

# L'ATTILIO

## LE BISTRO

### LES ENTRÉES

<b>LA TARTELETTE</b> ☼ ☼	20
Chèvre frais gratiné, poires confites au miel et aux noix	
<b>LA BURRATA DES POUILLES</b> ☼ ☼	23
Cœur fondant, focaccia maison	
<b>LA MORUE</b> ☼	27
Fines tranches de cabillaud confites à l'huile, olives vertes all'ascolana, aioli délicat	
<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 BŒUF 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
Avec sa ventrèche de thon confite à l'huile d'olive	
<b>LA MÉDITERRANÉENNE</b> ☼ ☼	28
Poulpe fondant rehaussé de citron et d'huile d'olive	
<b>LA CÉSAR</b> ☼	30
Laitue croquante, poulet grillé, parmesan 24 mois, sauce César	

### LES CARPACCIOS

<b>LE CARPACCIO DE DAURADE</b> ☼	28
Relevé au citron vert, ciboulette fraîche et piment d'Espelette	
<b>LE CARPACCIO DE BŒUF</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 FARCIS 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

<b>LE FILET DE BŒUF RÔTI</b> ☼	45
200g - Sauce al pepe verde, purée façon Joël Robuchon	
<b>LA VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE</b> ☼	49
Truffe, sauce Albuféra, crème de céleri-rave	
<b>LA CÔTE DE VEAU DE LAIT</b> ☼	55
Pleurotes grillées et sauce chimichurri	
<b>L'ENTRECÔTE ANGUS À LA PLANCHA</b> ☼	69
Jus corsé, légumes de saison	

### LES POISSONS

<b>LE POISSON DU JOUR</b> ☼ ☼	38
Sélection du marché, garniture de saison	
<b>LE CŒUR DE SAUMON CONFIT</b> ☼	45
Huile d'olive, sabayon, ravioli de navet long	
<b>LE CABILLAUD PÔCHÉ</b> ☼	48
Brunoise de légumes de saison, sauce pil-pil tomate	
<b>LA NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉE</b> ☼	52
Gremolade de ciboulette et gingembre, risone façon risotto crémeux	

### ACCOMPAGNEMENTS

<b>À LA CARTE</b>	12
Purée onctueuse ☼ Frites croustillantes ☼ Légumes verts croquants	

### LES FROMAGES

<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b> ☼	25
Accompagné de pain toasté et fruits confits à la moutarde	

### LES DESSERTS

<b>LE TIRAMISU</b> ☼ ☼	20	<b>LA PAVLOVA</b> ☼	23
Boudoir fait maison imbibé au café Lavazza et son crémeux mascarpone cacao		Meringue croustillante, fruits frais de saison et son sorbet	
<b>LE FONDANT AU CHOCOLAT CHAUD</b> ☼ ☼	20	<b>LE RIZ AU LAIT</b> ☼	25
Et sa glace à la vanille		Meringue vaporeuse et crème anglaise vanille	
<b>LE MILLEFEUILLE MINUTE</b> ☼ ☼	20	<b>LA TARTE TATIN</b> ☼	27
Feuilletage caramélisé, amarena, pain de Gênes et sa glace au caramel		Accompagné de crumble aux pommes chaud et sa glace à la vanille	
<b>LE SOUFFLÉ NOISETTE</b> ☼	21	<b>LE DESSERT DU JOUR</b> ☼	27
Noisettes de Piémont, cœur Gianduja et son sorbet fruits exotiques		Création de notre Chef pâtissier Kenta Tsukiji	