

The background consists of three vertical panels showing different parts of a restaurant interior. The left panel shows a wooden shelving unit with a brown sofa and a large potted plant. The middle panel shows a dining table with yellow chairs and a window view. The right panel shows a dining table with yellow chairs and wine glasses.

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 21h30

02 19 00 02 29

ANTIPASTI




Affettati italiani (à partager) <i>Planche de charcuterie italienne et ses accompagnements à partager</i>	18€00
Tartaro classico 90g - élevage Berson bio et local <i>Tartare de bœuf au couteau classique</i>	12€00
Bruschetta alle pesche grigliate <i>Bruschetta à la pêche grillée, jambon de Parme, burrata et courgettes</i>	12€00
Salmone affumicato  <i>Assiette de saumon fumé maison, crème aux herbes et échalotes</i>	14€00
Insalata Caprese  <i>Tomates et mozzarella en mille-feuille et son espuma de burrata</i>	10€00
Insalata Cesare <i>Salade César, poulet fumé maison, parmesan, croutons, œuf mollet</i>	Piccola : 11€00 Grande : 16€00

PASTA E RISOTTO

Pour agrémenter vos plats - burrata, jambon de Parme, saumon fumé maison, poulet fumé maison, salade composée (<i>mesclun, tomate, feta, oignon rouge, pignon de pin</i>).	4€00
Lasagna alla bolognese <i>Lasagne, sauce tomate, bœuf haché et fromages (parmesan et emmental)</i>	16€00
Pipe rigate Alfredo  <i>Pipe rigate et sa crème de parmesan</i>	15€00
Risotto alle verdure  <i>Risotto aux légumes du moment</i>	18€00
Parmigiana  <i>Gratin d'aubergines à la tomate et au fromage</i>	15€00
Linguine al pollo affumicato <i>Linguine au poulet fumé maison, sauce tomate basilic et sa burrata</i>	19€00
Ravioli <i>Les raviolis du moment</i>	19€00
Rigatoni pescatrice <i>Rigatoni, crème de poivrons rouges, lotte, palourdes et pickles de courgette aux baies exotiques</i>	19€00


MARE E MONTI

Garniture au choix pour vos plats - pomme duchesse tandoori, pomme de terre Grenaille, linguine sauce tomate, salade composée (*mesclun, tomate, feta, oignon rouge, pignon de pin*), demi-poivron farci (*courgette, olive, fruits secs*).

Tartaro classico 150g - élevage Berson bio et local	19€00
<i>Tartare de bœuf au couteau classique</i>	
Piuma di maiale dolce e salata	18€00
<i>Pluma de porc, sauce jus de viande au miel et Kikkoman, abricots caramélisés</i>	
Filetto di orata, salsa vergine 	21€00
<i>Filet de daurade, sauce vierge</i>	
Faraona, salsa di salvia	18€00
<i>Suprême de pintade, sauce à la sauge, crumble de chorizo et parmesan</i>	
Pezzo di manzo - élevage Berson bio et local (suppl. foie gras cru poêlé) 	21€00
<i>Pièce de bœuf 180g, sauce au poivre vert</i>	
Pesce dal mercato 	19€00
<i>Poisson du marché en crouste de fruits secs et son beurre monté à la tomate</i>	
La garniture supplémentaire	4€00

DOUCE

à commander de préférence en début de repas

Come una fragola melba	10€00
<i>Dans l'esprit d'une fraise melba, sorbet fraise, glace vanille, crème mascarpone, meringue aux amandes, coulis fruits rouges et fraises fraîches</i>	
Dolce al cocco	10€00
<i>Dacquoise noix de coco, croustillant chocolat au lait, mousse abricot et sorbet pêche de vigne</i>	
Cioccolato cremoso	10€00
<i>Crèmeux au chocolat « Kalingo » noir 65% Valrhona, framboises fraîches du Boistissandeau et sa mousse légère, sorbet pistache</i>	
Tiramisù classico "déstructuré"	10€00
<i>Biscuit cacao imbibé au café, crème mascarpone à l'Amaretto et crème glacée café maison</i>	
Gelato artigianale	10€00
<i>Trilogie de glaces maison</i>	
Piato di formaggi 	8€00
<i>Plateau de fromages du moment (2 français et 2 italiens)</i>	
Caffè gourmet	10€00
<i>Café ou thé gourmand accompagné de mignardises du moment</i>	



Le Bistrot

CARPACCIO DE BŒUF, COPEAUX DE PARMESAN	12€00
SAUMON FUMÉ MAISON, CRÈME AUX HERBES	14€00
PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE ET SES ACCOMPAGNEMENTS À PARTAGER	18€00
SALADE VERTE	4€00
PARMIGIANA D'AUBERGINES (<i>VÉGÉTARIEN</i>)	15€00
CROQUE-MONSIEUR ET SALADE VERTE	12€00
LASAGNE À LA BOLOGNAISE ET SALADE VERTE	16€00
CAMEMBERT RÔTI AU MIEL, THYM ET NOIX DE PÉCAN	14€00
ASSIETTE DE FRITES MAISON	5€00
TIRAMISU CLASSICO	8€00
MOUSSE AU CHOCOLAT	7€00
SALADE DE FRUITS FRAIS	6€00
PANNA-COTTA À LA VANILLE ET SON COULIS	6€00
POT DE GLACE ARTISANALE « BIO »	5€00
<i>(CHOCOLAT NOIR COOKIE OU SORBET FRAISE OU CAMEL BEURRE SALÉ)</i>	

formule disponible uniquement pour les clients hôtel
le samedi et dimanche de 19h00 à 21h30