

L'ATTILIO

VERTOU

LES ENTRÉES

LA BURRATA DES POUILLES	16	LE VITELLO TONNATO	22
Cœur fondant, servie avec focaccia maison		Fines tranches de veau, sauce thon-câpres onctueuse	
LA TERRINE DE COCHON	18	LES HUÎTRES GRATINÉES	24
Assaisonnée à l'estragon et à la moutarde		Selon la saison, sauce vierge et Comté 12 mois	
LES MOULES	22	TIÈDE DE MER	24
En différentes textures, accompagnées de frites maison		Poisson du marché rôti, légumes et sauce façon bouillabaisse	

LES CARPACCIOS

LE CARPACCIO DE DAURADE	22	LE CARPACCIO DE BŒUF	24
Relevé au citron vert, ciboulette fraîche et piment d'Espelette		Sur tarte fine, pesto de roquette et parmesan	

LES PÂTES

LA PASTA CON LE SARDE	24	LES RAVIOLES	32
Sardine fumée, fenouil sauvage, raisins secs et sauce safranée		Pâtes fraîches farcies au tourteau, bouillon parfumé au Pastis	
LA FREGOLA	28		
Pâtes sardes façon risotto, crème de basilic et grenouilles			

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

VERTOU

LES VIANDES

LE CANARD AU BARBECUE 38

Sauce Apicius
et endives glacées

LE FILET DE BŒUF RÔTI 40

200g - Sauce au poivre vert,
purée façon Joël Robuchon

LES POISSONS

LE MERLU À LA MILANAISE 30

Sauce gribiche
et jus de poisson

LE SANDRE DE LOIRE 36

Beurre blanc Nantais à la marjolaine
et courgettes

LE SAINT-PIERRE NACRÉ 38

Cuit doucement et accompagné
d'un sabayon de légumes verts

AUTOUR DU VÉGÉTAL

LES CRÊPES BRETONNES 22

À la ricotta, épinards
et noisettes

LES FROMAGES

LE PLATEAU DE FROMAGES 18

Voyage dans nos régions

LES DESSERTS

LES GOURMANDISES DU PLATEAU 14

Un plaisir sucré, à choisir sur l'instant

LE FONDANT AUX CHOCOLATS 16

Chocolats fifty-fifty,
glace à la vanille

LE SOUFLÉ BANANE ET PASSION 16

Glace à la noix de coco

-
*Élaboré à la minute, nous vous invitons
à le commander en début de service*