



ET AU MENU . . .

ANTIPASTI

ESCARGOTS À L'ITALIENNE	8.
DE GROS ESCARGOTS CUIITS DANS LA CRÈME AVEC AIL, ÉCHALOTES ET BOUQUET ITALIEN.	
CREVETTES TEMPURA À LA NOIX DE COCO	12.
SAISIE DE PÉTONCLES GÉANTS AU MIEL	11.
BRUSCHETTA	5.
PAIN À L'AIL	3.
PAIN À L'AIL GRATINÉ	4.
PANIER DE FOCCACIA	5.
CARPACCIO DE CANARD FUMÉ MAISON	9.
NOTRE DÉLICIEUX CANARD FUMÉ MAISON, DRESSÉ SUR UN DUO DE CÉLÉRI RÉMOULADE ET D'UN ÉMINCÉ DE CAROTTES À L'ORANGE, SAUPOUDRÉ D'AMANDES GRILLÉES.	
FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS AU MIEL ET PORTO	12.
FONDANT DE PARMESAN EN CROÛTE DE SÉSAME	9.
MINIS BOCCONCINIS ET TOMATES-CERISES AU BASILIC	9.
BOULETTES DE VIANDE MAISON (10)	7.
SAUTÉ DI VERDURA	8.
DE BEAUX LÉGUMES DU MARCHÉ, AGRÉMENTÉS DE CHAMPIGNONS PLEUROTÉS ET PORTABELLO, UNE PINCÉE D'AIL, D'ORIGAN, LE TOUT POÊLÉ À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE.	
SAUCISSE CHORIZO GRILLÉE	8.
DÉLICIEUSE SAUCISSE DE PORC PIQUANTE GRILLÉE, ACCOMPAGNÉE DE CHAMPIGNONS, OIGNONS ET POIVRONS ROUGES	
FOIE GRAS POÊLÉ	19.
FOIE GRAS POÊLÉ, SERVI SUR PAIN PERDU ET CONFITURE DE RHUBARBE	

INSALATA

	ENTRÉE	PLAT
SALADE CÉSAR	7.	11.
SALADE DE ROQUETTE	6.	9.
VINAIGRETTE À LA MOUTARDE VIOLETTE ET NOIX DE GRENOBLE		
SALADE DE POULET ET DE CANARD CONFITS	12.	16.
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AUX PÊCHES CARAMÉLISÉES ET PACANES ÉPICÉES	11.	15.
SALADE DE SAUMON FUMÉ MAISON	15.	18.

ZUPPA

SOUPE DU JOUR	5.
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	7.
MINISTRONE MAISON	7.

NOUS POUVONS METTRE À VOTRE DISPOSITION
UNE SALLE D'UNE CAPACITÉ DE 45 PERSONNES.
INFORMEZ-VOUS!

FROMAGGIO

FROMAGES & PORTO (POUR 2 PERSONNES) 24.

ASSIETTE DE FROMAGES 12.

DOLCE

DEMANDEZ À VOIR NOTRE ASSORTIMENT DE
DESSERTS MAISON, TOUS PLUS
SUCCULENTS LES UNS QUE LES AUTRES!

PASTA

	ENTRÉE	PLAT
CANNELLONIS AU GRATIN CANNELLONIS FARCIS DE NOTRE MÉLANGE MAISON À BASE DE VEAU, SERVIS SUR SAUCE TOMATE ET GRATINÉS DE MOZZARELLA	14.	18.
LASAGNE AU GRATIN ELLE REMPORTE UN SUCCÈS FOU ANNÉE APRÈS ANNÉE... NOTRE LASAGNE GARNIE DE SAUCE À LA VIANDE ET D'UNE GÉNÉREUSE PORTION DE FROMAGES RICOTTA ET MOZZARELLA	-	19.
LINGUINI FRUTTI DE MARE GROSSES CREVETTES, PÉTONCLES GÉANTS ET MOULES AU VIN BLANC SUR NOS LINGUINI MAISON LÉGÈREMENT TOMATÉS	-	22.
LINGUINIS À LA CRÈME DE PESTO LINGUINIS SAUCE À LA CRÈME, PESTO ET PARSEMÉS DE DÉLICIEUSES NOIX DE PIN GRILLÉES	14.	18.
TRIO DE PÂTES POUR LES AMATEURS: TORTELLINIS AU FROMAGE SAUCE ROSÉE, FETTUCINIS ALFREDO ET SPAGHETTIS BOLOGNÈSE	-	19.
TORTELLINI ALLA FABIEN PÂTES FARCIES AU FROMAGE, SAUCE À LA CRÈME ET AU POIVRE CONCASSÉ, PANCETTA, CHAMPIGNONS, BASILIC ET VIN BLANC LES PRÉFÉRÉS DE TI-LOUP!	15.	19.
PENNINES ROMANOFF SAUCE ROSÉE À LA VODKA AVEC ÉCHALOTES ET CHAMPIGNONS DE PARIS	14.	18.
PENNINES PRIMAVERA MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES SAUTÉS À L'AIL DANS UNE SAUCE TOMATE AGRÉMENTÉE DE PARMESAN	14.	18.
SPAGHETTIS BOLOGNÈSE L'INCONTOURNABLE SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE!	13.	17.
SPAGHETTIS BOULETTES DE VIANDE SPAGHETTIS GARNIS DE NOS CÉLÈBRES BOULETTES MAISON... EH! OUI, LES MÊMES QU'EN ENTRÉE, MAIS APPRÊTÉES AVEC NOTRE SAUCE BOLOGNÈSE	14.	18.
FETTUCINIS AU SAUMON FUMÉ ET À L'ANETH NOTRE FAMEUX SAUMON FUMÉ ET MARINÉ MAISON DANS UNE SAUCE CRÉMEUSE À L'ANETH ET AU CITRON	16.	21.

