



DANICK ROYER, chef de cuisine
MAXIME RIOUX, sous-chef
LOUIS HAMON, sous-chef

ENTRÉES



PLANCHA DE PROSCIUTTO SAN DANIELE 14.
authentique jambon de la ville de San Daniele,
vieilli 18 mois et tranché par notre belle italienne!

BURRATA ET PAIN AU LEVAIN GRILLÉ 19.

CREVETTES TEMPURA À LA NOIX DE COCO 14.

 **SAISIE DE PÉTONCLES GÉANTS AU MIEL** 18.

PIEUVRE ET CHORIZO GRILLÉES 14.

PANIER DE FOCCACIA 6.
à l'huile d'olive, origan et parmesan

ROULEAUX DE CANARD CONFIT 9.

FONDANT DE PARMESAN EN CROÛTE DE SÉSAME 10.

 **ÉTAGÉ DE LÉGUMES GRILLÉS ET DE FROMAGE
DE CHÈVRE, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE** 10.

FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS AU MIEL ET PORTO 10.



THON EN DEUX TEMPS 15.
façon tartare au concombre mariné et
tataki en croûte d'échalote

ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS 10.
de gros escargots cuits dans une sauce à la crème,
champignons et cheddar vieilli, servi avec une brioche
maison au fromage et fines herbes

	ENTRÉE	PLAT
 TARTARE DE SAUMON	14	26.

 TARTARE DE BOEUF ET CHIPS MAISON	15	27.
---	----	-----

SALADES

	ENTRÉE	PLAT
SALADE CÉSAR	7.	10.
poitrine de poulet grillée, supplément de	7.	

SALADE DE ROQUETTE
Juliennes de mangue, vinaigrette à la framboise 7. 10.

 **SALADE DE POULET ET DE CANARD CONFITS** 13. 18.

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD AUX PÊCHES
CARAMÉLISÉES ET PACANES ÉPICÉES** 11. 15.

SOUPES

SOUPE DU JOUR 6.

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTALE 9.

 **SANS GLUTEN**

Certains produits de notre cuisine contiennent du gluten,
une contamination par contact pourrait survenir
malgré notre vigilance.

Merci d'aviser votre serveur en cas d'allergie.


VIANDES ET POISSONS


SAUTÉ DE CREVETTES TIGRÉES AUX POIVRONS GRILLÉS 29.
déglacées au vin blanc, le tout généreusement crémé
et accompagné de linguinis au confit d'ail

TATAKI DE THON ROSE ALBACORE 32.
en croûte de noix de coco, salsa d'ananas grillé,
coulis d'avocat, tombée de poivron,
edamames et fèves germées

ESCALOPE DE VEAU EN CROÛTE DE NOIX 29.
servi avec une sauce au fromage bleu Ermite,
une garniture aux pommes et un écrasé de
Yukon gold aux poireaux


POULET DE CORNOUAILLES FUMÉ 28.
Demi-poulet de Cornouailles fumé,
sauce au Jägermeister et bleuets,
servi avec couscous israélien au bacon


 **FILET MIGNON DE BOEUF «AL PEPE VERDE»** 41.
7 oz, servi avec une sauce au poivre vert
et accompagné de pommes de terre grelots rôties

 **CARRÉ D'AGNEAU AU CUMIN ET À LA FLEUR DE SEL** 39.
tendre et juteux, enrobé de cumin égyptien
accompagné de purée de patates douces



ESCALOPE DE VEAU PARMIGIANA 29.
panée et gratinée servie sur sauce tomate,
accompagnée de spaghetti bolognese

 **BAVETTE DE BOEUF MARINÉE AU GINGEMBRE** 31.
amateurs de viande rouge... ici on a du goût!
7 oz de boeuf servi avec un beurre composé,
accompagné de pommes de terre grelots rôties

 **RIB STEAK «BRONTOSAURE»** 96.
À PARTAGER À DEUX
35 oz de boeuf vieilli 60 jours,
cuit en croûte d'épices maison servi
avec demi-glace de gibier et frites maison



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

PÂTES

ENTRÉE PLAT

CANNELLONIS AU GRATIN 16. 21.
cannellonis farcis de notre mélange maison
au boeuf, servis sur sauce tomate et
gratinés de mozzarella

TAGLIATELLES À LA CHAIR DE CRABE 28.
pâtes aux oeufs et crabe effiloché servi dans un bouillon
safrané, pince de crabe en garniture

RAVIOLIS AU LAPIN 24.
raviolis maison dans une sauce crémeuse à la dijonnaise
et épinards frits

LASAGNE AU GRATIN 23.
maintenant avec un petit twist : poivrons rouges rôtis,
chorizo et fromage en grains, gratiné au mozzarella

TRIO DE PÂTES 22.
rigatoni à la sauce à la viande crémée et pancetta,
pennines arrabiata et linguines à la crème de pesto



«TORTELLINI ALLA FABIEN» 16. 21.
pâtes farcies au fromage, sauce à la crème et
au poivre concassé, pancetta, champignons,
basilic et vin blanc. Les préférés de Ti-loup!

