

# MENU

FRANCAIS / ENGLISH

Les plats sont servi avec garnitures et salade / The dishes are served with garnishes and salad

## Viandes / Meats

**Escalope de poulet grillée et parfumée aux herbes**  25,50

Cutlet grilled chicken and flavored with herbs of provence

**Cordon bleu de poulet** sauce façon carbonara 28,30

Blue tie of chicken wipes carbonara way

**Carpaccio de bœuf** 26,80

Carpaccio of beef

**Tagliata di filetto** 37,90 

Tranches de filet de bœuf grillées , salade de rucola, copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge

Thin slices of fillet steak, rocket salad with parmesan cheese and extra-virgin olive oil

**Filet de bœuf grillé** fil d'huile d'olive extra vierge et fleur de sel 36,60

Grilled Beef Filet with a Drizzle of Extra Virgin Olive Oil and Fleur de Sel

**Filet de bœuf gorgonzola ou au poivre vert** 38,60

Beef Filet with Gorgonzola or Green Peppercorn Sauce.

**Carpaccio de bœuf et mozzarella di bufala** 31,40

Carpaccio of beef with mozzarella di bufala

**Cordon bleu pané, crème champignons** 31,10

Breaded Cordon bleu with mushroom cream sauce

**Escalope Milanaise** 30,30

Milanese breaded cutlet

## Veau / Veal

**Escalope crème champignons** 34,50

Escalope with mushroom cream sauce

**Escalope grillée**  33,80

Grilled escalope

**Saltimbocca alla romana** 33,80

Fried veal escalope with ham and sage

 = plat léger / light meal