

Entrées/Antipasti

FOCACCIA, AIL, HUILE D'OLIVE ET ROMARIN

FOCACCIA, GARLIC, OLIVE OIL & ROSEMARY

18 €

FOCACCIA, AIL, HUILE DE TRUFFE, ROMARIN
ET COPEAUX DE TRUFFE DE SAISON

*FOCACCIA, GARLIC, TRUFFLE OIL, ROSEMARY
AND SHAVINGS OF SEASONAL TRUFFLE*

38 €

SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN & ARTICHAUTS CONFITS
SALAD WITH ARUGULA, PARMESAN CHEESE & CANDIED ARTICHOKES

18 €

SOUPE MINISTRONE AUX LÉGUMES COMME EN TOSCANE
MINISTRONE SOUP WITH TUSCAN-STYLE VEGETABLES

22 €

AUBERGINE À LA PARMIGIANA DI NONNA ELVIRA
EGGPLANT PARMIGIANA DI NONNA ELVIRA

28 €

SALADE CÉSAR AU POULET BASSE CUISSON,
SALADE ROMAINE, CROÛTONS, PARMESAN, BOEUF FUMÉ
*LOW-TEMPERATURE COOKED CHICKEN CAESAR SALAD, ROMANA SALAD,
CROUTON, PARMESAN CHEESE, SMOKED BEEF*

28 €

VITELLO TONNATO (FINE TRANCHE DE VEAU CUISSON
BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE AU THON, FLEURS DE CÂPRE)
*VITELLO TONNATO (THIN SLICE OF VEAL,
LOW-TEMPERATURE COOKING, TUNA SAUCE, CAPER BERRIES)*

30 €

BRESAOLA BLACK ANGUS, ROQUETTE ET PARMESAN
BLACK ANGUS BRESAOLA, ARUGULA, AND PARMESAN

32 €

CARPACCIO DE BOEUF FUMÉ, ROQUETTE ET PARMESAN
SMOKED BEEF CARPACCIO, ARUGULA AND PARMESAN

36 €

Entrées/Antipasti

ANTIPASTI D'EXCELLENCE À L'ITALIENNE SUR LEUR PLANCHE
(SÉLECTION DE CHARCUTERIE ET PETITS LÉGUMES MARINÉES)
EXCELLENCE ITALIAN-STYLE ANTIPASTI ON THEIR PLANK
(SELECTION OF CURED MEATS AND SMALL MARINATED VEGETABLES)
64 €

BURRATA DES POUILLES « 500g » TOMATES 3 COULEURS,
ROQUETTE & BASILIC
BURRATA FROM PUGLIA « 500g » TOMATOES 3 COLORS, ARUGULA & BASIL
52 €

BURRATA DES POUILLES « 500g », CARPACCIO DE SÉRIOLE SUR UN LIT DE SALADE SALICORNE ET OIGNON AIGRE DOUX
BURRATA FROM PUGLIA « 500g » CARPACCIO OF AMBERJACK ON A BED OF SEA BEANS AND SWEET AND SOUR ONION
68 €

BURRATA DES POUILLES « 500g » TRUFFE DE SAISON,
SALADE ROMAINE PECORINO À LA TRUFFE
BURRATA FROM POUILLES « 500g » SEASON TRUFFLE, ROMANA SALAD, PECORINO WITH TRUFFLE
82 €

FRITURE DE CALAMARS, LÉGUMES & SAUCE TARTARE
FRIED CALAMARI, VEGETABLES & TARTAR SAUCE
36 €

6 ou 12 HUÎTRES COCKTAIL SPÉCIALES AMÉLIE AUX SAVEURS DU SOLEIL
6 or 12 AMÉLIE SPECIAL COCKTAIL OYSTERS WITH SUNFLAVOURS
36 € / 72 €

TARTARE DE THON, SAUCE SICILIENNE AUX AGRUMES,
BURRATA ET PISTACHE
TUNA TARTARE, SICILIAN CITRUS SAUCE, BURRATA AND PISTACHIO
38 €

SALADE DE HOMARD, FENOUIL, SALADE ROMAINE,
ORANGE ET VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE
LOBSTER SALAD WITH ROMANA SALAD, FENNEL, ORANGE, SHALLOT VINAIGRETTE
72 €

Pâtes/Pasta

FABRICATION EXCLUSIVE - PÂTES ARTISANALES DE GRAGNANO (NAPLES)
EXCLUSIVE PRODUCTION - HANDMADE PASTA FROM GRAGNANO (NAPLES)

