



LA CARTE

Entrées

- Risotto au citron, pecorino, romarin, guanciale, umeboshi 16
- Tartare de bœuf Thai, papaye, mangues, carotte, sauce Gochujang 19
- Gambas marinées et grillées, pesto, mayonnaise livèche, panzanella 22

Plats

- Dorade grise, courgettes, guanciale, pesto d'amandes, olives de kalamata 32
- Suprême de pintade fermier au saté, lentilles Beluga, poireaux, noisettes,
chutney de tomate verte, sauce Kashimoru 29
- Tagliata de Boeuf, babaganoush, aioli, mortadelle, tomates brûlées 31

Fromages

- Gouda fermier à la truffe 10
- Planche de fromages affinés 15

Desserts

- Salade de fraise et framboise au basilic thaï, sorbet passion, fromage blanc, spéculos 10
- Tartelette melon gingembre, chocolat blanc, pignons, glace vanille 9
- Chocolat / romarin, noisette, Yaourt grec et baies noires 11

Chef Mathia Di Gino
Sommelière Carla Cavalli

Prix nets en euros, service compris, Allergènes, nous consulter
Suivez-nous sur Instagram : Simone_le_resto



LA CARTE

Starters

- Lemon Risotto, guanciale, rosemary, pecorino, umeboshi 16
- Beef Tartare Thai, papaya, mango, carrots, Goshjang sauce 19
- Marinated and Grilled Tiger prawn, basil pesto and panzanella 22

Main Courses

- Gray Sea bream, zucchini, guanciale, almond pesto, olives 32
- Free range Guinea Foals breast with saté, beluga lentils, leeks, hazelnut green tomato chutney, Kashmiru sauce 29
- Beef Tagliata, babaganoush, aioli, mortadelle, burned tomatoes 31

Fromages

- Gouda with black truffe 10
- Cheeses plater 15

Desserts

- Thai Basil strawberries and raspberries salad, passion fruit sorbet, cottage cheese, spéculos 10
- Tartlet melon ginger, white chocolate, pine nuts, vanilla ice cream 9
- Chocolate / rosemary, hazelnut, greek yogurt and currents 11

Chef Mathia Di Gino
Sommelière Carla Cavalli

*net Prices in euros, service included
Allergies, ask us*