

L'ATTILIO

LE BISTRO

LES ENTRÉES

LA BURRATA DES POUILLES 🍷 🍴	18	LE VITELLO TONNATO 🍷	28
Tartare de tomate confite, vinaigre balsamique		Condiment yuzu et truffe, sauce thon-parmesan et pickles d'oignon	
LA CHÂTAIGNE 🍷	18	LE CARPACCIO DE DAURADE 🍷 🍴	28
Mousse onctueuse délicatement relevée à la livèche		Relevé au citron vert, ciboulette fraîche et piment d'Espelette	
LES SARDINES MARINÉES 🍷 🍴	22	LE CEVICHE DU JOUR 🍷	30
Tarte fine, oignons fondants, olives, câpres et feta		Aux agrumes, crudités de légumes	
L'ÉMINCÉ DE BŒUF 🍷	23	LE FOIE GRAS 🍷	38
Vinaigre balsamique, parmesan et câpres		Chutney de fruits de saison, pain doré aux fruits secs	
LA SALADE NIÇOISE 🍷	25	LE CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL 🍷	50g - 158 125g - 298
Et sa ventrèche de thon confite à l'huile d'olive		Condiments, crème d'Isigny et ses blinis	

LA SÉLECTION DU CHEF

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT	49
ENTRÉE/PLAT ET DESSERT	59
<i>Valable du lundi au samedi midi, ainsi que le soir du dimanche au mardi, sur les plats identifiés par le symbole 🍴</i>	
MENU DÉCOUVERTE EN 4 TEMPS	75
<i>Au gré de l'inspiration du Chef</i>	

LES PÂTES

LES SPAGHETTI ALLO SCARPARELLO 🍷 🍴	26
Sauce tomate maison, pecorino et basilic frais	
LES CALAMARATA CACIO ET PEPE 🍷 🍴	28
Pecorino crémeux, poivre noir fraîchement moulu	
LES TORTELLINI À LA PINTADE 🍷	32
Farcis à la pintade, consommé relevé aux herbes fraîches	
LES SPAGHETTI À LA TRUFFE NOIRE 🍷	38

Tous nos plats de la carte sont faits maison, tous nos prix sont indiqués en euros TTC. Service inclus.
Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter la carte des allergènes.

L'ATTILIO

LE BISTRO

LES VIANDES

LE CANARD 42

Laqué au soja et au miel,
champignons de saison

LE FILET DE BŒUF RÔTI 44

Sauce au poivre,
purée façon Joël Robuchon

LA CÔTE DE VEAU DE LAIT 55

À la milanaise, sauce tartare
et sucrones à la braise

LES POISSONS

LA CASSOLETTE DU PÊCHEUR 35

Assortiment de poissons,
pommes grenailles confites

LA SAINT-JACQUES 38

Grillée, risotto crémeux et iodé

LE CABILLAUD 42

Grillé à la plancha, cocos de Paimpol
glacés au jus de poisson de roche

LES FROMAGES

LE CHARIOT DE FROMAGES 22

Découvrez les fromages
de nos régions

LES DESSERTS

LE TIRAMISU 14

Boudoir imbibé au café Lavazza
et son crémeux mascarpone cacao

LE SOUFFLÉ 16

Chocolat au lait et noisettes
du Piémont, sorbet exotique

LA PAVLOVA 18

Meringue croustillante, fruits frais
de saison et son sorbet

LE BABA AU RHUM 18

Préparé minute et garni d'une crème
à la pistache

CHOCOLAT TENTATION 19

Jeux de textures autour du chocolat