

COCKTAILS CREATION

COUPS DE ♥

14 euros

MOJITO GUITOUNE

Rhum Bacardi Añejo Cuatro infusé à l'oeillet passion, menthe, sirop maison de cassonnade, jus de citron vert, eau gazeuse

PYLA SAINT-GERMAIN

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

PORNSTAR MARTINI

Vodka Pyla, sirop de vanille maison acidifié, mousse passion, champagne

ALAIN MELON

Rhum Bacardi Añejo Cuatro, sirop maison de nectarine, jus de melon rectifié

MARGARITOUNE

Tequila Patrón Silver, sirop maison pamplemousse-vanille, jus de citron vert

JOLI JOLI

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

Davantage de créations et de classiques sur notre carte des boissons

ANTIPASTI

A PARTAGER (ou pas)

Pizzetta caprese	15
Mini-milanaise, pomodori canditi, moutarde et miel <i>Milanese cutlet, pomodori canditi, mustard and honey</i>	18
Crostinis, pesto de roquette et noix <i>Toasted bread, rocket salad, pesto and nuts</i>	15
Finger croque monsieur jambon truffé <i>Finger croque monsieur, truffled ham</i>	14
Stracciatella, olives taggiasches et focaccia <i>Stracciatella, black olives taggiasches and focaccia</i>	16
Encornets e pesto <i>Squids and pesto</i>	18
Frites, tartufata et vieux parmesan <i>French fries, tartufata and parmesan cheese</i>	12
Sélection de charcuteries italiennes : ventricina, speck et prosciutto - <i>Italian charcuterie selection</i>	19

LES ENTRÉES

Burrata, tomates à l'ancienne et basilic frais <i>Burrata, tomatoes and fresh basilic</i>	17
Fusillone en salade, oeuf mollet, pesto et légumes croquants <i>Fusilli salad, soft-boiled egg, pesto and vegetables</i>	17
Vitello Tonnato <i>Vitello tonnato</i>	18
Tartare di gamberi, pesto rosso et jeunes pousses <i>Shrimp tartar, pesto rosso, sprouts and parmesan cheese</i>	19

LES PLATS

Risotto al pomodoro e ventricina <i>Risotto al pomodoro e ventricina</i>	24
Rigatonis panna e funghi, tartufata, jambon de Paris et vieux parmesan <i>Rigatonis panna e funghi, tartufata, parmesan cheese, ham</i>	24
Guitoune burger, boeuf mûré, stracciatella, confit d'oignons, éclats de bacon, pesto et frites <i>Guitoune Burger, dry-aged beef, stracciatella, caramelized onions, bacon bits, pesto and french fries</i>	26
Entrecôte, sauce salsa e pepe et frites <i>Boneless ribeye steak, pepper sauce, rocket salad, french fries</i>	30
Filet de lotte, guanciale, crème basilic, pancetti, pétales d'aubergines et petits pois <i>Monkfish, guanciale, basilic cream, pancetti, eggplant petals and peas</i>	32
Rotolo de bar, beurre noisette à la sauge, écrasé de pomme de terre et caponata <i>Sea bass rotolo, brown butter, sage, hash brown potatoes and caponata</i>	32
Accompagnement au choix en supplément - <i>Side dishes</i> Légumes, caponata, écrasé de pomme de terre truffé, portion de frites, salade de mesclun <i>Vegetables, caponata, truffled mashed potatoes, portion of french fries, mesclun salad</i>	8

LES DESSERTS

Tiramisu dans la tradition <i>Traditional tiramisu</i>	12
Tatin revisitée au limoncello, Granny Smith et glace fior di latte <i>Limoncello twisted Tarte Tatin, Granny Smith and fior di latte ice cream</i>	12
Zabaione basilic, fraises fraîches, biscuit et coulis acidulé <i>Basilic sabayon, strawberries, biscuit and sour coulis</i>	12
Coeur coulant au chocolat, espuma crème anglaise et caramel beurre salé <i>Molten chocolate cake, english custard espuma and salted butter caramel</i>	12