

DÉSIREUX DE NE SERVIR QUE DES PRODUITS DE LA PLUS GRANDE FRAÎCHEUR,  
NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR NOUS EXCUSER SI CERTAINS PLATS VENAIENT À MANQUER

## POUR COMMENCER ...

*Burratina con rucola, pomodoro e crudo Italiano*

(BURRATA, ROUQUETTE, JAMBON CRU ITALIEN ET TOMATE)

*Fiori di zucchine farciti, pomodoro agro dolce*

(FLEURS DE COURGETTES FARCIES EN BEIGNETS ET GASPACHO)

*Antipasto misto de l'Auberge*

(ANTIPASTO VARIÉ À L'ITALIENNE)

*Insalatina Minori*

(MESCLUN, TOMATES SÉCHÉES, FIOR DI LATTE ET CROÛTONS)

*Bresaola con carciofi e parmigiano*

(VIANDE SÉCHÉE, PÉTALES DE PARMESAN, ARTICHAUTS À L'HUILE)

## LES PIZZAS (sauf dimanche et jours fériés) ...

*Margherita* (CANTAL, MOZZARELLA, TOMATE)

*Regina* (CANTAL, MOZZARELLA, TOMATE, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS)

*Falicon* (MOZZARELLA, CANTAL, TOMATE, LÉGUMES GRILLÉS)

*A formaggi* (TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, CHEVRE, CANTAL)

*Parma* (MOZZARELLA, RICOTTA, TOMATE, JAMBON CRU)

*Bresaola* (MOZZA, BRESAOLA, TOMATES, RUCOLA, PARMESAN)

*Fior di latte* (TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC, ROUQUETTE)

*Ai gamberi* (TOMATE, CREVETTES, MOZZARELLA, PERSILLADE)

*Calabrisella* (TOMATE, CANTAL, MOZZARELLA, SPIANATA CALABRA)

*Focaccia* (HUILE D'OLIVE, ORIGAN, FLEUR DE SEL)

# LE PLAISIR DES PÂTES GRAND-MÈRE...

*Paccheri di Gragnano alla Minorese*

(GROSSES PÂTES TOMATES, CÂPRES, OLIVES ET ESPADON FRAIS)

*Linguine alle vongole come a Napoli*

(LINGUINE AUX PALOURDES)

*Linguine Portofino*

(LINGUINE AUX FRUITS DE MER)

*Pennette contadina, salsiccia, provola affumicata*

(PÂTES, TOMATES, SAUCISSES, MOZZARELLA FUMÉE)

*Linguine pomodoro, rucola, pecorino*

(PÂTES, TOMATE, BASILIC, ROUQUETTE, PECORINO)

*Pennette alla Siciliana*

(GRATIN PÂTES: RICOTTA, MOZZA, AUBERGINES, BOULETTE DE BŒUF)

*Pennette gamberi, rucola, pomodoro e limone*

(PÂTES, CREVETTES, ROUQUETTE, TOMATES, CITRON)

*Ravioli della Nonna*

(RAVIOLI SAUCE DAUBE FAÇON GRAND-MÈRE)

*Et aussi sur l'ardoise nos pâtes fraîches et risotto de 14 à 24 €*

*Cangone di Bacco*

*Ogni pensier caschi,*

*Facciam festa tuttavia*

*Chi vuol esser lieto, sia....*

*Di domani non c'è certezza !*

*Lorenzo di Medici*

## BALADE EN MER ...

*Pesce d'arrivo giornalino alla plancha* ..... *Tarifs sur ardoises*

(POISSON D'ARRIVAGE À LA PLANCHA)

LOUP, DORADE, ESPADON, MÉROU, ST. PIERRE...