PAPPARDELLES AU RAGOÛT DE LÉGUMES RÔTIS 16. 21.
bouillon à la tomate pimenté et chips de pecorino

SPAGHETTIS BOLOGNÈSE 14. 18.
l'incontournable spaghetti sauce à la viande!

PÂTES SANS GLUTEN

sur demande, comptez 15 minutes de plus



PIZZAS

- 1 NAPOLITAINE** 14.
sauce tomate et fromage
- 2 BOLOGNÈSE** 18.
sauce tomate, champignons, pepperoni, piment et fromage
- 3 CIPOLLA** 18.
sauce tomate, ail, basilic, pancetta, champignons,
fromage et oignons sautés
- 4 FRUTTI DI MARE** 20.
sauce tomate à la fleur d'ail, palourdes, crevettes,
pétoncles, fromage et garnie de roquette
- 5 MÉDITERANÉENNE** 19.
sauce tomate, prosciutto, champignons sautés,
poivrons rôtis, mozzarella et parmesan
prosciutto San Daniele, supplément de 4.
- 6 FIORENTINA** 19.
sauce tomate, épinards, bacon, champignons,
pistaches, jambon et fromage
- 7 VÉGÉTARIENNE** 18.
sauce tomate, méli-mélo de légumes, fromage
et olives noires
- 8 BASILICA** 17.
sauce tomate, mozzarella, fior di latte, tomates fraîches
et basilic frais
- 9 CARNE-PIENA** 20.
sauce tomate, chair de saucisse, pancetta, bacon
prosciutto, chorizo et fromage



*Fabien et son équipe
vous souhaitent bon appétit !*

FROMAGES

FROMAGES & PORTO [pour 2 personnes]	26.
ASSIETTE DE FROMAGES	16.

DESSERTS

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

*VEUILLEZ NOTER QUE DES FRAIS DE SERVICE DE 15% SERONT
FACTURÉS POUR LES GROUPES DE 15 PERSONNES ET PLUS.*



Il n'y a pas de belle journée

**SANS
BULLES !**

BOISSONS

BIÈRES

Bud.....	6.
Bud Light.....	6.
Corona.....	7.
Beck's [sans alcool].....	7.
Charles Henri - Blanche.....	8.
Charles Henri - Ambrée.....	8.

BIÈRES EN FUT

Stella Artois.....	7.
Goose Island - IPA.....	7.

SANGRIA

ROUGE OU BLANCHE

Verre.....	7.
Demi-litre.....	14.
Litre.....	24.

AU PROSECCO

Verre.....	10.
Demi-litre.....	20.
Litre.....	30.



COCKTAIL FABIEN

Mélange brassé de cidre de glace Neige, aromatisé au Grand Marnier et allongé de jus de canneberge, servi dans un verre à martini givré de sucre.....	9.
---	----

COCKTAIL

Apérol Spritz.....	9.
Mojito.....	9.
Black Russian.....	9.
Coco Cognac.....	9.

MARTINIS

Dry Martini [Gin ou Vodka].....	11.
Dirty Martini [Gin ou Vodka].....	11.
Litchi Martini.....	11.
Cosmopolitain.....	11.

DIGESTIFS

Berny.....	7.
Sambuca.....	7.
Belle de Brillet.....	9.
Cognac VS.....	8.
Grand Marnier.....	9.
Poire William.....	9.
Cognac VSOP.....	10.
Cognac XO ou Spécial.....	17.

SHOOTERS

À partir de.....	3.
------------------	----

CAFÉS OLÉ-OLÉ

Brésilien.....	9.
Espagnol.....	9.
B52.....	9.
Bailey's.....	9.
Blueberry tea.....	9.



ÉVÉNEMENTS SUR MESURE

À VOTRE DISPOSITION :

- salle privée, capacité de 45 personnes
- cuisine adaptative
- service animé et courtois
- audio-vidéo

Pour combler tous vos besoins d'organisation festive avec en prime l'équipe la plus souriante que vous ayez jamais connue.