PIZZA

1. **NAPOLITAINE** 13.
SAUCE TOMATE, FROMAGE
2. **DI CAPRA** 16.
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PARMESAN,
FROMAGE DE CHÈVRE, OLIVES NOIRES,
TOMATES FRAÎCHES
3. **BOLOGNÈSE** 16.
SAUCE TOMATE, CHAMPIGNONS,
PEPPERONI, PIMENT, FROMAGE
4. **CIPOLA** 16.
SAUCE TOMATE, AIL, BASILIC,
PANCETTA, CHAMPIGNONS, FROMAGE,
OIGNONS SAUTÉS
5. **SARDAIGNE** 18.
SAUCE ROSÉE, PÉTONCLES, CREVETTES, FROMAGE
6. **MÉDITERANÉENNE** 18.
SAUCE TOMATE, PROSCIUTTO, CHAMPIGNONS SAUTÉS,
POIVRONS RÔTIS, MOZZARELLA, PARMESAN
7. **CAPOLAVORO** 17.
SAUCE ARABIATTA, FROMAGE, SAUCISSE ITALIENNE,
PIMENT FORT, PARMESAN, AIL
8. **FLORENTINA** 18.
SAUCE TOMATE, ÉPINARDS, BACON, CHAMPIGNONS,
PISTACHES, JAMBON, FROMAGE
9. **VÉGÉTARIENNE** 17.
SAUCE TOMATE, MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES, FROMAGE

CALZONE

10. **GUSTAVO** 17.
SAUCE TOMATE, JAMBON, OLIVES NOIRES, OIGNONS
ROUGES, PARMESAN, FROMAGE DE CHÈVRE, MOZZARELLA
11. **COMPAGNOLA** 17.
SAUCE TOMATE, SAUCISSE ITALIENNE, AIL, RICOTTA,
PARMESAN, OIGNONS, FROMAGE



FROM AGES & DESSERTS

PESCE, POLLO E CARNE

- SAUTÉ DE CREVETTES TIGRES AUX POIVRONS GRILLÉS** 27.
CREVETTES TIGRES SAUTÉES À L'HUILE D'OLIVE AVEC DES POIVRONS GRILLÉS, DE L'AIL, DÉGLACÉES AU VIN BLANC, LE TOUT GÉNÉREUSEMENT CRÉMÉ
- «ORANGE ROUGHY» EN CROÛTE DE PISTACHES** 27.
POISSON DES MERS NÉO-ZÉLANDAISES À CHAIR BLANCHE ET FERME, POÊLÉ ET ENROBÉ D'UNE CROÛTE DE PISTACHES
SERVIS SUR UN COULIS DE BETTERAVES
- SUPRÊME DE POULET DE GRAINS BIOLOGIQUE** 28.
DÉLICIEUSE POITRINE DE POULET DE GRAINS,
SAUPOUDRÉE DE NOTRE MÉLANGE D'ÉPICES MAISON,
SAUCE AUX CANNEBERGES ET AU BRANDY
- ROULADES DE VEAU À LA MANIÈRE DE CAROL** 27.
BELLES ESCALOPE DE VEAU FARCIES DE FETA ET DE POIVRONS ROUGES, NAPPÉES D'UN FOND DE VEAU CRÉMÉ
- PICCATA DI VITELLO DI FUNGHI** 26.
PETITES ESCALOPE DE VEAU POÊLÉES, NAPPÉES D'UNE SAUCE AUX CHAMPIGNONS
- FILET MIGNON DE BOEUF « ALLA PEPE VERDE »** 34.
FILET MIGNON GRILLÉ, DE 7 OZ SERVI AVEC
UNE SAUCE AU POIVRE VERT
- CARRÉ D'AGNEAU AU CUMIN ET À LA FLEUR DE SEL** 35.
GOÛTEZ PLEINEMENT LA SAVEUR DE L'AGNEAU GRILLÉ,
TENDRE ET JUTEUX, ENROBÉ DE CUMIN ÉGYPTIEN
- ESCALOPE DE VEAU PARMIGIANA** 27.
VEAU PANÉ, GRATINÉ, SERVI SUR SAUCE TOMATE
ET ACCOMPAGNÉ DE SPAGHETTIS BOLOGNÈSE
- STEAK DE WAPITI** 32.
POUR LES AMATEURS DE GIBIER, BELLE PIÈCE DE WAPITI GRILLÉE,
SERVIE AVEC UNE SAUCE AUX BLEUETS ET À LA GUINNESS.
- BAVETTE DE BOEUF BRAISÉE AUX ÉCHALOTES** 26.
DOUCEMENT BRAISÉ AU FOUR DANS UN BON VIN DE MERLOT,
LA TENDRETÉ DE CETTE VIANDE VOUS ÉTONNERA.

TOUS NOS PLATS PRINCIPAUX SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ
OU DE LINGUINIS À L'AIL, AINSI QUE DE LÉGUMES DU JOUR

**FABIEN ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPÉTIT !**

DES FRAIS DE SERVICE DE 15% SERONT FACTURÉS
POUR LES GROUPES DE 15 PERSONNES ET PLUS.