

MENU

Entrées/Antipasti

Salade croquante 11€
(concombre, carotte, fenouil, graines de courges,
sauce citron)



Crunchy salad
(cucumber, carrots, fennel, pumpkin seeds, lemon
sauce)

Tomates mozzarella de Bufflone 11€
(Vache noire du Sud de l'Italie)

Tomatoes with Bufflone's mozzarella
(Cow from the south of Italy)

Salade de poulpe 16€
(poulpe, olives, céleri, tomates cerise, avocat,
huile d'olive)



Octopus' salad
(octopus, olives, celery, cherry tomatoes, avocado,
olive oil)

Carpaccio de Bresaola 14€
(jeunes pousses d'épinard, mesclun de salade,
copeaux de parmesan)

Bresaola's Carpaccio
(Spinach, mesclun salad mix, parmesan's curl)

Terrine de campagne locale & Bruschetta 9€
« L'Anjou rencontre l'Italie »

Local country terrine with bruschetta
« Anjou meets Italy »

(*) Boeuf d'origine France



Fait maison

Spécialité du Chef

Salades/Insalate

Boule de mozzarella Burratina (crémeuse)
(salade et jambon de parme) 16€

« Spécialité des Pouilles »

Mozzarella Burratina with salad and Parma ham
« Speciality from Apulia »

Salade San Remo 17€
(Gambas, avocat, pamplemousse, olives, pignons)

San Remo salad
(King prawns, avocado, grapefruit, olives, pine kernel)

Salade de lentilles 17€
(lentilles, thon, avocat, chèvre, noisette, huile
d'olive)

Lentils salad
(lentils, tuna, avocado, goat cheese, hazelnuts, olive
oil)

Poissons/Peschi

Filet de Daurade à la plancha 21€
(croute de courgette et graines de sésame et
assortiment de légumes)

*Sea bream fillet served with zucchini and sesame crust
with seasonal vegetables*

Gambas grillées et salade 23€
Grilled king Prawns with salad

MENU

Viandes/Carni

Tagliata de Black Angus US 25€
(parfumé au romarin et frites maison)
« Prise dans le paleron, persillage gouteux »
Cuisson conseillée « Medium rare »

Black Angus (US) tagliata with rosemary and home made french fries
Advised cooking « medium rare »

Rumsteak(*) sauce gorgonzola 21€
(accompagné de frites maison)



Rumsteak with gorgonzola sauce and french fries

Tartare de bœuf à l'italienne 19€
(Copeaux de parmesan, frites maison ou salade)



Italian beef tartar with parmesan's curl, french fries or salad

Pâtes/Paste

Mafaldines bio complètes végétariennes 17€
Vegetarian wholegrain bio mafaldine with seasonal vegetables



Spaghetti tomates cerise 16€
(huile d'olive, basilic, parmesan)
Cherry tomatoes spaghetti with olive oil, basil and parmesan



Tortelloni ricotta-épinard à la sauge 15€
Tortelloni ricotta-spinach with sage

Pâtes du jour (voir le Chef) 15€
Today's pasta



(*) Boeuf d'origine France

Fait maison

Spécialité du Chef

Tagliatelles de saumon flambées à la vodka 17€
Tagliatelle pasta with vodka-blazed salmon



Fromages/Fromaggi

Assiette de fromages affinés 13€
(accompagnée de salade, de noix et de confiture de figue bio)

Selection of matured cheeses with salad, walnuts and fig marmelade

Desserts/Dolci

Tiramisu traditionnel 7€
« Fait avec les œufs de nos poules »



Traditional tiramisu
« Made with our hen's eggs »

Crement d'Anjou aux fruits rouges 7€
« Spécialité de la région angevine »

« Crement d'Anjou » with red berries
« Regional speciality »

2 boules de glaces (au choix) 6€
(fraise, chocolat, vanille, mangue)

Soupe de fraise et boule de glace 8€
(feuilles de menthe)
Stawberry Soup with ice cream and mint leaves



Moelleux aux fruits de saison et cœur de nocciolata bio 8€
Seasonal fruits cake with a melting heart of bio nocciolata