PENNE ALL'ARRABBIATA
PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE
24 €

LASAGNE ALLA BOLOGNESE
LASAGNE WITH BOLOGNESE SAUCE
28 €

SPAGHETTI FILIPPO, CRÈME DE PETITES TOMATES, AIL ET PARMESAN
SPAGHETTI FILIPPO, CREAM OF SMALL TOMATOES, GARLIC & PARMESAN
30 €

TAGLIATELLE FRAÎCHE ET BOULETTES D'ANA
FRESH TAGLIATELLE WITH ANA'S MEATBALLS
34 €

PACCHERI ALLA VITTORIO, SAUCE AUX TROIS TOMATES,
BEURRE ET PARMESAN
*PACCHERI ALLA VITTORIO, THREE TOMATOES SAUCE,
BUTTER & PARMESAN*
42 €

LINGUINE CACIO E PEPE ET CARPACCIO DE CREVETTES
LINGUINE CACIO E PEPE AND SHRIMP CARPACCIO
44 €

FETTUCCINE FAÇON ALFREDO À LA TRUFFE DE SAISON
ALFREDO STYLE FETTUCCINE WITH SEASONAL TRUFFLE
46 €

Pâtes/Pasta

FABRICATION EXCLUSIVE - PÂTES ARTISANALES DE GRAGNANO (NAPLES)
EXCLUSIVE PRODUCTION - HANDMADE PASTA FROM GRAGNANO (NAPLES)

LES FAMEUX BONBONS D'ALESSANDRO
(PETITS RAVIOLIS FARCIS AUX FROMAGES , SAUCE À LA TRUFFE
ET TRUFFE DE SAISON)

*ALESSANDRO'S FAMOUS BONBONS
(SMALL RAVIOLI STUFFED WITH CHEESE & TRUFFLE SAUCE
& SEASONAL TRUFFLE)*

46 €

PETITS GNOCCHI DE POMMES DE TERRE, FONDUE DE GORGONZOLA
ET POMMES CARAMELISÉES

*SMALL POTATO GNOCCHI, GORGONZOLA FONDUE
& CARMELIZED APPLES*

38 €

PETITS GNOCCHI DE POMMES DE TERRE SAUCE ARMORICAINE,
TARTARE DE LANGOUSTINE ET POUDRE DE RÉGLISSE

*SMALL POTATO GNOCCHI WITH ARMORICAINE SAUCE,
LANGOUSTINE TARTARE & LICORICE POWDER*

48 €

PACCHERI AUX FRUITS DE MER COMME A NAPOLI

SEAFOOD PACCHERI AS IN NAPOLI

52 €

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (PALOURDES) EN PERSILLADE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (CLAMS AND PARSLEY)

58 €

RISOTTO AUX CÈPES ET TRUFFE DE SAISON

MUSHROOMS RISOTTO AND SEASON TRUFFLE

64 €

RISOTTO HOMARD ENTIER DÉCORTIQUÉ ET CHAMPAGNE

LOBSTER RISOTTO AND CHAMPAGNE

88 €

KOBE Beef

Le **bœuf de Kobé** continue de fasciner les gourmets du monde entier !
Le bœuf de Kobé est un mélange harmonieux de viande maigre délicate et raffinée et de graisse fondante au goût et au parfum incomparables. Le secret de son goût délicieux réside dans son persillage, appelé *shimofuri*. La teneur en graisse *sashi* de la viande elle-même commence à se dissoudre à basse température. Cela signifie qu'elle fond littéralement dans la bouche. Seules les génisses ou les bœufs Tajima qui satisfont aux critères de classement des carcasses et à d'autres conditions peuvent être appelés « **bœuf de Kobé** ».

Alessandro en tant que restaurant agréé ne vous proposera que du bœuf de Kobé de la plus haute qualité avec un grade de persillage BMS de 12 et un score de qualité de 5, vous offrant une dégustation exceptionnelle !



Kobe Beef has been continuing to fascinate gourmets in the world !

Kobe Beef is a harmony of delicate, dignified sweet lean meat and the taste and fragrance of melt-in-your-mouth fat. The secret behind its deliciousness is its so-called “shimofuri” fat marbling. The “sashi” fatty content of the meat itself will actually begin to dissolve at low temperatures. This means that it will literally melt in your mouth. Only a heifer or a steer of Tajima Beef, in particular, that satisfy the following carcass grading and other conditions are entitled to be called “**Kobe Beef**”.

