

The background is a collage of three photographs showing the interior of a restaurant. The left photo shows a modern wooden structure with a brown sofa and a large potted plant. The middle photo shows a dining table with yellow chairs and a window view. The right photo shows a dining table with wine glasses and a yellow chair.

# La Trattoria

R E S T A U R A N T

**Ouvert du lundi au vendredi  
de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h15**

**02 19 00 02 29**

---

## ANTIPASTI

---

<b>Piatto di affettati italiani</b>	12€00
<i>Assiette de charcuterie italienne (100gr)</i>	
<b>Affettati italiani da condividere</b>	23€00
<i>Planche de charcuterie italienne à partager (220gr)</i>	
<b>Tartaro classico 90g</b> 🍷	10€00
<i>Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins</i>	
<b>Arancini spinaci e crema di parmigiano</b> 🌿	11€00
<i>Arancini champignons, épinard, crème de parmesan</i>	
<b>Bruschetta di salmone affumicato</b>	12€00
<i>Bruschetta de saumon fumé maison, burrata, tomates séchées et clémentine confite</i>	
<b>Duo di mortadella e burrata</b> 🍷	12€00
<i>Duo de mortadelle truffée et burrata</i>	
<b>Ravioli di ricotta e mortadella</b>	13€00
<i>Raviole de ricotta, mortadelle truffée, sauce tomate</i>	
<b>Piatto di burrata</b> 🌿	9€00
<i>Assiette de burrata, pesto rouge et pain grillé</i>	

---

## PASTA E RISOTTO

---

Pâtes sans gluten sur demande

<b>Pour agrémenter vos plats</b> - ½ burrata, jambon de Parme 24 mois, saumon fumé maison, émincé de poulet	5€00
<b>Lasagna alla bolognese (suppl. salade verte 3€00)</b>	16€00
<i>Lasagne, bœuf haché, fromages (Parmesan et Emmental), sauce tomate et béchamel</i>	
<b>Risotto zafferano</b>	23€00
<i>Risotto safrané accompagné de Saint Jacques snackées <b>ou</b> d'Osso bucco tomate</i>	
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	19€00
<i>La véritable recette italienne (œuf, Pecorino et Guanciale)</i>	
<b>Linguine al sugo di pomodoro</b> 🌿	18€00
<i>Linguine sauce tomate basilic et burrata</i>	
<b>Ravioli di manzo confit</b>	19€00
<i>Raviole de paleron de bœuf confit, sauce champignons et légumes d'hiver</i>	
<b>Chifferi rigati con pollo e gamberi</b>	18€00
<i>Chifferi rigati au poulet et gambas sauce tomate N'duja</i>	
<b>Casarecce ai tre formaggi</b> 🌿	17€00
<i>Casarecce aux 3 fromages (Gorgonzola, Pecorino et Parmesan)</i>	

---

## MARE E MONTI

---

**Garniture au choix pour vos plats** - linguine sauce tomate-basilic, pommes de terre Grenaille, Légumes d'hiver poêlés, Croquettes de pommes de terre frits, salade composée (*mesclun, noix, pommes fruits, chèvre frais*)

<b>Tartaro classico 160g</b> 🍷	<b>19€00</b>
<i>Tartare de bœuf au couteau et préparé par nos soins</i>	
<b>Osso Bucco di vitello alla milanese</b>	<b>22€00</b>
<i>Osso Bucco de veau, sauce tomates et oignons</i>	
<b>Scaloppina di pollo e funghi</b> 🍷	<b>18€00</b>
<i>Scaloppine de poulet crème de champignons au Noilly Prat</i>	
<b>Capesante scottate al pomodoro</b>	<b>23€00</b>
<i>St Jacques snackées, émulsion à la tomate, marbré de parmesan et segments d'agrumes</i>	
<b>Pezzo di manzo</b>	<b>21€00</b>
<i>Pièce de bœuf marinée 180g, sauce morilles</i>	
<b>Scaloppina alla Milanese</b>	<b>20€00</b>
<i>Escalope de veau panée</i>	
<b>Coda di rana pescatrice e Ventricina</b> 🍷	<b>21€00</b>
<i>Queue de lotte et charcuterie épicée des Abruzzes, sauce vierge</i>	
<b>Garniture supplémentaire</b>	<b>4€00</b>

---

## DOLCE

---

à commander de préférence en début de repas

<b>Piatto di formaggi</b> 🍷	<b>9€00</b>
<i>Assiette de fromages</i>	
<b>Tiramisù classico</b>	<b>10€00</b>
<i>Boudoir imbibé au café et à l'Amaretto (alcool) avec crème mascarpone</i>	
<b>Pannacotta alla vaniglia e ananas</b> 🍷	<b>10€00</b>
<i>Panna cotta vanille de Madagascar, ananas confit aux agrumes, sorbet orange sanguine</i>	
<b>Foresta nera con amarene</b>	<b>10€00</b>
<i>Forêt noire aux amarenes, sorbet griotte</i>	
<b>Cre moso al limone</b>	<b>10€00</b>
<i>Crème Diplomate citron yuzu-basilic, biscuit madeleine, ganache à l'olive noire et granité au Limoncello</i>	
<b>Caffè gourmet</b>	<b>10€00</b>
<i>Café ou thé gourmand accompagné de mignardises du moment</i>	
<b>Gelato artigianale</b> 🍷	<b>10€00</b>
<i>Trilogie de glaces maison (parfum du moment)</i>	
<b>Affogato – (suppl. Amaretto 2€00)</b> 🍷	<b>5€50</b>
<i>Spécialité italienne à base de glace vanille « noyée » dans un café expresso, et de liqueur d'amandes pour les gourmands.</i>	



: plat végétarien |



: plat sans gluten

## **MENU BAMBINO**

*jusqu'à 12 ans inclus*

**13€00**

---

### **PIATTO PRINCIPALE**

**Lasagne à la bolognaise**

**Escalope de poulet panée, linguine**

**Filet de poisson, linguine**

---

### **DOLCE**

**Salade de fruits frais**

**Pot de glace bio artisanale**

**Moelleux au chocolat**