, 5, 6, 8, 14

Our pad thai: rice noodle, crunchy veggies, peanuts, fried onions, soy beans, coriander and Tamarind sauce with your choice of:

Poulet Chicken **28,00 €**

Boeuf Beef **33,00 €**

Crevettes Shrimp **33,00 €**

Tofu **28,00 €**

Présence de sauce poisson
Includes fish sauce

PATES ET RISOTTOS - PASTA & RISOTTO

- Risotto à la truffe et poulet** Chicken & truffle risotto 1, 5, 7, 14 **29,00 €**
- Risotto à la truffe et St Jacques** Scallops & truffle risotto 1, 5, 7, 14 **33,00 €**
- Risotto artichauts & épinards à 'la Romana'** 1, 5, 7  **26,00 €**
Artichokes & spinach risotto roman style
- Risotto de la mer : loup, gambas sauvages, St Jacques, bisque de crustacés** 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14 **39,00 €**
Seafood Risotto: sea bass, wild prawns, scallops, crustaceans bisque
- Gnocchi frais alla Melanzana, aubergine, olives, basilic et gremolata** 1, 3, 5  **25,00 €**
Fresh Gnocchi «alla Melanzana», eggplant, taggiasche olives, basil and gremolata
- Penne Jambon de Parme & scamorza** 1, 7 **26,00 €**
Penne Parma Ham & scamorza
- Penne all' arrabbiata, olives taggiasche, basilic** 1, 5  **25,00 €**
Penne all' arrabbiata, taggiasche olives, basil

MENU ENFANTS - KIDS MENU

- 10 ans years

15,00 €

Poulet frit, frites - Fried chicken, french fries 1, 3, 5, 7

Filet de poisson, frites - Fish fillet, french fries 4, 5

Steak haché, frites - Beef patty, french fries 5

Penne beurre ou sauce tomate - Penne with butter or tomato sauce 1, 3, 7 
Penne with butter or tomato sauce

½ Pizza tomate mozzarella - ½ Pizza tomato mozzarella 1, 7

Inclus aussi :

Boule de glace - Ice cream scoop 7

Sirop à l'eau - cordial and water

Tous nos plats sont préparés dans une cuisine travaillant avec une grande quantité et diversité de produits. Nous ne pouvons donc malheureusement pas garantir l'absence de certaines traces d'allergènes pour certains plats qui n'en contiennent normalement pas.

Our kitchen staff works with a large quantity and diversity of products. We unfortunately cannot guarantee the absence of traces of allergens in some dishes that should not contain any.

LISTE DES ALLERGÈNES - LIST OF ALLERGENS

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Oeufs et produits à base d'oeufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

8. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

100% VEGETARIAN



VEGAN



LES DESSERTS - OUR DESSERTS

Tarte du jour - Our Daily Tart

voir notre staff pour présence d'allergènes
see our staff for list of allergens

Pastilla au Toblerone - Toblerone baked in filo pastry 1, 3, 7, 8 **14,00 €**

Tiramisu 1, 3, 7 **12,00 €**

Le Brookie chocolat cacahuètes boule de glace vanille 1, 3, 5, 7 **14,00 €**
Chocolate & peanut broke with vanilla ice cream

Café gourmand, espresso et assortiment de 4 desserts... voir notre staff pour présence d'allergènes **17,00 €**
Espresso and assortment of 4 desserts... see our staff for list of allergens

La boule de glace artisanale au choix : voir notre staff pour présence d'allergènes **4,00 €**
Vanille, chocolat, noisette, yaourt, citron, caramel beurre salé, sorbet mandarine, framboise, mangue
Artisan-made ice cream scoop - choose from: see our staff for list of allergens
Vanilla, chocolate, hazelnut, yogurt, lemon, salted caramel, mandarin sorbet, raspberry, mango

Trio de Mochi - Demandez nos parfums voir notre staff pour présence d'allergènes **14,00 €**
Mochi trio - Ask our waiter for flavours see our staff for list of allergens

Salade de fruits - Fruit Salad **12,00 €**

¼ ananas - ¼ pineapple **12,00 €**

Demandez aussi nos desserts du jour ! - Ask our waiters for our dessert specials!

LES GOURMANDISES - ICE CREAM CREATIONS

15,00 €

À partager - To share

Le choco-banane : 1 boule chocolat, 1 boule vanille, Tati Daniele, banane, sauce chocolat, mikado, chantilly 1, 3, 7
Banana & Chocolate: 1 scoop of chocolate and 1 scoop of vanilla ice cream, Tati Daniele cake, banana, chocolate sauce, mikado, whipped cream`

Le Mont Blanc : glace yaourt, sorbet mandarine, crème de marron, marron glacé, meringue, gavotte, chantilly, mandarine 1, 3, 7, 8
yogourt and mandarin sorbet ice cream, chestnut cream, candied chestnut, meringue, gavotte, whipped cream, mandarin