

 **FRANCESINI DI CARNE**

<b>ALOUVETTA</b> petto di pollo sfilacciato, salsa allo yogurt e curry, uvetta, mandorle, valeriana	4	<b>SASÁ SUR LA SEINE</b> prosciutto cotto a legna, maionese al basilico, mozzarella di bufala dop, pom. datterino	4,5
<b>DATTI UNA MOUSSE</b> prosciutto crudo, mousse di caprino, pomodorino semi dry, valeriana	4,5	<b>TARTRUFFAUT</b> prosciutto cotto a legna, fontina, crema di tartufo	4,5
<b>DÉCOLLETÉ</b> speck, primo sale, crema di pere caramellate	4	<b>VERVE</b> prosciutto crudo, robiola, carciofino grigliato piccante sott'olio	4,5
<b>DEJEUNER SUR L'HERBE</b> bresaola, primo sale, mela verde, rucola, glassa di aceto balsamico	4,5	<b>GLI ESTIVI ( DA APRILE A SETTEMBRE)</b>	
<b>DON COSCIOTTE</b> Patanegra, pomodoro strofinato	5,5	<b>POULET FAUVE</b> pollo sfilacciato, senape à l'ancienne, olio alla rucola, miele	4
<b>ERRE MOSCIA</b> fesa di tacchino, robiola, crema di peperoncino	4	<b>GLI INVERNALI ( DA OTTOBRE A MARZO)</b>	
<b>JE SUINO</b> salame, robiola, noci, miele	4	<b>BON GOÛTE</b> bresaola, stracciatella, crema di olive taggiasche, zucchine grigliate, menta	4,5
<b>JE SUINO GRIGLIATO</b> salame, carciofo grigliato	4	<b>BRIESCOLA IN CINQUE</b> bresaola, cipolla rossa caramellata, brie, senape in grani, rucola	5
<b>LIBERTÉ, EGALITÉ, SENAPÉ</b> mortadella grigliata, senape, lime, valeriana	4	<b>LA FONTAINE</b> speck, fontina, crema di funghi	4,5
<b>MOUSTACHE &amp; PISTACHE</b> mortadella, crema di robiola e pistacchi	4,5	<b>OSS GROSS</b> lardo, acciughe, burrata, ravanelli marinati	4,5
<b>NOUANCE DI BEIGE</b> petto di pollo sfilacciato, mela verde, crema di gorgonzola	4	<b>VEGNÈ ROSS</b> fesa di tacchino, peperoni in agrodolce, robiola, salsa allo yogurt, erba cipollina	4
<b>PRET Á GRILLÉ</b> fesa di tacchino, burrata, zucchine grigliate, menta	4,5		