As a Designated Registration restaurant, Alessandro will only offer you the highest quality Kobe beef with a marbling standard (BMS) of 12 and a Meat quality score of 5, providing you with an exceptional tasting experience!

STURIA
caviar français

Oscietra Grand-Cru



Affineur de caviar français en Aquitaine, **STURIA** est présent de l'œuf à l'œuf. Leurs esturgeons naissent et grandissent dans leurs fermes aquacoles en Aquitaine. L'élaboration de leur caviar, depuis la naissance de leurs esturgeons jusqu'à l'affinage, leur permet d'assurer une traçabilité stricte de leurs caviars. Seuls 1% des grains clairs et lumineux d'*Acipenser Gueldenstaedtii* méritent la distinction **STURIA Oscietra Grand Cru**. Ils roulent parfaitement sous le palais et libèrent des notes équilibrées de nougat glacé, pistache et yuzu. Subtil et raffiné !

Le **STURIA Oscietra Grand Cru** est tellement remarquable qu'il n'est produit qu'à 10 kg. Sa dégustation est un moment unique, réservé à quelques privilégiés.

STURIA, French caviar refiner in Aquitaine, is involved in every stage of the process, from egg to egg. Their sturgeons are born and raised on their aquaculture farms in Aquitaine. The production process, from the birth of their sturgeons to the refining stage, allows them to ensure strict traceability of their caviar. Only 1% of the clear, luminous grains of *Acipenser Gueldenstaedtii* deserve the **STURIA Oscietra Grand Cru** distinction. They roll perfectly on the palate and release balanced notes of iced nougat, pistachio, and yuzu. Subtle and refined! **STURIA Oscietra Grand Cru** is so remarkable that only 10 kg are produced each year. Tasting it is a unique experience, reserved for a privileged few.

Bœuf de KOBÉ / KOBE Beef 神戸ビーフ

CARPACCIO DE BŒUF DE KOBÉ TIÉDI À LA POÊLE,
TRUFFE DE SAISON, PETITS OIGNONS ET ROMARIN

*KOBE BEEF CARPACCIO WARM PAN-SEARED,
SEASONAL TRUFFLE, SMALL ONIONS AND ROSEMARY*

170 €

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA AU BŒUF DE KOBÉ
ET CAVIAR STURIA "OSCIETRA" 10g

*TAGLIATELLE ALLA CARBONARA WITH KOBE BEEF
AND STURIA "OSCIETRA" CAVIAR 10g*

190 €

TAGLIATA DE KOBÉ SAUCE SECRÈTE
ET FLEUR DE SEL "GRAND CRU" DE BATZ
(PIÈCE DE BŒUF DE KOBÉ SNACKÉE 200g)

*KOBE TAGLIATA WITH SECRET SAUCE
WITH "GRAND CRU" FLEUR DE SEL DE BATZ
(200g PIECE OF FLASH-FRY KOBE BEEF)*

260 €

PIZZA KOBÉ : CARPACCIO DE BŒUF DE KOBÉ, CRÈME À LA CIBOULETTE,
CAVIAR STURIA "OSCIETRA GRAND CRU" 100g, PARMESAN 60 MOIS,
PERLES DE YUZU, FEUILLE D'OR

*PIZZA KOBE: KOBE BEEF CARPACCIO, CHIVE CREAM,
STURIA "OSCIETRA GRAND CRU" CAVIAR 100g, 60-MONTH-OLD PARMESAN,
YUZU PEARLS, GOLD LEAF*

1280 €

Poissons/Fish

TAGLIATA DE THON, OIGNONS CONFITS, TOMATES CERISES ET SÉSAME
TUNA TAGLIATA, CARAMELIZED ONIONS, CHERRY TOMATOES & SESAME SEEDS
46 €

FRITTO MISTO (LANGOUSTINES, CALAMARS, CREVETTES,
LÉGUMES DU MARCHÉ & SAUCE TARTARE)
*FRITTO MISTO (LANGOUSTINE, CALAMARI, PRAWNS,
FRESH VEGETABLES & TARTAR SAUCE)*
48 €

LA GRANDE POÊLÉE DE LA MER (FILET DE BAR À L'EAU FOLLE
ET FRUITS DE MER)
*LA GRANDE POÊLÉE DE LA MER (SEA BASS FILLET IN "EAU FOLLE"
AND SEAFOOD)*
56 €

