

L'ATTILIO

LE BISTRO

LES ENTRÉES

L'ŒUF PARFAIT 🍷 🍴 18 Velouté de champignon de Paris, mimolette et croûtons de pain	LES TOMATES ANCIENNES 🍷 25 En salade, relevées au sumac et au citron d'Amalfi
LA BURRATA DES POUILLES 🍷 🍴 23 Sur un coulis de basilic, accompagnée de focaccia maison	LA SALADE NIÇOISE 🍷 🍴 entrée 20 plat 30 Avec sa ventrèche de thon confite à l'huile d'olive
L'OS À MOELLE 🍷 28 Monté sur son toast de pain moutardé aux épices indiennes	LES GAMBAS 🍷 25 Panées au panko et frites, sauce aigre-douce au sésame
LE CARPACCIO DE DAURADE 🍷 28 Relevé au piment d'Espelette, citron vert et gel de sauce soja	LE THON ROUGE 🍷 35 En tartare, sur une tarte fine croustillante en écailles d'avocat
LE VITELLO TONNATO 🍷 28 Fines tranches de veau, nappées d'une sauce au yuzu et à la truffe	LES RIBS DE BŒUF BLACK ANGUS 🍷 32 Panés au panko et frits, accompagnés d'une sauce aux parfums d'Asie

LES PÂTES

LES SPAGHETTI TOMATE BASILIC 🍷 🍴 29 Délicatement liés au suprême de tomate, olives Taggiasche et vieux parmesan
LES CALAMARATA CACIO E PEPE 🍷 🍴 38 Cuites à la minute, cacio vieilli crémeux et poivre noir de Malabar
LES RAVIOLI ALLA NERANO 🍷 42 Farcis de caviar de courgette, parfumés au basilic et provolone crémeux
LES LINGUINE AU HOMARD 🍷 68 Accompagnées d'un demi homard bleu breton et tomates cerises
LE RISOTTO VIALONE NANO 🍷 63 Citron jaune d'Amalfi et carpaccio de gambero rosso

MENU DÉJEUNER

ENTRÉE/PLAT
OU PLAT/DESSERT
49

ENTRÉE, PLAT
ET DESSERT
62

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi,
sur les plats identifiés par le pictogramme 🍷

L'ATTILIO

LE BISTRO

LES VIANDES

LE FILET DE BOEUF NORMAND ⊕ 45

200g - Grillé à la plancha avec son jus perlé et sa sauce au poivre

LA CÔTE DE VEAU FAÇON MILANAISE ⊕ 58

400g - Panée et frite, sauce tartare, salade d'épinards et purée maison

LA TAGLIATA DE BŒUF ⊕ 53

Condiment méditerranéen, roquette et copeaux de parmesan

LE SUPRÊME DE VOLAILLE ⊕ 49

Rôti au beurre noisette, girolles poêlées à la Méditerranéenne

LES POISSONS

LE POISSON DU JOUR ⊕ ⊒ 38

Accompagnement en fonction du poisson

L'AILE DE RAIE ⊕ 45

Croustillant de câpres, citron confit, beurre noisette aux herbes fraîches

LA SOLE BELLE MEUNIÈRE ⊕ 82

Relevée de persil et câpres, salade ou purée maison

ACCOMPAGNEMENTS

À LA CARTE 12

Purée onctueuse ⊕
Frites croustillantes ⊕
Légumes verts croquants

LES FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES ⊕ 25

Accompagné de pain toasté et de marmelade

LES DESSERTS

LA PAVLOVA ⊕ 23

Aux fruits de saison et sa meringue

LE FONDANT AU CHOCOLAT CHAUD ⊕ 25

Et sa glace à la vanille

LE CHOCOLAT, EN DÉCLINAISON ⊕ 22

Meringues et mousse cacao-tonka, glace au chocolat, coulis au fruit de la passion

LE SOUFLÉ NOISETTE ⊕ 21

Noisettes de Piémont, cœur Gianduja et son sorbet fruits exotiques

LE TIRAMISU ⊕ ⊒ 17

Boudoir fait maison imbibé au café Lavazza et son crémeux mascarpone cacao

LE RIZ AU LAIT ⊕ 25

Façon impératrice

LE MILLEFEUILLE MINUTE ⊕ ⊒ 18

Crème pâtissière, amarena et pain de Gênes à la Strega

NOS GLACES ET SORBETS ⊕ ⊒ simple 7 double 14

Vanille, chocolat, fraise, pomme, citron ananas, pamplemousse, mangue-passion

LES ORIGINES DE NOS VIANDES

Bovine - Espagne | Ovine - France | Porcine - Espagne | Volaille - France