## **FRANCESINI DI PESCE**

### **FRENCH KISS**

salmone affumicato, crème fraîche, erba cipollina

5

### **LA VIE EN ROSE**

salmone, burro salato della Normandia, pepe rosa

5

### **LEGION THONNEUR**

mousse di tonno, barbabietola e maionese, con barbabietola, rucola e robiola

4

### **ULTIMO TANGO A PARIGI**

burro e alici

4

## **FRANCESINI VEGETARIANI**

### **J'ACCUSE**

crema di avocado e limone, granella di nocciole tostate, pomodorino semi dry

4

### **LE BANLIEU**

hummus, pomodoro, avocado

4

### **NE ME QUITTE PAS**

crema di gorgonzola, pere caramellate, trevisana, noci

4

### **NOUVELLE CUGINA**

feta, pomodorino semi dry, olive taggiasche

4

### **PASSPARTOUT**

melanzane grigliate, mozzarella di bufala dop, pomodorino semi dry

4

### **PI GRECO**

pate di olive e feta, melanzane grigliate, carpaccio di seitan

4,5

### **VOULEZ VOUS TOFU**

crema di carciofi, limone e tofu affumicato

4

## **GLI ESTIVI ( DA APRILE A SETTEMBRE)**

### **CHAMPS-ALYSÉES**

mozzarella di bufala dop, alici, zeste di limone, olio evo, pepe nero

4

### **LE SOLEIL, LA MER, LU IENTU**

stracciatella, avocado, salmone selvaggio, olio evo, pepe nero

5

## **GLI ESTIVI ( DA APRILE A SETTEMBRE)**

### **CENERENTOLA BAUDELARIANA**

ricotta, pomodorino semi dry, fiori di zucca, menta

4

## **GLI INVERNALI ( DA OTTOBRE A MARZO)**

### **BON BON ROUGE**

zucca grigliata, crema di gorgonzola, cipolla rossa caramellata

4

### **DU MARON**

gorgonzola, crema di marroni, misticanza, granella di noci

4,5

### **RAPANUIT**

burrata fresca, cime di rapa ripassate con aglio, peperoncino, uvetta e olive taggiasche

4,5



# INSALATINE

## **BAS-MÂT**

riso basmati, hummus, avocado a fettine, olio evo, pepe

4,5

## **CA MELA**

lenticchie tiepide con peperoncino e mele

4

## **DEFILÉ DI POLLO**

petto di pollo sfilacciato, lattuga, capperi, pom. semi dry, mayo al basilico, crostino

4,5

## **NOIR METROPOLITANO**

hummus con carotine e francesino croccante

4

## **RACINE**

salmone affumicato, songino, polvere di capperi, olio agli agrumi, crostino con robiola allo zenzero

5

## **RUE BONAPARTE**

misticanza, crostino con chèvre chaud, uvetta, noci, miele

4,5

## **SAVOIR FARRO**

farro, mozzarella di bufala dop, pom. datterino, olive taggiasche, olio evo, basilico

4,5

## **LE ESTIVE ( DA APRILE A SETTEMBRE)**

### **FRAGOLEUR**

misticanza, bresaola, fragole, glassa di aceto balsamico, granella di noci

5

### **PALOMBELLE VERTE**

misticanza, avocado a fettine, noci, dadolata di mela, olio evo, pepe

5

## **RUE-COLETTE**

riso venere, pesto di rucola, pinoli tostati

4,5

## **TÊTE-À-TÊTE**

dadolata di melone, dadolata di feta, menta, olive taggiasche, olio evo, pepe

4,5

## **LE INVERNALI ( DA OTTOBRE A MARZO)**

### **CECI BON**

ceci aromatizzati al curry con riso basmati

4

### **ORANGE NOIR IN BOUDOIR**

riso venere, olio al rosmarino, crema di zucca e ceci, sesamo nero, croccante di pane

4,5

### **PETIT PÈTALE**

rucola, bresaola, petali di grana, noci, crostino con crema di funghi

5

### **SE AMELIE SAPESE**

lenticchie alla libanese con riso basmati, cipolla rossa caramellata, radicchio rosso

4,5

### **TAGGIA RIPASSÀ**

farro, cime di rapa ripassate con aglio, peperoncino, uvetta, olive taggiasche, pinoli

4,5



## AL CUCCHIAIO

### BAISER LES MAINS

crema di ricotta con gocce di cioccolato e briciole di cannolo

### DON RAFFAÉ

crema di mascarpone al caffè con biscottino al cacao

### MONTMARTRE

crema di mascarpone e fragole

### MOULIN ROGUE

mousse di ricotta e amarene

### RIVOLUZIONE POST PRANDIALE

crostata destrutturata con mousse al cioccolato fondente, biscottino al cioccolato, lamponi

4,5

4,5

4,5

4,5

5

## I FRANCESINI

### RAZIONE K

francesino 30 gr con tavoletta cioccolato fondente o al latte

### SE PROUST SAPESE

francesino 30 gr con crema di cioccolato o burro e marmellata

## IMMANCABILI

### BISCOTTINI

al burro Amuse 3PZ

### MACEDONIA

Frutta fresca

4

4

4

4,5



AMUSE  
BOUCHE