

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** 15 -

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

Frites tartufata 10 -

French fries, truffled

Encornets poêlés prezzemolo 16 -

Grilled squid with parsley and garlic

Mini croque jambon truffé 15 -

Truffled ham croque

Chiffonade de spianata, câpres des Pouilles et tomates confites 12 -

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

ENTREES

- Burrata crémeuse, tomates ananas et côtelées, pesto verde basilic** 16 -
Creamy burrata, pineapple and ribbed tomatoes, fresh basil pesto
- Tartare de maigre, crème citronnée montée, carpaccio de champignons de Paris** 15 -
Meagre tartare, whipped lemon cream, Paris mushroom carpaccio
- Mi-cuit de thon en croûte de pistache, fenouil croquant aux herbes fraîches, vinaigrette légère aux agrumes** 16 -
Pistachio-crusted seared tuna, crunchy fennel with fresh herbs, light citrus vinaigrette
- Carpaccio de bœuf, tomates confites et câpres, roquette, vieux parmesan, tuile croustillante de focaccia** 15 -
Beef carpaccio, confit tomatoes and capers, wild arugula, aged Parmesan, crispy focaccia tuile
-

PLATS

- Tortelloni farcis à la ricotta et aux épinards, panna funghi tartufo** 24 -
Ricotta and spinach-filled tortelloni, truffled mushroom cream
- Raviolo de viande braisée, tomates confites, éclats de vieux parmesan** 25 -
Raviolo filled with braised meat, confit tomato, aged parmesan
- Guitoune Burger, steak de bœuf maturé, oignons confits, stracciatella crémeuse, pesto de tomates rôties, éclats de bacon croustillant** 26 -
Guitoune Burger, dry-aged beef patty, caramelized onions, creamy stracciatella, roasted tomato pesto, crispy bacon bits
- Joue de cochon confite, carottes en nage au gingembre, romanesco croquant, jus réduit à la sauge** 28 -
Wine-braised pork cheek, ginger-infused carrot broth, romanesco, sage jus
- Dos de cabillaud, crème de 'nduja, pommes de terre confites à l'ail, petits pois frais, caviar d'aubergine fumée** 25 -
Cod fillet, 'nduja cream, garlic-confit potatoes, fresh peas, smoked eggplant caviar
- Demi-homard, pappardelle à la sauce armoricaine** 44 -
Half lobster, pappardelle in a rich Armorica sauce
- Parmigiana di melanzane** 24 -
Baked eggplant parmigiana, confit tomatoes, fresh basil, aged parmesan
- Retour de pêche à partager – selon la criée et la disponibilité** ... -
Catch of the day to share - based on the market and availability
- Accompagnement en supplément – Caponata, portion de frites, salade de mesclun** 5 -
Side dishes - Caponata, french fries, mesclun salad
-

DESSERTS

- Tiramisù** 12 -
Tiramisù
- Tarte Tatin au Limoncello, crème légère d'Isigny** 12 -
Limoncello tarte Tatin, light Isigny cream
- Vacherin glacé à l'Amarena, fruits rouges frais** 12 -
Frozen vacherin with Amarena cherries and red fruit
- Fromages affinés : Moliterno à la truffe, Pecorino au safran & Fontina du Val d'Aoste** 12 -
Cheese board: Truffled Moliterno, Saffron Pecorino, Fontina from Aosta Valley
- Affogato praliné noisette** 9 -
Affogato with hazelnut praline



Prix TTC, service inclus

Liste des allergènes disponible sur demande