



Le Jardin

NOTRE CHEFFE FRANCESCA LAZZARI

VOUS PROPOSE UNE CUISINE ITALIENNE DE SAISON.

LE TEMPS D'UNE PAUSE, EMBARQUEZ POUR UN VOYAGE GUSTATIF A TRAVERS LA DECOUVERTE DE LA RICHESSE DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE ET SUCCOMBEZ A L'ESPRIT GOURMAND DU JARDIN...

NOUS VOUS SOUHAITONS UN AGREABLE MOMENT PARMIS NOUS !

Antipasti

Appetizers

ANTIPASTO DELLA CASA	24,00€
Dégustation d'entrées italiennes <i>Selection of Italian appetizers</i>	
INSALATA DI STAGIONE	18,00 €
Méli-mélo de jeunes pousses croquantes printanières, accompagnée de sa vinaigrette balsamique <i>Seasonal fresh vegetables, served with balsamic dressing</i>	
VELLUTATA	15,00€
Velouté de petits pois, gouttes de parmesan de vache rouge <i>Peas velvet, Parmigiano of "Rouge des pres" breed cow</i>	
TARTARE DE SERIOLE	23,00€
Tartare de Sériole, fraises et cœur de burrata, parfumée au citron <i>Yellowtail tartare, strawberry and Burrata, flavoured with lemon</i>	
CARPACCIO A' LA ROMAGNOLE	24,00€
Carpaccio de boeuf, julienne de bresaola, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique, condiments citronés, cebette <i>Beef carpaccio, bresaola julienne, Parmigiano, balsamic vinegar, lemon seasoning, cebette</i>	
BACCALA' A' LA VENETIENNE	23,00€
Boulettes de cabillaud panées, purée de petits pois et légumes croquants <i>Breaded cod bowls, mashed peas and crispy vegetables</i>	

Piatti

Main courses

RISOTTO	25,00 €
Risotto aux radicchio, jambon speck et fromage taleggio <i>Radicchio risotto, speck ham and Taleggio cheese</i>	
LINGUINE ALLE VONGOLE	30,00 €
Linguine aux palourdes <i>Clam linguine</i>	
RAVIOLI	25,00 €
Ravioles farcies à la mascarpone et asperges, en robe printanière <i>Small ravioli of mascarpone and asparagus, Spring dressing</i>	
PINTADE FARCIE	35,00 €
Aux champignons, truffe et marrons avec sa mousseline de pommes de terre et pecorino, petits légumes de saison <i>Stuffed guinea fowl with mushrooms, truffle and chestnuts, served with its light mashed potatoes and pecorino, seasonal vegetables</i>	
BAR	36,00 €
Filet de bar, enrobé de lard de Colonnata, écume au citron de Sicile, caviar d'hareng fumé, millas persillés et garniture de saison <i>Bass fillet covered with Colonnata bacon, Sicilian lemon, smoked herring caviar, Parsley millas and seasonal vegetables</i>	
COSTATA ALLA MILANESE	45,00 €
Côte de veau (300 gr minimum) panée façon Milanaise, garniture au choix <i>Breaded veal chopped (minimum 300 gr), Milanese-style, side dish to choose</i>	

Pizza

Pizze

MARGHERITA	20,00 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic <i>Tomato sauce, fior di latte Mozzarella, basil</i>	
BURRATINA	26,00 €
Sauce tomate, tomates cerises confites, burratina et basilic <i>Tomato sauce, confit cherry tomato, Burratina and basil</i>	
CALABRESE (TRÈS RELEVÉE)	25,00 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Spianata, olives noires et aubergines frites <i>Tomato sauce, fior di latte Mozzarella, Spianata, black olive and fried eggplant (spicy)</i>	
MONTANARA	27,00 €
Fromage Morlacco, mozzarella fior di latte, jambon speck et champignons <i>Morlacco cheese, fio di latte Mozzarella, speck ham and mushrooms</i>	
PAN PIZZA	8,00 €
Pain pizza au romarin et fleur de sel <i>Pizza bread with rosemary and salt flower</i>	

