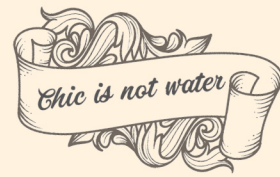




CANTINA ROSÉ



SI ORDINA AL BANCO

SFIZI

Ostriche Fine de Claire ¹⁴ (1pz)	3,5
Patate fritte artigianali	6
Uova Mimosa ^{1,10}	7
Tarte Dauphinoise <i>torta di patate con cipolle e crème fraîche ^{3/7}</i>	7
Panelle Provenzali <i>sticks di farina di ceci con salsa aioli ^{3/10}</i>	7
Escargots alla "Bourguignon" 6pz <i>lumache con salsa di burro, prezzemolo e aglio ¹</i>	9
Bowl di hummus della cantina <i>con ceci, carote, harissa, sesamo e crostini ¹</i>	7
Bowl di Baccalà* mantecato ⁴ <i>e pizza scrocchiarella ¹</i>	8
Burro & Alici di Collioure ^{4/7} <i>burro di Normandia e crostini del forno ¹</i>	10
Formaggi francesi ⁷ comté 15 mesi, <i>chevre, camembert, roquefort e baguette ¹</i>	10
Prosciutto crudo 18 mesi <i>servito con pantomate ¹</i>	12



CROQUE & ROLL

Croque Monsieur ^{1/7} <i>pan brioche artigianale, prosciutto cotto, besciamella fatta in casa, emmental francese e contorno di patatine fritte</i>	11
Croque Madame ^{1/3/7} <i>pan brioche artigianale, prosciutto cotto, besciamella fatta in casa, emmental francese, uovo e contorno di patatine fritte</i>	12
Croque Vegetariano ^{1/7} <i>pan brioche artigianale, caprino, pomodoro, emmental francese e contorno di patatine fritte</i>	12

Allergeni: 1 Cereali/Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano, 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi.

Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale. Attenzione: cibi e bevande vengono manipolati in ambienti potenzialmente contaminati con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano e sesamo.

*In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del mantenimento della catena del freddo. In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati.

SPECIALS

Zuppa di cipolle ^{1/7} <i>con timo e alloro, servita con crostino di pane di segale ed emmental grigliato</i>	8
Quiche del giorno ^{1/3/7} <i>quiche provenzale (vegetariana) servita con insa- latina e patatatine fritte artigianali</i>	9
Vitello Tonnato ^{1/3/7} <i>servito con baguette del forno alla griglia</i>	14
Cocotte di manzo "bourguignon" ¹ <i>brasato di fassona al pinot nero con funghi cham- pignon e carote; servito con purea di patate</i>	14
Double French Smash Burger ^{1/7} <i>doppio burger di Angus, formaggio comté, po- modoro, insalata, maionese, ketchup, cetriolini e contorno di patate fritte</i>	15
Tagliata di Manzo Angus marezzato <i>con sale di maldon e salsa di pepe verde ⁷ (servita a parte) e contorno di patatine fritte</i>	18



PER ACCOMPAGNARE

Pak choi con salsa teriaki ⁶	6
Insalata verde con vinaigrette ¹⁰	5
Insalata Coleslaw 8 ^{8,10} <i>carote, verza, aceto, yougurt, cipolle e senape</i>	6



DESSERT

Profiteroles al cioccolato Valrhona ^{1/3/7/8}	7
Tartelletta crema pasticcera e frutta ^{1/3/7/8}	5
Rocher al Pistacchio ^{1/3/7/8}	5
Mousse cioccolato e lamponi ^{1/3/7/8}	5
Tiramisù della casa ^{3/7}	5



CANTINA ROSÉ



COUNTER SERVICE

BITES

Fine de Claire Oysters ¹⁴ (1pz)	3,5
Homemade fried potatoes	6
Mimosa eggs ^{1,10}	7
Tarte Dauphinoise <i>potato tart with onions and crème fraîche ^{3/7}</i>	7
Panelle Provenzali <i>chickpea flour sticks with aioli sauce ^{3/10}</i>	7
Escargots "Bourguignon" 6pz <i>served with butter, parsil and garlic sauce ¹</i>	9
Bowl of our house hummus <i>chickpeas, carrots, harissa, tahina, croutons¹</i>	7
Bowl of creamed codfish* ⁴	8
<i>served with crunchy pizza</i>	
Collioure Anchovies and butter ^{4/7}	10
<i>Normandy butter and croutons ¹</i>	
French cheeses ⁷ comté15m, chevre, camembert, roquefort and baguette ¹	12
Parma ham 18 months seasoned	12
<i>served with pantomate ¹</i>	



CROQUE & ROLL

Croque Monsieur ^{1/7}	11
<i>home made pan brioche, cooked ham, home made besciamelle, emmental served with french fries</i>	
Croque Madame ^{1/3/7}	12
<i>home made pan brioche, cooked ham, home made besciamelle, emmental, sunny side up egg served with french fries</i>	
Croque Vegetariano ^{1/7}	12
<i>home made pan brioche, chevre cheese, tomatoe, home made besciamelle, emmental e served with french fries</i>	

Allergens: 1 Cereals/Gluten; 2 crustaceans; 3 Uova; 4 Fish; 5 Peanuts; 6 Soy; 7 Milk; 8 Nuts; 9 Celery, 10 Mustard; 11 Sesame seeds; 12 Sulfur dioxide and sulphites; 13 Lupins; 14 Molluscs.

In accordance with applicable laws products that are marked with a * are blast chilled in order to maintain the cold chain. In some periods of the year some products could be bought deep frozen directly from our suppliers. Please ask your waiter if you require any information regarding allergies or intolerances. Warning: our food and beverage is prepared in an environment which is potentially contaminated with: Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame seed, Sulphur dioxide, Lupins, Molluscs and all derivatives

SPECIALS

Onion soup ^{1/7}	8
<i>served with con rye bread croutons and grilled emmental</i>	
Quiche of the day ^{1/3/7}	9
<i>quiche provençal (vegetarian) served with salad and home made french fries</i>	
Vitello Tonnato ^{1/3/7}	14
<i>veal with tunafish sauce served with grilled baguette</i>	
Beef "bourguignon" cocotte ¹	14
<i>pinot noir braised beef with champignon mushrooms, carrots and potatoe cream</i>	
Double French Smash Burger ^{1/7}	15
<i>double angus burger, comté cheese, tomato, salad, mayonese, ketchup, pickles served with french fries</i>	
Angus Beef Entrecote	18
<i>with maldon salt sale and green pepper sauce ⁷ (served on the side) served with french fries</i>	



ON THE SIDE

Pak choi with teriaki sauce ⁶	6
Vinaigrette Salad ¹⁰	5
Coleslaw salad ¹⁰	6
<i>carrots, cabbage, vinegar, yougurt, onions, mustard</i>	



DESSERT

Profiteroles (Valrhona chocolate) ^{1/3/7/8}	7
Tarte with cream and fresh fruit ^{1/3/7/8}	5
Pistachio Rocher ^{1/3/7/8}	5
Chocolate and raspberry mousse ^{1/3/7/8}	5
House Tiramisù ^{3/7}	5