

# L'ATTILIO

## LE BISTRO

### LES ENTRÉES

<b>LA TARTELETTE</b> ☺	20	<b>LE CARPACCIO DE DAURADE</b> ☺	28
Chèvre frais gratiné, poires confites au miel et aux noix		Relevé au citron vert, ciboulette fraîche et piment d'Espelette	
<b>LA BURRATA DES POUILLES</b> ☺	23	<b>LE CARPACCIO DE BOEUF</b> ☺	28
Cœur fondant, focaccia maison		Pesto de basilic, parmesan 24 mois, vieux balsamique	
<b>LA MORUE</b> ☺	27	<b>LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES</b> ☺	32
Fines tranches de cabillaud confites à l'huile, olives vertes all'ascolana, aioli délicat		Délicatement parfumé à la truffe noire du Périgord	
<b>L'OS À MOELLE</b> ☺	28		
Os à moelle fondant, relevé de moutarde à l'ancienne, croûtons de pain dorés			
<b>LE VITELLO TONNATO</b> ☺	28		
Fines tranches de veau, sauce thon-câpres onctueuse			
<b>LES RIBS DE BOEUF BLACK ANGUS</b> ☺	32		
Panure panko épicée, cœur fondant et oignons confits caramélisés			
<b>LE FOIE GRAS DES LANDES MI-CUIT</b> ☺	36		
Chutney de fruits de saison pain aux fruits secs			

### LES SALADES

<b>LA NIÇOISE</b> ☺	entrée ☺ 20 plat 30	<b>LES SPAGHETTI ALLO SCARPARIELLO</b> ☺	29
Avec sa ventrèche de thon confite à l'huile d'olive		Sauce tomate maison, pecorino et basilic frais	
<b>LA MÉDiterranéenne</b> ☺	28	<b>LES TORTELLINI FARCI DE PINTADE</b> ☺	32
Poulpe fondant rehaussé de citron et d'huile d'olive		Et leur bouillon corsé, parfumé aux herbes fraîches	
<b>LA CÉSAR</b> ☺	30	<b>LES SPAGHETTI ALLA CHITARRA</b> ☺	39
Laitue croquante, poulet grillé, parmesan 24 mois, sauce César		À la carbonara et cecina de bœuf	
		<b>LES RAVIOLI À LA LANGoustine</b> ☺	48
		Et leur sauce Thermidor	
		<b>LE RISOTTO VIALONE NANO</b> ☺	63
		À la truffe noire du Périgord râpée en salle	

### LES CARPACCIOS

<b>LE CARPACCIO DE DAURADE</b> ☺	28
Relevé au citron vert, ciboulette fraîche et piment d'Espelette	
<b>LE CARPACCIO DE BOEUF</b> ☺	28
Pesto de basilic, parmesan 24 mois, vieux balsamique	
<b>LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES</b> ☺	32
Délicatement parfumé à la truffe noire du Périgord	

### MENU DÉJEUNER

<b>ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT</b>	49
<b>ENTRÉE/PLAT ET DESSERT</b>	62

*Le midi du lundi au vendredi, sur les plats identifiés par le symbole ☺*

### LES PÂTES

<b>LES SPAGHETTI ALLO SCARPARIELLO</b> ☺	29
Sauce tomate maison, pecorino et basilic frais	
<b>LES TORTELLINI FARCI DE PINTADE</b> ☺	32
Et leur bouillon corsé, parfumé aux herbes fraîches	
<b>LES SPAGHETTI ALLA CHITARRA</b> ☺	39
À la carbonara et cecina de bœuf	
<b>LES RAVIOLI À LA LANGoustine</b> ☺	48
Et leur sauce Thermidor	
<b>LE RISOTTO VIALONE NANO</b> ☺	63
À la truffe noire du Périgord râpée en salle	

# L'ATTILIO

## LE BISTRO

### LES VIANDES

#### LE FILET DE BŒUF RÔTI ☺

200g - Sauce al pepe verde,  
purée façon Joël Robuchon

45

#### LA VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE ☺

Truffe, sauce Albuféra,  
crème de céleri-rave

49

#### LA CÔTE DE VEAU DE LAIT ☺

Pleurotes grillées  
et sauce chimichurri

55

#### L'ENTRECÔTE ANGUS À LA PLANCHA ☺

Jus corsé,  
légumes de saison

69

### LES POISSONS

#### LE POISSON DU JOUR ☺

Sélection du marché,  
garniture de saison

38

#### LE CŒUR DE SAUMON CONFIT ☺

Huile d'olive, sabayon,  
ravioli de navet long

45

#### LE CABILLAUD PÔCHÉ ☺

Brunoise de légumes de saison,  
sauce pil-pil tomatée

48

#### LA NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉE ☺

Gremolade de ciboulette et gingembre,  
risone façon risotto crémeux

52

### ACCOMPAGNEMENTS

#### À LA CARTE

Purée onctueuse ☺  
Frites croustillantes ☺  
Légumes verts croquants

12

### LES FROMAGES

#### ASSORTIMENT DE FROMAGES ☺

Accompagné de pain toasté  
et fruits confits à la moutarde

25

### LES DESSERTS

#### LE TIRAMISU ☺

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

20

#### LA PAVLOVA ☺

Meringue croustillante, fruits frais  
de saison et son sorbet

23

#### LE FONDANT AU CHOCOLAT CHAUD ☺

Et sa glace à la vanille

20

#### LE RIZ AU LAIT ☺

Meringue vaporeuse et crème anglaise vanille

25

#### LE MILLEFEUILLE MINUTE ☺

Feuilletage caramélisé, amarena,  
pain de Gênes et sa glace au caramel

20

#### LA TARTE TATIN ☺

Accompagné de crumble aux pommes  
chaud et sa glace à la vanille

27

#### LE SOUFFLÉ NOISETTE ☺

Noisettes de Piémont, cœur Gianduja  
et son sorbet fruits exotiques

21

#### LE DESSERT DU JOUR ☺

Création de notre Chef pâtissier Kenta Tsukiji

27