Dolci

Sweets

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANA	12,00 €
<i>Assiette de fromages Italiens</i> <i>Selection of Italian cheeses</i>	
TIRAMISU	11,00 €
<i>Biscuit Savoyard imbibé de café, mascarpone et jaune d'œuf</i> <i>Coffee soaked Savoyard biscuit, Mascarpone and egg yolk</i>	
PROFITEROLE	11,00 €
<i>Pâte à chou, glace à la noisette romaine, sauce au chocolat</i> <i>Chou pastry, Roman hazelnut ice cream and chocolate sauce</i>	
PANNA COTTA CON FRUTTA DI STAGIONE	11,00 €
<i>Panna cotta servie avec un coulis de fruits de saison</i> <i>Panna cotta served with seasonal fruits coulis</i>	
CANNOLI SICILIENS A LA PISTACHE	11,00 €
<i>Cylindre croustillant fourré de ganache au chocolat et à la pistache</i> <i>Crunchy cylinder stuffed with white chocolate and pistachio ganache cream</i>	
MERINGATA A LA FRAISE ET RHUBARBE	11,00 €
<i>Demi-sphère de meringue sur un lit de fraises et rhubarbe, chantilly vanille</i> <i>Half globe meringue on a strawberry and rhubarb lay, Chantilly cream</i>	

Menu Enfant (jusqu'à 12ans)

Children menu (up to 12 years old)

Formule plat - dessert 20, 00 €

Main dish - dessert

LES PLATS - *Main dishes*

Viande ou poisson du marché

servi au choix avec légumes, frites, salade ou mousseline de pommes de terre

Meat or fish from the market

Side dish to choose among vegetables, or French fries, salad of light mashed potatoes

Pâtes à la tomate

Tomato pasta

Pâtes à la bolognaise

Bolognese pasta

Pâtes à la crème de parmesan et jambon

Creamy Parmesan and ham pasta

Pizza Margherita ou jambon cuit

Margherita pizza or cooked ham

LES DESSERTS - *Desserts*

Fondant au chocolat

Chocolate lava cake

Tiramisù

Tiramisù

Panna Cotta

Panna Cotta

Balade dans les vignes

Walk in the vineyards

BOLLICINE

LES PÉTILLANTS – *Sparkling wines*

12 CL

75 CL

PROSECCO

Rosé

Superiore-La Marca Conegliano Valdobbiadene – *Vénétie* 8,00 €

45,00 €

PROSECCO

Brut

Asolo Presa n*3

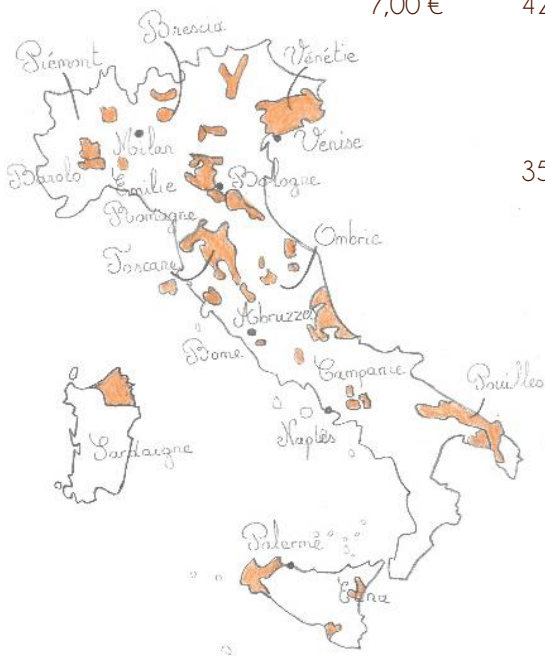
7,00 €

42,00 €

NERO DI LAMBRUSCO

Otello – *Emilie Romagne*

35,00 €



VINI BIANCI	12 CL	75 CL
VINS BLANCS – <i>White wines</i>		
Terebinto Grillo – Planeta – <i>Sicile Menfi</i>	7,00 €	42,00 €
Roero Arneis – Marco Porello 2020 – <i>Piémont</i>		50,00 €
Soave Monte Calvarina – Corte Giacobbe – 2020 – <i>Vénétié</i>	9,00 €	56,00 €
Carricante – Planata – Eruptione 1614 – 2018 – <i>Sicile</i>	13,00 €	75,00 €
Chardonnay – Bramito Della Sala – Antinori – 2019 – <i>Ombrie</i>		85,00 €
Chardonnay – Planeta – 2019 – <i>Sicile</i>		105,00 €
Cervaro Della Sala – Antinori – 2015 – <i>Ombrie</i>		135,00 €
Rossj Bass – Domaine Gaja – 2012 – <i>Piémont</i>		220,00 €