*Gambas\* grillées sauvages*

*Symphonia di pesce alla plancha*

(ASSORTIMENT DE POISSONS GRILLÉS À LA PLANCHA)

*\*(Gambas surgelés sauvage)*

## POUR CONTINUER GOURMET ...

*Tagliata di filetto di manzo, rucola e parmigiano*

(FILET DE BŒUF EN TAGLIATA, ROUQUETTE ET PARMESAN)

*Tournedos alla griglia*

(FILET DE BŒUF GRILLÉ)

*Scaloppa Valdostana su nido di linguine*

(ESCALOPE DE VEAU, JAMBON, FROMAGE, CHAMPIGNONS, PÂTES)

*Pavé di vitello e ravioli al foie gras*

(QUASI DE VEAU ROSÉ AU BALSAMIQUE, RAVIOLI FOIE GRAS)

*Tartare all'istantanea*

(TARTARE DE BŒUF FRAICHEUR MINUTE PRÉPARÉ, FRITE, SALADE)

*Carpaccio di manzo*

(CARPACCIO DE BŒUF, ÉMULSION D'HUILE D'OLIVE, PARMESAN)

## MENU ENVOL à 17,50 € (hors boissons)

### Entrée + plat + dessert

(de 12h à 13h30 hors dimanche et jours fériés)

#### *Entrées*

*L'entrée du jour d'après marché*

*Ou Effiloche de jambon cru et salade fraîcheur*

*Ou Saumon mariné, tomates séchées, émulsion d'huile d'olive et citron*

~ ~ ~ ~ ~

#### *Plats*

*Pasta e basta*

*Ou le plat du jour*

*Ou tartare fraîcheur minute*

#### *Desserts*

*Dessert du jour*

*Ou glace 2 boules*

## BALADE EN ITALIE 31,50 € (De 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h30)

*L'assiette d'antipasti à l'italienne*

~ ~ ~ ~ ~

*Les pâtes à la fantaisie du chef*

~ ~ ~ ~ ~

*Poisson d'arrivage à la plancha*

*Ou Piccata de veau à la Valdostana*

*Ou Tagliata de filet de bœuf (supp. 2 €)*

~ ~ ~ ~ ~

*Tiramisù maison*

*Ou Pâtisserie du jour*

*Ou Baba au lemonsello*

*Ou Glaces artisanales Italiennes*

## Formule enfant (jusqu'à 7 ans) 12€ 10,50 €

*Sirap + Jambon frite ou Penne tomate + 1 boule de glace*

Tous changements aux menus seront facturés le prix de la carte – Carafe d'eau offert

# Laissez-vous tenter par un café gourmand 7 €

## Finir en beauté . . .

*Pannaçotta maison* ..... 6,50 €

(AU CHOIX : CAMEL, FRUITS ROUGES OU CHOCOLAT)

*Profiteroles au chocolat* ..... 8,00 €

(PROFITEROLES, GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD MAISON, CHANTILLY)

*La tendresse chocolatée, craquant aux amandes* ..... 7,50 €

(GÂTEAU AU CHOCOLAT, GLACE MANDARINE, TUILE AUX AMANDES)

*Feuille à feuille croustillant, douceur glacée, chocolat chaud* ..... 7 € 6 €

(PÂTE FEUILLETÉE, GLACE MARRON, CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY)

*La tarte Théo* ..... 7,00 €

(TARTE AUX POMMES FLAMBÉES)

*Tarte royale de l'Auberge* ..... 8,00 €

(TARTE THÉO, GLACE VANILLE, CHANTILLY)

*Le tiramisù maison* ..... 8,00 €

*Petits babas au lemoncello* ..... 7,00 €

## Les délices glacés (glaces artisanales) . . .

*Julie* (GLACE NOIX DE COCO, CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY) ..... 7,50 €

*Luca* (GLACE ET CRÈME MARRON, CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY) ..... 7,50 €

*Regina* (GLACE CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY) ..... 7,50 €

*Ciao Italia* (GLACES TIRAMISÙ, NUTTI ET STRACCIATELLA) ..... 6,50 €

*Affogato al caffè* (GLACE CAFÉ, CAFÉ ESPRESSO) ..... 7,50 €

*Parfait de nougat glacé* ..... 6,50 €

*Union de sorbets* (SORBET POIRE, MANDARINE ET CITRON) ..... 7,00 €

*Alba* (SORBET CITRON, GRAPPA) ..... 8,50 €

*Venezia* (SORBET POIRE, ALCOOL DE POIRE) ..... 8,50 €