



Lundi au dimanche : 12h - 14h30 & 19h - 22h
Dernière prise de commande : 21h30

Monday to Sunday: from 12pm - 2.30pm & 7pm-10pm
Last order taken at 9.30pm

Entrées | Starters

- Velouté de petits pois, pesto de noix et mascarpone** 10.00 €
 Cream of pea soup, walnut pesto and mascarpone cheese
- Tartelette d'aubergines et parmesan, pesto roquette et tomates confites** 10.00 €
 Eggplant parmesan tartlet, arugula pesto and tomato confit
- Carpaccio de bœuf mariné mesclun de salade verte, condiment câpre et olive verte** 12.50 €
 Marinated beef carpaccio, green salad mesclun, caper and green olive condiment
- Tartare aux deux saumons, crème citron basilic** 12.50 €
 Two-salmon tartare with lemon-basil cream



Tartare aux deux saumons



Tablette sablée aux agrumes

A partager...ou pas To share...or not

- Ardoise charcuterie italienne** 12.00 €
 Italian charcuterie board
- Ardoise de fromages italiens** 12.00 €
 Italian cheese board
- Ardoise épiciurienne (mixte)** 18.00 €
 Mix board
- Fritto misto** 7.00 €
- Arancini** 7.00 €
- Burrata, tomates confites** 10.00 €
 Burrata cheese, dried tomatoes
- Moza sticks** 6.00 €

Plats | Main

- Poulet piccata, tagliatelles fraîches** 18.50 €
 Chicken piccata, fresh tagliatelle
- Lasagnes à la bolognaise** 17.50 €
 Lasagne bolognese
- Espadon grillé, polenta au parmesan, sauce putanesca** 19.50 €
 Crilled swordfish, parmesan polenta, putanesca sauce
- Burger italien** 17.50 €
 Italian burger
- Taglioni fraîches au pesto vert, copeaux de parmesan** 18.50 €
 Fresh taglioni with green pesto and parmesan shavings
- Salade César** 17.50 €
 Caesar salad



Poulet piccata



Espadon grillé

Desserts

- Moelleux au chocolat maison, glace mascarpone** 10.00 €
 Homemade chocolate cake with mascarpone ice cream
- Panna cotta vanille et son caramel** 10.00 €
 Vanilla panna cotta with caramel sauce
- Tartelette sablée aux agrumes, gelée de pomelos** 10.00 €
 Citrus shortbread tartlet with pomelo jelly
- Le bisou italien : le Tiramisu du moment** 10.00 €
 The Italian kiss : Tiramisu of the moment
- Carpaccio d'ananas, glace fior di latte** 10.00 €
 Pineapple carpaccio with fior di latte ice cream



ROOM SERVICE

Carte disponible 24h/24 en composant le 8056

Available 24/7 by dialing 8056

ENTREES | STARTERS

Velouté du moment Seasonal soup	G - L	9€
Panna cotta parmesan Parmigiano panna cotta	L - O	8€
Planche de charcuterie italienne Italian charcuterie board		12€
Carpaccio de boeuf Beef carpaccio	L - M	9€

A PARTAGER...OU PAS SHARE IT...OR NOT

Sur le pouce Quick eats		5€
Panna cotta parmesan Parmigiano panna cotta	L - O	
Brochette de poulet mariné Marinated chicken skewer	M	
Salade fraîcheur Fresh salad	M	
Saumon fumé Smoked salmon	P	
Caviar d'aubergines Eggplant caviar	F	
• Frites French fries		
• Frites de patates douces Sweet potatoes fries		

PLATS | MAIN

Salade César Caesar salad	L - O - P - G - M	17.50€
Lasagnes épinards ricotta Spinach & ricotta lasagna	G - L - O	12€
Penne forestières au jambon truffé Penne forestière with truffled ham	G - L - M	14€
• Crowne burger	G - L - M	17.5€

DESSERTS

• Moelleux chocolat, glace mascarpone Chocolat fondant, mascarpone ice cream *	G - L - O	10€
Salade de fruits Fruit salad		8€
Panna cotta fruits rouges Red fruit panna cotta	L - O	10€
Assiette de fromages Cheese plate	L	12€
Riz au lait caramel Caramel rice pudding	L	8€



Frais de room service 5€ | Room service charge 5€

Tous nos plats sont faits maison sauf *
All our dishes are homemade except *
Prix TTC, service compris | VAT and service included

• Disponible de 12h à 14h30 et de 19h à 22h
• Available from 12pm to 2:30pm and from 7pm to 10pm