

# L'ATTILIO

## LE BISTRO

### LES ENTRÉES

<b>L'ŒUF CARBONARA</b> ☉ ☰	14	<b>LES ASPERGES BLANCHES</b> ☉	20
Cuit parfait, petits oignons confits et lardons dorés, crème onctueuse		Pochées, relevées au sumac et sa sauce maltaise	
<b>LA BURRATA DES POUILLES</b> ☉ ☰	18	<b>LA SALADE NIÇOISE</b> ☉ ☰	entrée 20 plat 30
Sur un coulis de basilic, accompagnée de focaccia		Avec sa ventrèche de thon confite à l'huile d'olive	
<b>L'OS À MOELLE</b> ☉	22	<b>LE CEVICHE DE POISSON DU JOUR</b> ☉	24
Monté sur son toast de pain moutardé aux épices indiennes		Mariné aux agrumes et crudités de légumes	
<b>LE VITELLO TONNATO</b> ☉	20	<b>LES RIBS DE BŒUF BLACK ANGUS</b> ☉	32
Fines tranches de veau, nappées d'une sauce thon-câpres relevée au citron		Panés au panko et frits, accompagnés d'une sauce aux parfums d'Asie	
<b>LE CARPACCIO DE DAURADE</b> ☉ ☰	22	<b>LE FOIE GRAS DES LANDES</b> ☉	38
Relevé au piment d'Espelette et citron vert		Cuit en terrine et son pain aux fruits secs fait maison	

### LES PÂTES

<b>LES SPAGHETTI TOMATE BASILIC</b> ☉ ☰	26
Délicatement liés au suprême de tomate, olives Taggiasche et vieux parmesan	
<b>LES CANDELE CACIO E PEPE</b> ☉ ☰	29
Cuites à la minute, cacio vieilli crémeux et poivre noir de Malabar	
<b>LES PENNONE AU HOMARD</b> ☉	49
Accompagnées d'un demi homard bleu breton et tomates cerises	
<b>LES RAVIOLI ALLA NERANO</b> ☉	39
Farcis de caviar de courgette, parfumés au basilic et provolone crémeux	
<b>LE RISOTTO ALLE VONGOLE</b> ☉	39
Risotto crémeux, pousses d'épinard et cœur d'artichaut	

## MENU DÉJEUNER

ENTRÉE/PLAT  
OU PLAT/DESSERT  
**39**

ENTRÉE, PLAT  
ET DESSERT  
**49**

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi,  
sur les plats identifiés par le pictogramme ☉

# L'ATTILIO

## LE BISTRO

### LES PLATS DE VIANDE

<b>LE FILET DE BOEUF NORMAND</b> ⊕	39	<b>LA TAGLIATA DE BŒUF</b> ⊕	45
200g - Grillé à la plancha avec son jus perlé et sa sauce au poivre		Condiment méditerranéen, roquette et copeaux de parmesan	
<b>LA CÔTE DE VEAU FAÇON MILANAISE</b> ⊕	48	<b>LA VOLAILLE FERMIÈRE</b> ⊕	49
400g - Panée et frite, accompagnée de sauce tartare		Contisée à l'ail des ours, morilles farcies, et déglacée au vin jaune d'Arbois	

### LES PLATS DE POISSON

<b>LE BAR DE LIGNE</b> ⊕	47	<b>LE POISSON DU JOUR</b> ⊕ △	35
Poché, artichauts alla romana, fèves et petits pois relevés à la sarriette		Accompagnement en fonction du poisson	

### ACCOMPAGNEMENTS

<b>À LA CARTE</b>	12	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b> ⊕	22
Purée onctueuse ⊕ Frites croustillantes ⊕ Légumes verts croquants		Accompagné de pain toasté et de marmelade	

### LES FROMAGES

### LES DESSERTS

<b>LA PAVLOVA</b> ⊕ △	15	<b>LE TIRAMISU</b> ⊕ △	15
Aux fruits de saison et sa meringue		Boudoir fait maison imbibé au café Lavazza et son crémeux mascarpone cacao	
<b>LE FONDANT AU CHOCOLAT CHAUD</b> ⊕	18	<b>LE RIZ AU LAIT</b> ⊕	18
Et sa glace à la vanille		Façon impératrice	
<b>LE SOUFLÉ NOISETTE</b> ⊕	19	<b>LE MILLEFEUILLE MINUTE</b> ⊕	18
Noisettes de Piémont, coeur de Gianduja et son sorbet fruits exotiques		Crème pâtissière, amarena et pain de Gênes à la Strega	