

L'ATTILIO

PORT BOURGENAY



L'ATTILIO

Tout est né de l'amitié de deux passionnés et d'une idée simple :
et si la belle cuisine était à la portée de tous ?

De nos potagers et des fermes de Vendée à votre assiette, le chemin est court. C'est notre engagement : des produits de saison, cueillis et pêchés tout près, choisis chaque jour auprès de celles et ceux qui les font. Nous les travaillons simplement, pour ne rien perdre de leur goût et de leur fraîcheur.

Ici, la signature d'Attilio Marrazzo, Chef doublement étoilé Michelin, se met au service d'une cuisine généreuse : la précision de la grande gastronomie, l'âme d'une trattoria, la fraîcheur de la côte vendéenne. Une cuisine pensée à un prix juste, parce que bien manger ne devrait pas être un luxe réservé à quelques-uns, mais un plaisir où chacun a sa place.

Deux amis, une table,
et l'envie de la partager avec vous.

Port Bourgenay,
85440 Talmont-Saint-Hilaire

lattilio-portbourgenay.com

LES ENTRÉES

L'aubergine alla parmagiana	15
La burrata des Pouilles, cœur fondant, focaccia du jour	16
Le ceviche de la criée, agrumes et fruits de saison	21
Le carpaccio de bœuf maturé, pesto basilic et parmesan affiné	20
Le carpaccio de daurade, signature du Chef	24
Le vitello tonnato, sauce thon-câpres, pickles et câpres à queue	26

LES SALADES *Disponibles au déjeuner uniquement*

La salade de crevettes et avocat	18
La salade niçoise à la ventrèche de thon Otoro, signature du Chef	24
La salade fraîcheur, iceberg croquante, pastèque, melon et gambas au sumac	24

LES PÂTES SIGNATURES

Les spaghetti allo Scarpariello, tomates cerises, ail, basilic et pecorino	22
Les calamarata cacio e pepe, signature du Chef	26
Les linguine aux palourdes et courgettes	34
Les spaghetti caviar Osciètre, citron frais, signature du Chef	59
Les linguine au homard, accompagnées d'un homard entier	110

LES POISSONS

Le retour de la criée, fenouil braisé, jus réduit et pommes grenailles	28
Le thon rouge mi-cuit, sauce marinara et pommes grenailles	34
Le sandre signature du Chef, beurre blanc, légumes de saison et riz pilaf	38
Le homard entier grillé à la plancha, accompagnement du jour	120

LES VIANDES

Les ribs de bœuf, panure panko, oignons caramélisés et frites maison	26
La canette au miel, carotte, miso, jus corsé et purée façon Robuchon	34
Le veau à la milanaise signature du Chef, salade croquante	36
L'entrecôte de bœuf cuite à la braise, sauce gorgonzola, frites maison	36
Le filet de bœuf signature, sauce au poivre et purée façon Robuchon	38

LES RISOTTOS

Le risotto à la truffe d'été et vieux parmesan	49
--	----

Tous nos plats de la carte sont faits maison. Toutes nos viandes sont principalement issues de races françaises, rigoureusement sélectionnées par nos soins. Tous nos prix sont indiqués en euros TTC. Service inclus. Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter la carte des allergènes.

À PARTAGER

Nos viandes et poissons d'exception préparés par le Chef Attilio Marrazzo

<i>La côte de bœuf, garniture de saison, frites maison</i>	<i>1 kg environ - 180€</i>
<i>Le Tomahawk de bœuf, garniture de saison, frites maison</i>	<i>1 kg environ - 180€</i>
<i>Le poisson grillé à la braise pour deux personnes, garniture de saison</i>	<i>13€/100 gr</i>

L'ÉCAILLER & CRUSTACÉS

	6 pièces	12 pièces
Les huîtres creuses N°3 de la Guittière froides	14	26
Les huîtres creuses N°3 de la Guittière gratinées	15	28
Les crevettes, mayonnaise maison, suprêmes de citron	12	22
Les langoustines, mayonnaise maison, suprêmes de citron	16	30

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison (7), Purée façon Robuchon (7), Pommes grenailles rôties (8), Légumes de saison (8)

LES DESSERTS

Le tiramisu Signature du Chef	16
La crème brûlée Amarena	18
La Pavlova aux fruits de saison	20
Le chocolat tentation en différentes textures	22
Le granité de pastèque, chantilly infusée à la fève de tonka	14

LE MENU DES PETITS

Escalope milanaise <u>ou</u> steak haché, frites, ketchup maison	
<u>ou</u> les spaghetti à la tomate, Brownie et sa boule de glace	16

Tous nos plats de la carte sont faits maison. Toutes nos viandes sont principalement issues de races françaises, rigoureusement sélectionnées par nos soins. Tous nos prix sont indiqués en euros TTC. Service inclus. Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter la carte des allergènes.