

Apéritifs et boissons

Apéritif Maison (Champagne et sirop fruits de la passion Bio)	11 €
Coupe de Pinot Brut "L'Impossible"	6 €
Coupe de Crémant de la Loire AOC Bio	8 €
Coupe de "Spumante" Enrica Spadafora	9 €
Coupe de Champagne AOC	12 €
Kir (cassis, fraise, châtaigne, fruits de la passion, pomme)	6 €
Kir Royal (cassis, fraise, châtaigne, fruits de la passion, pomme)	11 €
Spritz (Aperol et Prosecco)	6 €
Negroni (Martini rouge, Gin et Campari)	8 €
"L'Impossible" (Disaronno, crème de châtaigne, jus de pomme)	8 €
"Des Bulles d'amour" (Gin, Apérol, jus d'orange, limonade, sirop de cassis)	10 €
Pina colada (Rhum, crème de coco, jus d'ananas)	10 €
Martini Blanc ou Rouge	6 €
Ricard	4 €
Gin Tonic	8 €
Bière Blonde - Peroni 33 cl	5 €
Bière Blonde Bio - Moulin D'Ascq Artisanale 33 cl	5 €
Bière Ambrée Bio - Moulin D'Ascq Artisanale 33 cl	5 €
Bière Blanche Bio - Moulin D'Ascq Artisanale 33 cl	5 €
Bière Blonde Bio SANS GLUTEN	5 €
Verre de vin doux Bio 12 cl	6 €
Verre de vin standard selon l'ardoise 12 cl	6 €
Verre de vin supérieur selon l'ardoise 12 cl	8 €
Verre de vin excellent selon l'ardoise 12 cl	13 €
1/4 Vin Maison	9 €
1/2 Vin Maison	12 €
Cocktail aux fruits sans alcool	6 €
Smoothie du jour	5 €
Jus de fruits Bio 25 cl (orange, pomme, ananas)	4 €
Limonade d'Antan Bio 25 cl	4 €
Sodas Bio (bio cola, citronnade, orangeade) 33 cl	4 €
Eau micro filtrée Cryo (plate ou gazeuse) 75 cl	4 €
Eau micro filtrée Cryo (plate ou gazeuse) 50 cl	3 €

**« Notre théâtre est un petit endroit fait de discipline,
de conscience, d'ordre et d'amour,
qui permet, l'espace d'un instant,
d'oublier le quotidien et de s'en évader. »**

Ingmar Bergman.



*Offrez-vous un moment de sérénité et de paix.
Profitez de cet instant précieux et convivial
en prenant le temps de goûter notre cuisine traditionnelle italienne,
respectueuse des produits et des saisons,
où tout est fait maison et préparé sur l'instant.*

*La préparation de nos plats et leurs temps d'attente
sont le reflet de notre passion
et de notre détermination à vous offrir un moment spécial.*

Bonne dégustation.

Le Chef,

Auro Bucci

Menu de l'hiver

LE MENU VÉGÉTARIEN / 44 €

☺♥ Le velouté de potiron, châtaigne et champignons

.

☺ Cannelloni à la farine de maïs aux quatre fromages, thym, basilic
et sauce aux épinards et pommes

.

☺♥ Le non-cheescake au citron et glace au safran



LE MENU GOURMAND / 56 €

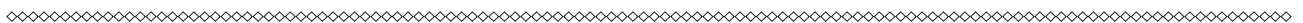
☺♥ La mousse de ricotta et parmesan « Reggiano » au miel de châtaigne,
petite salade au gingembre,
poire au sirop gratinée au four et fromage « Pecorino di Pienza »

.

☺ Les raviolis aux huîtres sur crème de topinambour à l'estragon,
Saint-Jacques gratinées au miel d'orange et truffe noire

.

☺♥ Le parfait au nougat
sur sauce au chocolat « Carmelia Valrhona »



☺ sans gluten / ♥ sans produits laitiers

LE MENU DU CŒUR / 68 €

AVEC UNE SÉLECTION DE VINS AU VERRE / 88 €

Les Raviolis du « plin » à la fondue Valdôtaine, beurre et sauge

•

☺ Le filet de bœuf, sauce moutarde et gorgonzola,
pommes de terre « La Ratte » et salade de saison

•

☺ Petite sélection de fromages italiens :
Robiola aux trois laits, Bleu d'Aoste et Taleggio

•

☺ Le soufflé au chocolat et glace à la vanille

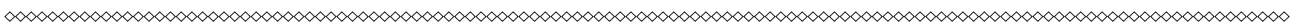


LE MENU ENFANT GOUMAND / 16 €

♥ Les Tagliatelles à la sauce tomate,
brochette de viande mixte et pommes de terre au four

