

La quitoune

COCKTAILS CRÉATIONS

COUPS DE ♥

14 euros

Margaritoune

Tequila Patron Silver, jus de citron vert,
sirop de pamplemousse & vanille

Joli-Joli

Gin Bombay Sapphire infusé au géranium rosat, jus de citron
jaune, sirop maison pêche & cassis, aquafaba

Mojito Guitoune

Rhum Eminente infusé à l'oeillet passion, menthe, sirop
maison de cassonade, jus de citron vert, eau pétillante

Pornstar Martini

Vodka Belvedere, sirop vanille maison acidifié,
mousse passion & champagne

Pyla Saint Germain

Gin Bombay Sapphire infusé à la lavande bleue, sirop maison
concombre, liqueur St-Germain, jus de citron vert, eau pétillante

Britney Spritz

Liqueur de framboise Chambord, limoncello maison,
prosecco, eau pétillante

Davantage de choix sur notre carte des boissons

TAPASSERIE

Pizzetta bianca, mozzarella fior di latte, provolone, pancetta, roquette et parmesan affiné

White pizzetta with fior di latte mozzarella, provolone, pancetta, arugula, and aged parmesan

15 –

Frites tartufata

French fries, truffled

10 –

Encornets poêlés prezzemolo

Grilled squid with parsley and garlic

16 –

Mini croque jambon truffé

Truffled ham croque

15 –

Chiffonade de spianata, câpres des Pouilles et tomates confites

Spianata salami, capers from Puglia, and sun-dried tomatoes

12 –

ENTREES

Escalope de foie gras poêlée, girolles sautées et bouillon à l'oignon fumé <i>Pan-seared foie gras, sautéed chanterelle mushrooms and smoked onion broth</i>	18 –
Polpo rôti, spianata et haricots, stracciatella crémeuse et noisettes torréfiées <i>Roasted octopus, spianata salami and beans, creamy stracciatella and toasted hazelnuts</i>	22 –
Gambas grillées, céleri-pomme, salade d'herbes fraîches aux amandes et bisque corsée <i>Grilled prawns, celery-apple, fresh herb and almond salad, rich shellfish bisque</i>	18 –
Œuf mollet croustillant, caponata de légumes, pesto verde et croûtons aillés <i>Crispy soft-boiled egg, Sicilian vegetable caponata, green pesto and garlic croutons</i>	15 –

PLATS

Tortelli aux artichauts, sauce tomate et pecorino au safran <i>Artichoke tortelli, tomato sauce and saffron pecorino cheese</i>	25 –
Quadrone aux cèpes, panna au speck et à la truffe, vieux parmesan affiné <i>Quadrone pasta with porcini mushrooms, speck and truffle cream, aged parmesan</i>	28 –
Guitoune Burger, steak maturé, oignons confits, chou rouge en pickles, scamorza fumée, ketchup chipotle et éclats de bacon <i>Guitoune Burger, dry-aged beef patty, caramelized onions, pickled red cabbage, smoked scamorza cheese, chipotle ketchup and crispy bacon bits</i>	26 –
Épaule d'agneau rôtie en croûte de pistache, carotte aux épices, crémeux de panais et jus corsé <i>Braised monkfish, bacon cream, glazed green peas, smoked eggplant and crispy guanciale</i>	25 –
Lotte braisée, crème au lard, petits pois glacés, aubergines fumées et guanciale croustillant <i>Braised monkfish, bacon cream, glazed green peas, smoked eggplant and crispy guanciale</i>	28 –
Esturgeon rôti, vierge de tomates aux olives, polenta au cumin et raisin blond, échalote confite <i>Roasted sturgeon, tomato and olive vierge, cumin polenta with golden raisins, candied shallot</i>	25 –
Parmigiana di melanzane <i>Baked eggplant parmigiana, confit tomatoes, fresh basil, aged parmesan</i>	24 –
Accompagnement en supplément – Caponata, portion de frites, salade de mesclun <i>Side dishes - Caponata, french fries, mesclun salad</i>	5 –

DESSERTS

Tiramisù <i>Tiramisù</i>	12 –
Cannoli croustillant, crémeux citron, ganache montée au chocolat blanc et gelée de citron <i>Crispy cannoli, lemon cream, whipped white chocolate ganache and lemon gel</i>	12 –
Poire pochée, spuma au raifort, dacquoise aux amandes et gelée de poire <i>Poached pear, horseradish spuma, almond dacquoise and pear gel</i>	12 –
Fromages affinés : Moliterno à la truffe, Taleggio DOP, Pecorino au poivre <i>Selection of Italian cheeses: Truffle Moliterno, Taleggio DOP, Black Pepper Pecorino</i>	12 –
Affogato praliné noisette <i>Affogato with hazelnut praline</i>	9 –



Prix TTC, service inclus

Liste des allergènes disponible sur demande