VINI ROSSI	12 CL	75 CL
VINS ROUGES – <i>Red wines</i>		
Nero d'Avola – La Segreta – Planeta – 2018 – <i>Sicile</i>	7,00 €	42,00 €
Chianti Classico – Tenuta di Carleone – 2018 – <i>Toscane</i>		54,00 €
Barbera d'Alba – Prunotto – 2019 – <i>Piémont</i>		65,00 €
Prunotto Mompertone – Monferrato – 2015 – <i>Piémont</i>		66,00 €
Sudtiroi – Lagrein – Cantina di Kalterne – 2020 – <i>Haut Adige</i>	12,00 €	68,00 €
Bolgheri – Il Bruciato – Antinori – 2019 – <i>Toscane</i>		70,00 €
Chianti Colli Fiorentini – Torre a Cano – 2018 – <i>Toscane</i>	13,00 €	77,00 €
Barbera d'Alba – Giulia Negri – 2019 – <i>Piémont</i>		80,00 €
Barbera d'Asti – Ca'di Pian – La Spinetta – 2011 – <i>Piémont</i>		82,00 €
Barolo– Vendemmia – Barale Fratelli – 2016 – <i>Piémont</i>		108,00 €
Amarone Della Valpolicello – Zenato – 2016 – <i>Vénétie</i>	19,00 €	110,00 €
Promis Ca Marcanda – Angelo Gaja 2019 – <i>Toscane</i>		120,00 €
Tignanello – Antinori – 2016 – <i>Toscane</i>		220,00 €
Barolo Azelia – Magheria – 2012 – <i>Piémont</i>		250,00 €
Tenuta Dell'Ornellaia – 2015 – <i>Toscane</i>		540,00 €
Sassicaia Bolgheri – 2017 – <i>Toscane</i>		620,00 €

VINI ROSATI	12 CL	75 CL
VIN ROSÉ – <i>Rosé wine</i>		
COTES DE PROVENCE		
Figuière – Cuvée Première – 2021		54,00 €
Château d'Esclans – Whispering Angel – 2021		65,00 €
Château Minuty – Rose et Or – 2021		85,00 €
Château Minuty – 281 – 2020		110,00 €
Château Minuty – Rose et Or – 2021 <i>En Magnum 1L5</i>		170,00 €
Figuière – Cuvée Première – 2021 <i>En Magnum 1L5</i>		110,00 €
BANDOL		
Château Romassan – Domaine Ott – 2021		90,00 €
Château Pibarnon – 2020 - <i>En Magnum 1L5</i>		150,00 €
COTEAUX VAROIS		
Domaine la Rose Des Vents	7,00 €	42,00 €
CORSE SARTENE		
Domaine Castellu Di Baricci – 2021		60,00 €
VIN DE FRANCE		
Domaine Alône par Christian OTT – 2021		86,00 €

VINI DESSERT

VINS DE DESSERT – *Sweet white wine*

75 cl

Italie – Moscato d’Asti – Tenuta Del Fant – 2019 – *Piémont*

7,00 €

38,00 €

DIGESTIVI

DIGESTIFS – *Digestive*

4 cl

LIMONCELLO

Di Sorrento – Strega

6,00 €

AMARETTO

Disaronno

12,00 €

GRAPPA

Classica del Castello

9,00 €

Grappa di Tignanello – Antinori

16,00 €

Boissons chaudes

Hot drinks

Espresso	5,00 €
Ristretto	5,00 €
Café	6,00 €
Double espresso	8,00 €
Espresso Macchiato	8,00 €
Cappuccino	8,00 €
Café latte	8,00 €
Moka	8,00 €

THÉS DE PASCAL HAMOUR 8,00 €

Verts - *green teas*

Sencha Yamata du Japon, Jasmin de Chine, 4 Fruits rouges, Darjeeling, Darjeeling menthe

Noir - *black teas*

Royal Ceylan, Earl Grey, Breakfast, Darjeeling Imperial, Lapsang Souchon

INFUSIONS DE PASCAL HAMOUR 8,00 €

Verveine, verveine menthe, tilleul officinal, camomille, Rooibos

Vervain, minth vervain, lime tree, camomilla, Rooibos

Prix nets, service compris. Les règlements par chèque ne sont pas acceptés. Une liste des produits provocants des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer.

All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate. A list of products causing allergies or food intolerance is at your disposal on request. Please let us know