

SOFTS

Peroni – Biere sans Alcool – **8**

Archipel – Kombucha – Feuilles de figuier – **10**

Angeline – Limonade – **7**

Charitea – Thé glacé – Black Citron BIO – **7**

Coca Cola Zero – **6**

Eau filtrée Castalie – Forfait – **5**

L'altro
FRENCHIE

FORMULES DEJEUNER

*Du lundi au vendredi
hors jours fériés*

Entrée/Plat ou Plat/Dessert
29

Entrée/Plat/Dessert
34

Viandes rigoureusement sélectionnées d'origine française.

Cocktails & cocktailini

L'ALTRO SPRITZ

Bitter Aspidi, Campari, prosecco
12

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, yuzu, prosecco
14

MEZCALITA

Mezcal, liqueur de mandarine, citron vert
16

ESPRESSOTINI

Vodka, liqueur de café, espresso
16

NEGROTINI

Gin, Campari, vermouth
12

BLOODY MARIE

Vodka, jus de tomate maison, poivre fumé
15

VERMOUTH BIANCO O ROSSO

Vermouth blanc ou rouge - Frenchie
14

—

VIRGIN NEGRONI

JNPR gin s.a., JNPR vermouth rouge s.a., JNPR bitter s.a.
12

VIRGIN AMERICANO

JNPR vermouth s.a., JNPR bitter s.a., tonic Archibald
12

Caffè & Tè

Café 'Canopée' de « L'Arbre à Café »

4

Cappuccino

6

Infusion 'My Organic Infusion'

5

Amazza Caffè

GRAPPA BIANCA

Sarpa - Jacopo Poli
10

GRAPPA AMBREE

Sarpa oro - Jacopo Poli
12

ELISIR DI PRUGNA

Notre alternative à l'Amaretto
Jacopo Poli
9

HERBALIS

Notre alternative à la Chartreuse
Jacopo Poli
9

LIMONCELLO

Limoncello maison
9

Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI

Miel, chutney, cerises amarena, pane carasau

18

TALEGGIO

Lait de vache cru, Lombardie

Chutney d'abricot

7

GORGONZOLA AL CUCCHIAIO

Lait de vache cru, Lombardie

Cerises amarena

6

PECORINO 18 MESI

Lait de brebis cru, Sicile

Miel de fleurs

8

Dolci

NEMESIS AL CIOCCOLATO

L'incontournable gâteau au chocolat du River Café à Londres

13

PANNA COTTA VANIGLIA E FICHI

Panna cotta vanille, figues pochées

13

TIRAMISU

Tiramisu signature

14

AFFOGATO

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

8 (Grappa + 5)

GELATI FATTI IN CASA

Noisettes du Piémont / Pistaches de Bronte / Stracciatella / Vanille de Madagascar /

Sorbet de Melon

6 (Liqueur Pistache/Noisette/Café + 5)

Antipasti

PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergine frite, compotée de tomate épicée, scarmoza

22

SALUMI MISTI E GIARDINIERA

Charcuterie et pickles de légumes de saison

20

PANZANELLA DI "POMODORI

Tomates anciennes, croûtons de focaccia, prune

18

TARTARE DI MANZO

Tartare de bœuf, sauce César, parmesan, échalotes croustillantes

22

CRUDO DI TONNO

Thon maturé, condiment prune, vinaigrette de tagète, pickles de prune

22

TORTA DI FINOCCHI

Tatin de fenouil rôti, beurre noisette nduja, crème crue

19

Primi Piatti

Pasta

GNUDI BURRO E SALVIA

Ricotta, beurre noisette, sauge

23

SPAGHETTI ALLE POLPETTE

Boulettes de bœuf et charcuterie, sauce marinara, origan

26

PICI AL PESTO

Pesto de pistache, basilic de « La Ferme de l'Envol »

25

CAPPELLETTI ALLA TRAPANESE

Caciocavallo, ricotta, tomates séchées et amandes

28

PASTA DEL GIORNO

Prix sur demande



Secondi Piatti

Mare

OMBRINA ALLA BRACE

Maigre au barbecue, caponata sicilienne, sauce Acqua pazza, noisettes

36

PESCE DEL GIORNO

Pêche du jour

Prix selon arrivage

Terra

COTOLETTA ALLA MILANESE

(recommandé pour 2)

Côte de veau du Pays basque, salade et pomme de terre

96

POLLO ALLA DIAVOLA

Poulet rôti au barbecue, poivrons aigres-doux, sauce diable

32

Contorni

PATATE SCHIACCIATE

Pommes grenailles, herbes fraîches, huile d'olive

8

INSALATA DELLA « FERME DE L'ENVOL »

Salade de « La Ferme de l'Envol »

9

CAPONATA

Aubergines frites, sauce tomate aigre-douce, raisins secs

12