SÉRIOLE ALLA CARBONARA (PÉTALES DE BOEUF SÉCHÉ)
AMBERJACK ALLA CARBONARA (DRIED BEEF PETALS)
58 €

BLACK COD PARFUMÉ AU MIEL D'ACACIA ET AU BEURRE BLANC
BLACK COD FLAVORED WITH ACACIA HONEY & WHITE BUTTER
76 €

Viandes/Meats

PICCATA DE VEAU SAUCE AU CITRON
VEAL PICCATA WITH LEMON SAUCE
34 €

ESCALOPE DE VEAU SAUCE AUX CÈPES ET STRACCIATELLA DE BURRATA
VEAL ESCALOPE, PORCINI MUSHROOM SAUCE & BURRATA STRACCIATELLA
38 €

CARRÉ D'AGNEAU MERINOS AUX HERBES FAÇON SCOTTADITO
MERINO RACK OF VEAL WITH HERBS, SCOTTADITO STYLE
48 €

Viandes/Meats

ESCALOPE MILANAISE DE VEAU, ROQUETTE, TOMATES CERISES
ET PARMESAN 24 MOIS)

*MILANESE VEAL SCALOPPINI (ROQUETTE, CHERRY TOMATOES,
24 MONTH PARMESAN CHEESE)*

44 €

ESCALOPE MILANAISE DE VEAU À LA TRUFFE DE SAISON
ET COPEAUX DE TRUFFES

MILANESE VEAL SCALOPPINI WITH SEASONAL TRUFFLES & TRUFFLE SHAVINGS

64 €

FILET DE BŒUF GRILLÉ SAUCE CHIMICHURRI
GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH CHIMICHURRI SAUCE

52 €

COQUELET ENTIER FARCI À LA POMME DE TERRE ET AUX CÈPES,
SAUCE À LA TRUFFE ET COPEAUX DE TRUFFE DE SAISON

*WHOLE YOUNG ROOSTER STUFFED WITH POTATOES AND PORCINI
MUSHROOMS, TRUFFLE SAUCE & SEASONAL TRUFFLE SHAVINGS*

54 €

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI, SAUCE AU CHIANTI,
ESCALOPE DE FOIE GRAS ET TRUFFE DE SAISON

*BEEF FILET ROSSINI STYLE WITH CHIANTI SAUCE,
ESCALOPE OF FOIE GRAS & SEASONAL TRUFFLE*

64 €

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU,
CAVIAR STURIA "OSCIETRA" 10g, PERLES DE YUZU

*CHOPPED KNIFE BEEF TARTARE,
STURIA CAVIAR "OSCIETRA" 10g & YUZU PEARL*

78 €

FIORENTINA DE BOEUF (T-BONE « NOIRE DE BALTIQUE ») À PARTAGER
MATURÉ AU COGNAC EN AQUARIUM, SERVI SUR PIERRE CHAUDE
ET FLEUR DE SEL "GRAND CRU" DE BATZ

*FIORENTINA BEEF (T-BONE BALTIC BLACK) TO SHARE
COGNAC-INFUSED AND HYDRO-AGED SERVED ON A HOT STONE
WITH "GRAND CRU" FLEUR DE SEL DE BATZ*

130 €

Garnitures

10 euros

FRITES MAISON
HOMEMADE FRIES

POÊLÉE DE DE LÉGUMES
STIR-FRIED VEGETABLE

MINI SPAGHETTI AIL, HUILE & PIMENT
MINI SPAGHETTI, GARLIC, OIL & CHILLI PEPPER

MINI PENNE AL'ARRABBIATA
MINI PENNE AL'ARRABBIATA

MINI SALADE DE ROQUETTE PARMESAN 24 MOIS
MINI SALAD WITH ARUGULA AND 24-MONTH PARMESAN CHEESE

14 euros

PURÉE DE POMMES DE TERRE FAÇON "ROBUCHON"
"ROBUCHON" STYLE MASHED POTATOES

22 euros

MINI PENNE SAUCE À LA TRUFFE ET TRUFFE DE SAISON
MINI PENNE WITH TRUFFLE SAUCE AND SEASONAL TRUFFLE

PURÉE DE POMMES DE TERRE FAÇON "ROBUCHON"
À LA TRUFFE DE SAISON
*"ROBUCHON" STYLE MASHED POTATOES
WITH SEASONAL TRUFFLE*

Pizzas

MARGHERITA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC)

