

L'ATTILIO

LE BISTRO

LES ENTRÉES

| | | | |
|--|----|--|----------------------|
| L'AUBERGINE ALLA PARMIGIANA ☼ | 24 | LE VITELLO TONNATO ☼ | 28 |
| Millefeuille d'aubergine, crème de parmesan et basilic frais | | Fines tranches de veau, sauce thon-câpres onctueuse | |
| LA BURRATA DES POUILLES ☼ | 23 | LES RIBS DE BŒUF BLACK ANGUS ☼ | 32 |
| Cœur fondant, focaccia maison | | Panure panko épicée, cœur fondant et oignons confits caramélisés | |
| LA SEICHE SNACKÉE MINUTE ☼ | 25 | LE FOIE GRAS DES LANDES MI-CUIT ☼ | 36 |
| Fricassée d'asperges vertes et d'artichauts, chorizo de bœuf | | Chutney de fruits de saison pain aux fruits secs | |
| L'OS À MOELLE FONDANT ☼ | 28 | LA NIÇOISE ☼ | entrée 20 plat 30 |
| Escorté de pain doré relevé à la moutarde à l'ancienne | | Avec sa ventrèche de thon confite à l'huile d'olive | |

LES CARPACCIOS

| | |
|---|----|
| LE CARPACCIO DE DAURADE ☼ | 28 |
| Relevé au citron vert, ciboulette fraîche et piment d'Espelette | |
| LE CARPACCIO DE BŒUF ☼ | 30 |
| Pesto de basilic, tarte fine croustillante | |

LES PÂTES

| | |
|--|----|
| LES SPAGHETTI ALLO SCARPARIELLO ☼ | 29 |
| Sauce tomate maison, pecorino et basilic frais | |
| LES BOTTONI AUX VONGOLE ☼ | 32 |
| Courgettes fondantes et sauce citronnée | |
| LES TUBETTI «SOUVENIR D'ENFANCE» ☼ | 39 |
| Façon pescatora, jus de poissons de roche | |
| LES RAVIOLI À LA LANGOUSTINE ☼ | 50 |
| Et leur sauce Thermidor | |
| LE RISOTTO VIALONE NANO ☼ | 48 |
| Poutargue et gambas | |

MENU DÉJEUNER

| | |
|------------------------------------|----|
| ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT | 49 |
| ENTRÉE/PLAT ET DESSERT | 62 |

*Le midi du lundi au vendredi,
selon l'inspiration du Chef*

L'ATTILIO

LE BISTRO

LES VIANDES

LE FILET DE BŒUF RÔTI 45

200g - Sauce au poivre,
purée façon Joël Robuchon

LA VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE 49

Ail des ours,
champignons de saison

LA CÔTE DE VEAU DE LAIT 55

À la milanaise, sauce tartare
et sucrides croquantes

L'ENTRECÔTE ANGUS À LA PLANCHA 69

Jus corsé,
légumes de saison

ACCOMPAGNEMENTS

À LA CARTE 12

Purée onctueuse
Frites croustillantes
Légumes verts croquants

LES DESSERTS

LE TIRAMISU 20

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

LE FONDANT AU CHOCOLAT 20

Cœur chocolat chaud,
glace à la vanille

LA ZUPPA DELLA MAMMA 21

Crème diplomate, génoise imbibée,
cerises Amarena

LES POISSONS

LE POISSON DU JOUR 38

Sélection du marché,
garniture de saison

LE CŒUR DE SAUMON CONFIT 45

Huile d'olive, sabayon,
légumes verts de saison

LE CABILLAUD POCHÉ 48

Voile de pâte de riz aux herbes,
petits pois et fèves, sauce pil-pil

LES FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES 25

Accompagné de pain toasté
et fruits confits à la moutarde

LE SOUFLÉ NOISETTE 21

Noisettes de Piémont, cœur Gianduja
et son sorbet fruits exotiques

LA PAVLOVA 23

Meringue croustillante, fruits frais
de saison et son sorbet

LE RIZ AU LAIT 25

Meringue vaporeuse
et crème anglaise vanille