

Notre carte

L'Atelier des Artistes par Giovanni Favaro

A partager

- Fritures de Joëls avec aioli - 10€
- Planche de charcuteries artisanales de Toscane Marsili et tartinades - 19€

- Bol de Frites Maison avec une mayonnaise truffée - 5€

Entrées

- CEUF PARFAIT FACON SOKO - 12€
crème de parmesan, croûtons et chips de jambon cru

CARPACCIO DE BRESAOLA - 14€
copeaux de parmesan, pignons de pins, huile d'olive et roquette

- CAPPUCCINO DE COURGETTES - 12€
crème de chèvre, oignons crispy, pickles

- MILLE-FEUILLE DE LÉGUMES - 13€
Pâte feuilletée, légumes du moment croquants, crème de gorgonzola, pickles

Plats

EFFILOCHÉ D'AGNEAU - 26€
polenta crémeuse au romarin, carottes, gremolata, jus corsé

BURGER ITALIEN- 22€
pain brioché, scamorza, poulet épicé cuisson basse température, pancetta grillée, tomate séchée, roquette, pickles d'oignons et frites

SALADE DE TENTACULES D'ENCORNET GEANT- 23€
pâtes, poivrons, aubergines, cébettes, carottes, huile d'olive et citron

- SALADE DE BURRATA TARTUFFATA - 22€
légumes croquants, chips de jambon cru

GAMBAS A LA SICILIENNE- 25€
arancini bisque de gambas, gambas à la plancha au paprika et tuile de parmesan

Desserts

TIRAMISU CLASSIQUE - 8€
au café, préparé minute par le chef

TARTE AU CITRON DU CHEF - 8€
crème de citron et meringue croquante

FONDANT FACON GIANDUJA - 10€
avec glace au choix

CAFE GOURMAND - 10€
sélection de douceurs et thé ou café

Glaces au choix

1 boule - 2.50€ 3 boules - 6€
2 boules - 4.50€ supp chantilly - 1.50€

Vanille, Chocolat, Caramel, Yaourt, Café, Rhum raisins, Marron, Noisette, Noix de coco, Pistache, Abricot, Citron, Clémentine, Fraise, Fruit de la passion, Fruits rouges, Orange sanguine

Nos coupes de glaces

La Provençale : abricot, fruits rouges et fraise

La Caraïbe : noix de coco, passion, rhum raisins

La Sicilienne : citron, clémentine, orange sanguine

L'ardéchoise : noisette, marron, chocolat

ADA

Notre Menu

L'Atelier des Artistes par Giovanni Favaro

Entrée, plat, dessert = 40€

Entrée & plat OU plat & dessert = 30€

Entrées

 **ŒUF PARFAIT FACON SOKO**
crème de parmesan, croûtons et chips de jambon cru

OU

GASPACHO DE COURGETTES
CRÈME DE CHÈVRE, OIGNONS CRISPY, PICKLES

OU

 **MILLE-FEUILLE DE LÉGUMES**
PÂTE FEUILLETÉE, LÉGUMES DU MOMENT CROQUANTS, CRÈME DE GORGONZOLA, PICKLES

Plats

BURGER ITALIEN
PAIN BRIOCHÉ, SCAMORZA, POULET ÉPICÉ CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, PANCETTA GRILLÉE, TOMATE SÉCHÉE, ROQUETTE, PICKLES D'OIGNONS ET FRITES

OU

 **SALADE DE TENTACULES D'ENCORNET GEANT**
PÂTES, POIVRONS, AUBERGINES, CÉBETTES, CAROTTES, HUILE D'OLIVE ET CITRON

OU

SALADE DE BURRATTA TARTUFFATA
LÉGUMES CROQUANTS, CHIPS DE JAMBON CRU

Desserts

TIRAMISU CLASSIQUE
au café, préparé minute par le chef

OU

TARTE AU CITRON DU CHEF
crème de citron et meringue croquante

OU

FONDANT FACON GIANDUJA (+2€)
avec glace au choix

ADA