•

☺ Glace au chocolat au lait



☺ sans gluten / ♥ sans produits laitiers

A la carte

LES SOUPES DE L'HIVER

☺♥ Le Velouté de céleri-rave avec huile pimentée et cannelle / 12 €

☺♥ Le velouté de potiron, châtaignes et champignons / 14 €



LES ENTRÉES

☺♥ La Salade de fenouils, brocolis, betteraves,
potiron cuit au four au sésame, menthe et oranges / 14 €

Le filet de veau rosé avec sauce de thon à l'huile d'olive,
mayonnaise à la moutarde et truffe noire / 17 €

☺ La mousse de ricotta et parmesan « Reggiano » au miel de châtaigne,
petite salade au gingembre,
poire au sirop gratinée au four avec « pecorino di Pienza » / 16 €



LES PÂTES FAIT MAISON

☺ Cannelloni à la farine de maïs aux quatre fromages, thym, basilic
et sauce d'épinards et pommes / 16 €

♥ Fettuccine « Mancini » aux choux, saucisses et tomates sèches / 16 €

♥ Raviolis aux épinards, poireaux et pommes de terre douces
au parfum de l'hiver / 16 €

LE PLAT DE LA CUISINE VÉGÉTALIENNE

😊♥ Le hamburger végétalien
sur sauce au curry, choux rouge étouffé et riz noir « Venere »
avec tempeh au piment et oranges / 22 €



LE POISSON

😊♥ Le carrelet au four au parfum de curry,
lait de coco et romarin avec poireaux et fenouils étouffés / 28 €

•

😊♥ La lotte enroulé dans le lard d'Arnad,
pommes de terre écrasées à l'ail, cèpes sur sauce de carottes / 29 €

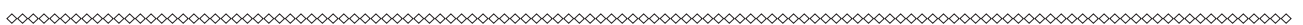


LA VIANDE

😊♥ Le jarret d'agneau au four
aux herbes aromatiques avec pois chiches « all' uccelletto »
et salade de fenouils et oranges / 29 €

•

😊♥ La cuisse de canard farcie
aux figues sèches et noisettes, crème de choux et safran,
écorces de chocolat et pommes de terre au four / 28 €



😊 sans gluten / ♥ sans produits laitiers

Dessert

LES DESSERTS DE LA TRADITION (...MAIS PAS TROP...)

- ☺♥ Le gâteau aux noix et au chocolat et glace à la pistache / 14 €
-
- ☺♥ Le non-cheesecake au citron et glace au safran / 14 €
-
- ☺ Le beignet de pâte d'amande avec potimarron et ricotta, bavaroise à la pomme, sauce kiwi / 14 €



LES DESSERTS DE LA CUISINE NATURELLE *Sans sucre, œufs, beurre, lait et glutène*

- ☺♥ Tarte aux pommes « raw » et glace aux dattes / 14 €
-
- ☺♥ Mousse au café et mousse au chocolat / 14 €
-
- ☺♥ Le mille-feuille de sésame aux amandes, crème de pommes, riz au lait à la cannelle / 14 €



GLACES & SORBETS MAISON

1 boule / 3 € • 2 boules / 6 € • 3 boules / 8 €



CAFÉ

Café avec petits biscuits maison / 4 €



☺ sans gluten / ♥ sans produits laitiers

NOTRE PHILOSOPHIE



Toutes les recettes sont originales

•
*Nous achetons seulement les ingrédients,
tout est cuisiné et préparé par nos mains
et avec notre cœur.*

•
Les ingrédients que nous choisissons sont d'excellente qualité
et d'origine biologique (aujourd'hui environ 80%)

•
*Quand les producteurs n'ont pas la **certification biologique**,
nous vérifions que les produits sont faits
avec des méthodes naturelles et sans l'utilisation de la chimie.*

•
Les farines que nous utilisons pour faire les pâtes et le pain
arrivent du Piémont, du «Mulino Marino», et sont moulues à la pierre.

•
Le pain et les gressins sont produits avec la levure mère,
selon la méthode ancienne et traditionnelle.

•
Le poisson que nous proposons est sauvage,
pêché à la ligne ou au filet dans l'Atlantique du Nord,
l'Atlantique nord-est, la Mer du Nord, la Mer Méditerranée, la Mer Adriatique,
ou, dans certains cas, d'élevages certifiés biologiques.

•
Les glaces et les sorbets sont fait maison,
tout comme les pâtes fraîches, les desserts et les petits fours.

•
Les produits laitiers et leurs dérivés
sont exclus de nombreuses préparations.
La plupart de nos plats ne contiennent pas de **gluten**.



**Appellation « Restaurant de qualité »
reconnu par Le Collège Culinaire de France.**



**Attribution du label international
« La Clef Verte » : restaurant écologique vertueux
sur le plan environnemental.**

