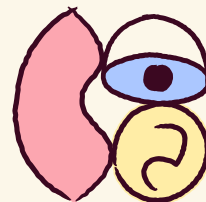




Menu



Starters - Tapas

Mini Mozza Buffala finger foods (4pcs)	10€
Panier de crudités frais et croquants avec tapenade maison (2 pers)	19€
Jumbo of crudités with its homemade sauce	
Foie gras et son chutney de figue	21€
Fois gras with chutney of fig	
Focaccia de saumon fumé ou chèvre chaud (6 pcs)	19€
Toasted Focaccia with smoked salmon or warm cheese	
Tartine veggie (caviar d'aubergines, poivron rouge, mozza)	19€
Toast bread with aubergines, red pepper tomatoes and mozza served with salad	
Tartine BÀO (crème de pecorino, jambon à la truffe et mozza)	19€
Toast bread with percorino cream, ham truffle and mozza served with salad	
Planche du boucher à partager	21€
Meat of the day to share	
Gnocchi à la crème de truffe et coppa à partager	19€
Gnocchi with creamy sauce truffle, top with coppa to share	
Assiette de fromage affiné - Fromagerie Festin (2pers)	22€
Our cheese selection	
Assiette de charcuterie (2pers)	22€
Our charcuterie selection	
Assiette Duo charcuterie fromage (2 pers)	25€
Our charcuterie & cheese duo platter	



Plats - Mains courses

PLATS ENFANTS KIDS (Steak potatoes, Gnocchi, Focaccia)	14€
Salade fraîcheur tomates, mozzarella, speck, melon	25€
Fresh salad with tomato, mozzarella, speck ham, melon	
Gnocchi à la crème de truffe et tranche de coppa	25€
Gnocchi with creamy sauce truffle, top with coppa	
Filet de poisson du jour et sa poêlée de légumes du marché	33€
Fish of the day served with vegetables	
Bavette de boeuf et ses pommes de terre grenailles	33€
Beef bavette black and his potatoes	
Assiette BÀO à partager	45€
Mix plate to share	



Desserts Home Made	8€
Crème brûlée, île flottante, panna cotta, fondant au chocolat.	