MARGHERITA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL)

20 €

BUFALINA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC)

BUFALINA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASIL)

24 €

SICILIENNE (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, AIL, ANCHOIS, CÂPRES, OLIVES NOIRES)

SICILIENNE (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GARLIC, ANCHOVY, CAPERS, BLACK OLIVES)

26 €

MARINARA GOURMET (SAUCE TOMATE, AIL, OLIVES CONFITES, ROQUETTE)

MARINARA GOURMET (TOMATO SAUCE, GARLIC, CANDIED OLIVES, ARUGULA)

26 €

REGINA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC,

ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS, OLIVES)

REGINA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, COOKED HAM, ARTICHOKEs, MUSHROOMS, OLIVES)

28 €

LA PARMIGIANA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,

AUBERGINES, BASILIC, PARMESAN 24 MOIS)

PARMIGIANA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,

EGGPLANT, BASIL, 24-MONTH PARMESAN CHEESE)

30 €

QUATTRO FORMAGGI (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA,

TALEGGIO, FONTINA)

QUATTRO FORMAGGI (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, TALEGGIO, FONTINA)

32 €

DIAVOLA (SAUCE TOMATE, SALAME PICCANTE, CRÈME DE POIVRON JAUNE,

N'DUJA CALABRAISE, MOZZARELLA, ARTICHAUTS, OLIVES)

DIAVOLA (TOMATO SAUCE, HOT SALAMI, YELLOW PEPPER CREAM,

N'DUJA CALABRESE, MOZZARELLA, ARTICHOKEs, OLIVES)

34 €

CALZONE PICCANTE (SAUCE TOMATE, JAMBON BLANC, MOZZARELLA,

N'DUJA CALABRAISE, CÈPES)

SPICY CALZONE (TOMATOES SAUCE, COOKED HAM, MOZZARELLA, N'DUJA CALABRESE, CÈPES)

36 €

SCARPETTA - PIZZA À SAUCER (SAUCE AUX TROIS TOMATES, BEURRE,

PARMESAN 24 MOIS, BASILIC)

SCARPETTA (THREE TOMATOES SAUCE WITH 24-MONTH PARMESAN CHEESE & BUTTER)

40 €

Pizzas

LA FOCACCIA CÉSAR (POULET BASSE CUISSON, BŒUF FUMÉ,
SALADE SUCRINE, PARMESAN 24 MOIS)

*LA FOCACCIA CESAR (LOW-TEMPERATURE COOKED CHICKEN, SMOKED BEEF,
SUCRINE SALAD, 24-MONTH PARMESAN CHEESE)*

34 €

FOCACCIA À L'ITALIENNE (ROQUETTE, AIL, HUILE D'OLIVE, TOMATES CERISES,
JAMBON SÉLECTION "ALESSANDRO" 18 MOIS, BURRATA, PARMESAN 24 MOIS)

*ITALIAN FOCACCIA (ARUGULA, GARLIC, OLIVE OIL, CHERRY TOMATOES,
SELECTION "ALESSANDRO" HAM 18 MONTHS, BURRATA, 24 MONTH PARMESAN CHEESE)*

44 €

ALESSANDRO (BORD FARCI À LA RICOTTA ET AUX CÈPES, CRÈME, MOZZARELLA DI BUFALA,
LARDO DI COLONNATA, CÈPES, PARMESAN 24 MOIS, TRUFFES DE SAISON,
STRACCIATELLA DI BURRATA, HUILE À L'AIL)

*ALESSANDRO (CREAM, RICOTTA AND PORCINI MUSHROOM STUFFED CRUST, MOZZARELLA FIOR DI
BUFALA, LARDO DI COLONNATA, PORCINI MUSHROOM, 24-MONTH PARMESAN CHEESE, SEASONAL
TRUFFLE, STRACCIATELLA DI BURRATA, GARLIC OIL)*

56 €

TARTUFO BIANCO (CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, MOZZARELLA, RÂPÉ DE TRUFFE DE SAISON)
TARTUFO BIANCO (WHITE TRUFFLE CREAM, MOZZARELLA, GRATED SEASONAL TRUFFLE)

88 €

PP (PIZZA «PAZZA») (CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, SALADE DE HOMARD, ORANGE,
FENOUIL, PARMESAN 24 MOIS, TRUFFE DE SAISON)

