

Entrées / Starters

RAVIOLE 14

d'Escargots, Beurre Persillé Emulsionné
Snail raviolee, Parsley Butter

VITELLO TONNATO 16

Carpaccio de Veau, Roquette & Sauge
Veal Carpaccio, Arugula & Sage

GASPACHO 15

de Tomates coeur de Boeuf, Mozzarella di Bufala
Beef Heart Tomato Gazpacho, Bufala Mozzarella

TATAKI 16

de Thon aux Pignons de Pin grillés, Julienne de Légumes Crus
Tuna with Grilled Pine Nuts, Julienne of Raw Vegetables

BURRATA 14

Tomates Cerises
Cherry Tomatoes Burrata

Poissons / Fishes

LE HOMARD 52

1er Service : Corps au Beurre de Corail, Cuit sur la braise
2e Service : Pince, Bouillon et Minestrone de Légumes
Lobster in 2 services body and claws

ENCORNETS 19

en Fricassés, Tomates Cerises, Champignons, ail Noir & Epinards
Squid in Fricassés, Cherry Tomatoes, Mushrooms, Black Garlic & Spinach

CABILLAUD 23

Risotto au Petits Pois et Menthe, Tuile Parmesan
Cod Pea and Mint Risotto, Parmesan Tuile

MAQUEREAU 21

en Papilote au Citron de Sicile, Riz à l'encre de seiche
Mackerel in Sicilian Lemon Papillote, Squid Ink Rice

Viandes / Meats

BURGER DES TUILERIES 29

Filet de Boeuf, Foie Gras à la Griotte, Pomme Gaufrette
Beef fillet, Foie Gras with Morello cherry, Wafer apple

RIS DE VEAU 25

Cuisses de Grenouille, Purée de Petits Pois
Mini Tomates Provencales
Sweatbread Frog Legs, Peas, Mini Provencal Tomato

CANARD 27

Jus à la framboise, Mini Haricots, Pommes de Terre Grenaille
Duck Raspberry juice, Mini Beans, New Potato

ROULADE DE VEAU 21

Au Pesto, Polenta, Jus aux Olives Taggiasche
Breaded Veal Escalope, Pasta and Tomato Sauce

Pâtes & Risotto

GAMBAS 19

Spaghetti Ail, Huile, Tomates Cerises
et Gambas Flambées
Spaghetti, Garlic, Oil, Cherry Tomatoes and Flambéed Prawns

POMODORO 15

Penne Sauce Tomate, Stracciatella, Basilic & Tomates Cerises
Penne with Tomato Sauce, Stracciatella, Basil and Cherry Tomatoes

DEL CAPO 21

Linguine à la Truffe, Crème et Lardons
Linguine with Truffles, Cream and Bacon

RISOTTO 16

Courgette, Pesto, Tomates Cerises
Risotto with Zucchini, Pesto, Cherry Tomatoes

Menus

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI UNIQUEMENT

MENU ALLEGATO	18.50
(Plat/Dessert/Boisson/Café)	
MENU EXPRESS	15.50
(Plat/Boisson/Café)	

Plat : Plat du Jour

ou

Carpaccio de Bœuf - Frites

ou

Pâtes : Penne, Linguine, Spaghetti

Sauces : Arrabbiata, Champignons, Carbonara

Dessert : Tiramisu *ou* Salade de Fruits

Boisson : 1/2 Vittel *ou* 1/2 San Pellegrino *ou* Verre de Vin (Rouge, Blanc,
Rosé)

ou Pression 25cl *ou* Verre d'Ice Tea

DU LUNDI AU VENDREDI FROM MONDAY TO FRIDAY MIDI ET SOIR / NOON AND NIGHT

MENU DELICE	35
(Entrée/Plat/Dessert)	
MENU DELICE EXPRESS	29
(Entrée/Plat <i>ou</i> Plat/Dessert)	

Entrée / Starter :

Raviole d'Escargots, Beurre Persillé Emulsionné

ou

Gaspacho de Tomates Cœur de Boeuf

Mozzarella di Bufala

Plat / Main Course :

Maquereau en Papilote au Citron de Sicile

Riz à l'encre de Seiche

ou

Roulade de Veau au Pesto, Polenta, Jus aux Olives Taggiasche

Dessert :

Choux Vanille en 2 façons

ou

Gaspacho Fraise & Menthe

TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR
EVERY DAY NOON AND NIGHT

MENU GOURMAND 49
(Entrée/Plat/Dessert)
(Starter/Main Course/Dessert)

Entrée / Starter :

Vitello Tonnato, Roquette & Sauge

ou

Tataki de Thon aux Pignons de Pin grillés

Julienne de Légumes Crus

Plat / Main Course :

Cabillaud Risotto au Petits Pois et Menthe, Tuile Parmesan

ou

Canard Jus à la framboise, Mini Haricots

Pomme de Terre Grenaille

Dessert :

Tartelette Fraise, Basilic et Citron Vert

ou

Cannoli Pêche, Abricot & Romarin

MENU JUNIOR 20

Entrée / Starter : Assiette de Charcuterie

Plat : Escalope de Poulet Frites

ou

Spaghetti Sauce Tomate

Dessert : Glaces 2 boules

Boisson : Verre de Coca ou Ice Tea ou

Jus de Fruit

Desserts

SALADE DE FRUITS 8

Fruits Frais du Moment et son Sirop
Fresh Fruit of the moment and Syrup

CHOUX 10

Vanille de deux façons et Coulis de Chocolat Maison
vanilla choux and chocolate sauce

TARTELETTE 12

Fraise, Gel Basilic et Citron Vert
Strawberry, Basil and Lemon Gel

TIRAMISU 8

Au Café
Coffee Tiramisu

CANNOLI 12

Pêche, Abricot & Romarin
Peach, Apricot and Rosemary Cannoli

GASPACHO 10

Fraise & Menthe
Strawberry and Mint Gaspacho

DAME BLANCHE 9

3 Boules Vanille, Coulis de Chocolat, Meringue, Chantilly
3 Vanilla scoops, Chocolate Coulis, Meringue, Chantilly

CREME BRULEE 8

à la Cerise et sa boule de glace Amarena
Crème Brulée with Cherry and its scoop of Amarena ice cream

GLACE AU CHOIX 2.50

LES FRISSONS DE FANNY (54)

Glaces: Vanille, Chocolat, Tiramisu, Stracciatella, Café

Sorbets: Framboise, Citron, Passion

Ice cream: Vanilla, Chocolate, Tiramisu, Stracciatella, Coffee

Sorbets: Raspberry, Lemon, Passion Fruit

ASSIETTE DE FROMAGES 12 **FROMAGERIE DU BUZION (54)**