

## Digestivo

Frenchie Limoncello, citron Meyer de Bachès  
**10**

Bloom Sool, Nepita Glaciale, « Feli'Geto »  
**8**

Bloom Sool, Foeniculum Vulgare, « Pado »  
**15**

Bloom Sool, Gin, « San Roccu »  
**11**

Pilloni, Gin, « Girfu Limu »  
**9**

Silvio Carta, Liquore di Liquirizia, « Liqu »  
**8**

Silvio Carte, Mirto, « Carta 1929 »  
**8**

Silvio Carta, Amaro, « Bomba Carta »  
**9**

Abbaye de Lérins, Liqueur, « Lérina Jaune »  
**8**

Abbaye de Lérins, Liqueur, « Mandarine »  
**6**

Abbaye de Lérins, Liqueur, « Lérincello »  
**6**

Abbaye de Lérins, Liqueur, « Verveine »  
**6**

Clos des Goisses, « Grappa »  
**13**



## L'altro

FRENCHIE

### FORMULES DEJEUNER

*Du mardi au vendredi uniquement  
Sauf jours fériés*

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **29**

Entrée/Plat/Dessert **34**

*Chers invités, si vous avez des allergies,  
n'hésitez pas à le mentionner auprès de votre serveur*

## *Cocktails & cocktailini*

### **L'ALTRO SPRITZ**

Aspide, Campari, prosecco

12

### **MEZCALITA**

Mezcal, liqueur de mandarine, citron vert

15

### **OLD FASHIONED**

Bourbon, Angostura bitter, sucre

15

### **ESPRESSOTINI**

Vodka, liqueur de café, espresso

15

### **NEGROTINI**

Gin, Campari, vermouth

10

—

## *Cicchetti*

### **OLIVES DE SICILE MARINEES**

5

### **CROSTINI DE SARDINE FUMEE**

10

### **GIARDINIERA**

Pickles de légumes de saison

5

## *Dolci*

### **CHOCOLAT NEMESIS**

En hommage au River Café (Londres)

12

### **ABRICOT**

Crostata, amandes, verveine & crème crue

14

### **GELATI**

Pistache de Bronte / Fraise gariguette / Stracciatella

6 la boule

### **PANNA COTTA**

Fraise, grappa

12

### **AFFOGATO**

Glace à la vanille de Madagascar, café Canopée de 'L'Arbre à Café'

8 (+ grappa - 4)

—

## *Caffè & Tè*

Café de 'L'Arbre à Café', Canopée

3,5

Cappuccino

5

Infusion 'my organic infusion'

4

## *Formaggi*

### **SELECTION DE TROIS FROMAGES**

Miel, chutney, cerises amarena, pane carasau

**18**

### **TALEGGIO**

*Lait de vache cru, Lombardie*

Chutney d'abricot

**7**

### **GORGONZOLA A LA CUILLERE**

*Lait de vache cru, Lombardie*

Cerises amarena

**6**

### **PECORINO 18 MOIS**

*Lait de brebis, Sicile*

Miel de fleurs

**8**

## *Antipasti*

### **MINISTRONE FREDDO**

Amandes fraîches , eau de tomate et légumes de la ferme de l'Envol

**16**

### **FLEUR DE COURGETTE**

Farcié à la ricotta, olives, anchois, basilic

**24**

### **CRUDO MISTO**

Maquereau & rhubarbe - Daurade, straciatella & poutargue - Thon rouge & betterave

**28**

### **MAIALE TONNATO**

Porchetta, sauce tonnato, câpres

**14**

## *Pizzette*

Gorgonzola, chutney d'abricot, noix

**12**

Tomate, ricotta & nduja

**14**

# Primi Piatti

## Pasta

### AGNOLOTTI

Cacio e pepe, oignons caramélisés, réglisse  
20

### GNUDI

Ricotta, sauge & beurre noisette  
21

### PAPPARDELLE

Ragoût de lapin alla ligure, pignons de pin & olives taggiasche  
24

### LINGUINE

Tourteau, bisque d'étrille, tomates datterino, fenouil sauvage  
*Disponibile unicamente au dîner*  
28



# Secondi Piatti

## Mare

### CIOPPINO

Poissons, crustacés mijotés à la tomate, aioli au safran  
34

### ROUJET

Pan grattato, fenouil, sauce à l'huile d'olive  
48

—

## Terra

### COTOLETTA ALLA MILANESE

*(pour 2 personnes)*  
Côte de veau rosé du Pays Basque, jus condimenté  
82

### PORC DU KINTOA

Echine de porc du Pays Basque, haricots Borlotti, beurre ndjua, sauge  
32

—

## Contorni

### SALADE

Parmigiano, zeste de citron  
8

### AUBERGINE CAPONATA

Pignons de pin, câpres, olives  
12

### PATATE AL FORNO

Tomates datterino, ail & romarin  
8