



Les Entrées

CARPACCIO DE BŒUF, MAYONNAISE AU MAÏS,
RICOTTA MUSTIA (FROMAGE DE BREBIS FUMÉ) ET NOISETTES GRILLÉES

(3,7,8) € 18

VITELLO TONNATO, CHIPS DE POLENTA,
PÉTALES D'OIGNON ROUGE ET SAUCE AU THON

(3, 7, 8) € 15

ŒUF POCHÉ, POMME DE TERRE À LA TRUFFE ET FONDUE DE PECORINO

(3, 7) € 14

SÉRIOLE MARINÉE AUX AGRUMES, SAUCE À LA PÊCHE ET AU GINGEMBRE

(4) € 15

** Pour garantir leur fraîcheur, certains produits peuvent être surgelés à l'origine ou soumis à un abattage thermique sur place.
Pour plus d'informations, notre personnel est à votre disposition.*



Les premiers plats

RISOTTO « CARNAROLI », AU PECORINO, POIVRE NOIR,
CITRON VERT ET CREVETTES ROUGES LOCALES

(2,7) € 22

TAGLIATELLES FRAÎCHES AU RAGOÛT DE SANGLIER DE L'ASINARA

(1,3,7,9) € 18

MALLOREDDUS FRAIS AVEC PURPUZZA (SAUCISSE TRADITIONNELLE SARDE),
PECORINO SARDE ET PERSIL

(1, 7) € 16

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE, CRÈME DE CÉBETTE, FLEURS DE COURGETTE,
ASPERGES ET POIVRON CROUSTILLANT

(1,3) € 16

** Pour garantir leur fraîcheur, certains produits peuvent être surgelés à l'origine ou soumis à un abattage thermique sur place.
Pour plus d'informations, notre personnel est à votre disposition.*



Les plats principaux

MAGRET DE CANARD RÔTI, SAUCE À L'AIL NOIR ET FRIGGITELLI SAUTÉS

(7) € 22

SUPRÊME DE POULET BASSE TEMPÉRATURE, SALADE ICEBERG,

BACON CROUSTILLANT ET SAUCE CÉSAR

(1,3,4,77) € 20

FRITURE LÉGÈRE DE CALAMARS * ET CREVETTES *

(1,2,5,14) € 25

TENTACULE DE POULPE SAUTÉ, PURÉE DE POMMES DE TERRE AU ROMARIN,

SAUCE AU PECORINO ET MAYONNAISE AU CITRON

(3,7,14) € 24

BURGER VÉGÉTALIEN AUX LÉGUMINEUSES, LAITUE, TOMATE, OIGNON CROQUANTS,

MOUTARDE, CHOU ROUGE, SERVI AVEC FRITES

(1,3,8,10) € 20

** Pour garantir leur fraîcheur, certains produits peuvent être surgelés à l'origine ou soumis à un abattage thermique sur place.
Pour plus d'informations, notre personnel est à votre disposition.*



La viande

La viande : notre passion, notre spécialité, notre fierté. Il est très important pour nous de connaître l'origine de la viande que nous vous servons, ainsi que les conditions dans lesquelles elle a été élevée et nourrie. Cette attention nous garantit un niveau de qualité exceptionnel. C'est pourquoi nous avons recherché une entreprise partageant notre philosophie et avons choisi l'entreprise Poddesu de Cagliari. Depuis plus de 40 ans, elle sélectionne et importe en Sardaigne les meilleures viandes du monde, reconnues pour leur qualité et leur persillage (infiltration de graisse). Ils ne sélectionnent que les viandes les plus raffinées, certifiées pour leur qualité et leur sécurité. En collaboration avec eux, nous avons élargi notre offre en incluant certains des meilleurs morceaux, que nous avons le plaisir de vous présenter brièvement.

FREYGAARD

Sélection de viande bovine respectueuse du bien-être animal, de la production durable et de la sécurité alimentaire. Les élevages sont en plein air, principalement situés en Finlande et au Danemark. Leur alimentation est à base d'herbe, sans utilisation d'hormones de croissance (strictement interdites). Pour cette raison, la viande est disponible en quantité limitée, ce qui la rend unique. Les principales races sont : Frisonne, Ayrshire, ainsi qu'Angus et Charolaise.

YOSHI

Il s'agit de la sélection de Poddesu de Scottone, de génisses et de vaches de races appréciées, en particulier la viande de la région de Masuria en Pologne (élevage Plusky) et la viande de Simmental pur-sang des fermes de Bavière (Allemagne). La viande est mûre, avec un persillage adéquat, offrant un mélange de tendreté et de jutosité, avec des notes sucrées.

KIMI

Il s'agit de la sélection supplémentaire de Poddesu, choisie parmi les meilleures races avec un niveau de qualité très élevé. Sa viande est l'une des plus marbrées. Ses fibres et son tissu conjonctif prononcé (graisse) libèrent des arômes et des notes végétales pendant la cuisson, offrant une saveur intense et une tendreté unique.