*PP (PIZZA «PAZZA») (WHITE TRUFFLE CREAM, LOBSTER SALAD, ORANGE,
FENNEL, 24-MONTH PARMESAN CHEESE, SEASONAL TRUFFLE)*

150 €

LE GRAND CRU D'ALESSANDRO : CRÈME À LA CIBOULETTE, CAVIAR STURIA "OSCIETRA
GRAND CRU" 100g EN EXCLUSIVITÉ, CARPACCIO DE SÉRIOLE ET CREVETTES MARINÉES,
PERLES DE YUZU, FEUILLE D'OR

*LE GRAND CRU D'ALESSANDRO : CAVIAR STURIA "OSCIETRA GRAND CRU" 100g IN EXCLUSIVITY,
CHIVE CREAM, MARINATED AMBERJACK AND SHRIMP CARPACCIO, YUZU PEARLS, GOLD LEAF*

880 €

Desserts

CHEF PATISSIER LUCA PIRAS

GLACE 3 BOULES

(Citron, Chocolat croquant, Fraise, Vanille Bourbon, , Cannelle, Malaga)

THREE-SCOOP ICE CREAM

(Lemon, Crunchy Chocolate, Strawberry, Bourbon Vanilla, Cinnamon, Malaga)

12 €

LE TIRAMISU CROUSTILLANT FAIT MINUTE

CRISPY TIRAMISU MADE TO THE MINUTE

18 €

TIRAMISU NUTELLA SPECULOS

NUTELLA SPECULOS TIRAMISU

18 €

AFFOGATTO AL CAFFE (Espresso, Glace vanille et Chantilly)

AFFOGATTO AL CAFFE (Espresso, vanilla ice cream and whipped cream)

18 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA GLACE

À LA VANILLE BOURBON (10 MIN)

CHOCOLATE CAKE AND BOURBON VANILLA ICE CREAM (10 MIN)

20 €

TARTE FINES AUX POMMES TIÈDE ET SA GLACE CANNELLE (10 MIN)

WARM APPLE PIE WITH CINNAMON ICE CREAM (10 MIN)

20 €

TARTE AU CITRON MERINGUÉE FAÇON MOJITO

MOJITO-STYLE LEMON MERINGUE PIE

20 €

Desserts

CHEF PATISSIER LUCA PIRAS

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET FRUIT DE LA PASSION

PAVLOVA WITH RED FRUITS AND PASSION FRUIT

20 €

BABA LIQUEUR DE MANDARINE ET CRÈME À LA PISTACHE

BABA MANDARIN LIQUEUR AND PISTACHIO CREAM

20 €

SGROPPINO XXL (SORBET CITRON, PROSECCO & VODKA)

SGROPPINO XXL (LIME SORBET, PROSECCO & VODKA)

22 €

PIZZA NUTELLA & MASCARPONE À PARTAGER

NUTELLA & MASCARPONE PIZZA TO SHARE

28 €

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES

RED FRUIT PLATE

28 €

ASSIETTE DE CHOCOLAT MAISON À PARTAGER

HOMEMADE CHOCOLATE PLATE TO SHARE

32 €

DESSERT LE PLUS CHER DE COURCHEVEL PARFUMÉE À LA TRUFFE

COURCHEVEL'S MOST EXPENSIVE DESSERT WITH A HINT OF TRUFFLE

68 €

Allergènes

N'hésitez à poser vos questions au sujet des allergènes à notre équipe qui se fera un plaisir de vous informer sur les différents plats.

Don't hesitate to ask any questions you may have about allergens to our team who will be happy to inform you about the different dishes.

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, et produits à base de ces céréales)
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and products made from these cereals)

Crustacés et produits à base de crustacés
Shellfish and shellfish products

Œufs et produits à base d'œufs
Eggs and egg products

Poissons et produits à base de poissons
Fish and fish products

Arachides et produits à base d'arachides
Peanuts and peanut products

Soja et produits à base de soja
Soy and soy products

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
Milk and milk-based products (including lactose)

Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits)
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits)

Céleri et produits à base de céleri
Celery and celery products

Moutarde et produits à base de moutarde
Mustard and mustard products

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Sesame seeds and sesame seed products

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L en termes de SO₂ total
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/L in terms of total SO₂

Lupin et produits à base de lupin
Lupin and lupin products

Mollusques et produits à base de mollusques
Shellfish and shellfish products