



Offre découverte 29€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Aubergine parmesane

Velouté de potiron, croûtons et noisettes

Saumon gravlax, lime, salade



« Plats seuls 24€ »

Tagliata de bœuf Angus 200 gr

Onglet Angus 200 gr

Filet de Daurade Royale

1 garniture au choix

Frites, purée de polenta, salade



Tiramisu FUMO

Pavlova déstructurée



Connect wifi

NOS PLATS SIGNATURES

Une garniture au choix

SIGNATURE CARPACCIO	24€
bœuf fusion, nori japonaise, roquette, Boutargue crème de burrata, croûtons, scamorza fumée, roulée à table	
SIGNATURE BURGER BLACK FUMO	26€
bœuf, scamorza fumée, oignons caramélisés, crème de truffe, cheddar coulant	
SIGNATURE TARTARE au couteau préparé à table 180gr	38€
Aromates méditerranéenne, crème de truffe, sauce balsamique	
PLANCHA MIXTE GRILL (pour 2 pers)	59€
Faux-Filet, poulet, agneau, merguez (2 garnitures)	

ENTREES

en solo ou à partager

TATAKI DE BŒUF ANGUS roquette, crème de paprika piquante, fumée	14€
SAUMON Label rouge façon Gravlax maison	13€
CARPACCIO de bœuf fusion, nori japonaise, roquette, boutargue crème de burrata, croûtons	16€
MAQUEREAU mi-cuit, mariné au balsamique, oignons rouges	12€
BURRATA pesto rouge, sel rose et poivre noir	16€
POULPE grillé, purée de Polenta truffée sauce chimichurri, huile d'olive	16€
THON TATAKI mi-cuit, servi froid , citronnelle, aigre douce	15€
TRIO de mini burger de bœuf, trois sauces	16€

NOS VIANDES MATUREES OU PAS

sont pesées avant cuisson, macérées à l'huile

d'olive extra vierge, fleur de sel et poivre concassé avec nos sauces maison

1 garniture au choix

TAGLIATA ANGUS (4 à 6 semaines) Faux-filet maturé	250gr	29€
ENTRECOTE maturée (4 à 6 semaines)	280gr	35€
FILET DE BOEUF	200gr	38€
PICANHA angus maturé	200gr	33€
CARRE D'AGNEAU basse température	4 côtes	41€
TARTARE au couteau Assaisonnement méditerranéen	180gr	31€
AIGUILLETTE de poulet crispy, doré		23€
POULPE rôti, braisé au four à charbon, ail et paprika fumé		31€
DAURADE ROYALE en filet, snacké		24€
FISH & CHIPS		21€

VIANDES EN SAUCE

SOURIS D'AGNEAU basse température, jus de cuisson poivré purée de Polenta truffée		33€
ASADO de bœuf ANGUS, basse température Jus de cuisson		31€

VIANDES A PARTAGER (2/3 personnes)

grillées avec notre huile d'olive aromatisée, découpées à table,
accompagnées de 2 garnitures au choix et nos sauces maison

COTE DE BŒUF	1kg100	99€
FIorentina T-BONE ANGUS	1kg100	120€
TOMAHAWK	1kg100	110€

GARNITURE

Garniture supplémentaire 4€

FRITES crunchy, **GNOCCHI** gorgonzola, **PUREE** de polenta truffée, **POMMES DE TERRE** au four, **MILLEFEUILLE** pommes de terre rouges, **LEGUMES** du jour au four, **SALADE** mesclun, balsamique, noix, croûtons

Toutes nos viandes sont d'origine Italie-France-Europe

BURGERS

1 garniture au choix

AMERICAN BURGER bœuf, scamorza fumée, poulet , rostī de PDT, tomates séchées, cornichons	23€
BURGER CHICKEN aiguillette de poulet crispy, oignons frits	23€
BURGER VEGGIE PARMIGIANA aubergine, fromage fumé	21€

MENU ENFANT

Fish&Chips ou Hamburger ou Aiguillette de poulet (frites)	15€
2 boules de glace aux choix – 1 soft	

DESSERTS SIGNATURES

PISTACCHIONE dessert glacé tout pistache, flambé au rhum	13€
NOCCIOLONE crémeux, noisette du Piémont, glace vanille	13€

DESSERTS A LA MINUTE

PAVLOVA déstructurée aux fruits rouges, glace fraise	11€
TIRAMISU aromatisé au café, cacao	12€
GLACE PISTACHE amandes caramélisées, huile d'olive	11€
LEMON PIE tartelette au citron meringuée	11€

Les prix exprimés sont en euros/prix service compris