SASHI

Il s'agit d'une sélection de JN Meat International, une autre entreprise leader dans le secteur de la viande, composée de bovins élevés en plein air avec une prédisposition génétique à l'infiltration de graisse, ce qui permet d'obtenir une viande similaire à celle du Wagyu. Les races approuvées pour la SASHI sont la Frisonne et l'Ayrshire.

** Pour garantir leur fraîcheur, certains produits peuvent être surgelés à l'origine ou soumis à un abattage thermique sur place.
Pour plus d'informations, notre personnel est à votre disposition.*



Nos viandes

SÉLECTION DE T-BONE
€ 7,50 - 11,00 PAR 100 G

SÉLECTION D'ENTRECÔTES
€ 6,50 - 10,00 PAR 100 G

TOMAHAWK DE BŒUF (GÉNISSE)
€ 6 PAR 100 G

BŒUF TRANCHÉ
€ 22

FILET DE BŒUF
€ 30

CÔTELETTES D'AGNEAU
€ 20

“CHIANINA” BURGER 200 G, *
LAITUE, BACON, TOMATE, OIGNON CROQUANTS, COLESLAW, CHEDDAR, SERVI AVEC
FRITES
(1,3,8,10)
€ 23

BURGER BLACK ANGUS 200 G, *
LAITUE, BACON, TOMATE, OIGNON CROQUANTS, COLESLAW, CHEDDAR, SERVI AVEC
FRITES
(1,3,8,10)
€ 23

** Pour garantir leur fraîcheur, certains produits peuvent être surgelés à l'origine ou soumis à un abattage thermique sur place.
Pour plus d'informations, notre personnel est à votre disposition.*



Les plats d'accompagnement

FRITES*
€ 7

POMMES DE TERRE AU FOUR
€ 7

LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS
€ 7

SALADE VERTE
€ 7

** Pour garantir leur fraîcheur, certains produits peuvent être surgelés à l'origine ou soumis à un abattage thermique sur place.
Pour plus d'informations, notre personnel est à votre disposition.*



Desserts

SPHERAMISÙ
(1, 3, 7) € 10

ASSORTIMENT CITRON "*Assoluto di limone*"
(1, 3, 7) € 12

CRÈME BRÛLÉE AU LAIT DE RIZ, ORANGE ET CARDAMOME
€ 10

MILLEFEUILLE À LA CRÈME PÂTISSIÈRE, FRAISES ET GLACE À LA VANILLE
(1,3,7) € 10

SEADAS ARTISANALES AU MIEL MILLEFLEURS
(1,7,10) € 10

SEADAS ARTISANALES AU MIEL D'ARBOUSIER
(1,7,10) € 12



SERVICE
€ 4

EAU
€ 3

BOISSONS
€ 4

CAFÉ
€ 1,50

** Pour garantir leur fraîcheur, certains produits peuvent être surgelés à l'origine ou soumis à un abattage thermique sur place.
Pour plus d'informations, notre personnel est à votre disposition.*



LISTE DES ALLERGÈNES REG. 1169/2011:

1. CEREALES CONTENANT DU GLUTEN (par exemple, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits dérivés.
2. CRUSTACÉS et produits à base de crustacés.
3. ŒUFS et produits à base d'œufs.
4. POISSONS et produits à base de poissons, sauf :
Gélatine de poisson ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. ARACHIDES et produits à base d'arachides.
6. SOJA et produits à base de soja.
7. LAIT et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. FRUITS A COQUE, par exemple, amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis*), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de macadamia (*Macadamia ternifolia*) et noix du Queensland et produits dérivés.
9. CELERI et produits à base de céleri.
10. MOUTARDE et produits à base de moutarde.
11. GRAINES DE SESAME et produits à base de graines de sésame.
12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2 total.
13. LUPIN et produits à base de lupin.
14. MOLLUSQUES et produits à base de mollusques.

LES ALLERGÈNES SONT INDIQUÉS SUR LE MENU AVEC LE NUMÉRO DE RÉFÉRENCE OU DANS LE REGISTRE DES ALLERGÈNES.

LA PRODUCTION INTERNE EST DE NATURE ARTISANALE ET IL N'EST DONC PAS POSSIBLE DE GARANTIR L'ABSENCE TOTALE DE TRACES D'ALLERGÈNES DANS LES PRODUITS FINIS, MÊME S'ILS NE SONT PAS INCLUS DANS LA RECETTE. LE PERSONNEL SE TIENT À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE INFORMATION COMPLÉMENTAIRE.

** Pour garantir leur fraîcheur, certains produits peuvent être surgelés à l'origine ou soumis à un abattage thermique sur place.
Pour plus d'informations, notre personnel est à votre disposition.*