



## SALADE

Caesar de Poulet <i>Chicken Caesar</i>	24	Caprese <i>Tomato &amp; Fiordilatte</i>	24
KALE <i>KALE Salade, pignon, raisin et parmesan</i>	24	Indivia <i>Endive, Pomme &amp; Zola / Endive, Apple &amp; Zola Cheese</i>	22

## Le Notre Tartare

Bœuf, sauce maison avec Frits <i>Beef, home-made sauce &amp; French fries</i>	24	Thon, sauce au Mangue avec Frits <i>Tuna, Mango sauce &amp; French fries</i>	28
avec TRUFFE	34	avec TRUFFE	38

## STARTERS

Calamars & Courgettes Frits <i>Fried Calamari &amp; Zucchini</i>	26
Jambon de Parme 30mois & Melon <i>Parma ham 30 months &amp; Melon</i>	26
Fiordilatte & Jambon de Parme 30mois <i>Mozzarella &amp; Parma ham 30 months</i>	26
Le Classiche Polpette <i>Boulettes de veau / Meatballs &amp; Tomato sauce</i>	22
Vitello Tonnato <i>Veal Tonnato Style</i>	26
Huîtres Gillardeau N°2 <small>6pc</small> <i>N°2 Gillardeau Oysters</i>	49

## PINSA

Margherita <i>Tomato &amp; Mozzarella</i>	22
Diavola <i>Tomato &amp; Calabrese Spicy Salame &amp; Nduja</i>	24
Bologna <i>Mortadella Stracchino Cheese, Pistacchio</i>	26
Caprese <i>Buffalo Mozzarella, Salad &amp; Cherry Tomato</i>	28
Napoletana <i>Tomate, Ail &amp; Anchois Captabrico</i>	28
Patanegra <i>Tomato &amp; Patanegra Ham</i>	38
Tartufo <i>Stracchino Cheese &amp; Truffle</i>	36

## from JOSPER OVEN

Cheeseburger CAFFÈ MILANO <i>Bœuf BIO(200g.), Bacon, salade vert, tomate, fromage &amp; Frits</i>	25	T-Bone Steak or Tomahawk (1.2kg) <small>for 2 person</small> <i>Avec Sauce Champignon &amp; Purée de Pomme de terre</i>	55 p.p.
Coquelet de la Ferme <i>Farm-raised Baby Chicken</i>	26	Filet de Boeuf aux sauce champignon <i>Beef Filet &amp; mushrooms sauce</i>	49
Tagliata de Bœuf Black Angus <i>Black Angus Beef with Rocket Salad &amp; Parmesan cheese</i>	38	Aubergine à la Parmigiana <i>Eggplant Parmigiana</i>	22

## PASTA

Gnocchi à la Sorrentina <i>Gnocchi Tomato &amp; Burrata</i>	24
La Lasagna <i>Bolognese Sauce</i>	24
Scampi et Courgettes <i>Langoustine &amp; Zucchini</i>	32
A' Vongole & Bottarga <i>Pasta &amp; Clams</i>	32
Risotto aux fruit de mer <i>Seafood Risotto</i>	37
Rigatoni à la Truffe <i>Truffle Rigatoni</i>	38

## MAIN COURSES

Thon au Gingembre et Mangue <i>Tuna with Ginger sauce &amp; Mango Sauce</i>	34
Loup de Mer (pour 1 ou 2 pers) <i>Seabass our way (for 1 or for 2)</i>	39 / 95
Gambas grillé <i>Grilled Prawns</i>	39
Sole à notre façon <i>Dover Sole in our way</i>	55
Côte de Veau à la Milanaise <i>Veal Chop Milanese style</i>	36
Poulet Bio à la Milanaise <i>Chicken BIO Milanese style</i>	30
Ossobuco & Risotto au Safran <i>Ossobuco &amp; Saffron Risotto</i>	45

## VEGETARIEN 26

*our Vegetarian dish*

## GARNITURES

Purée a la truffe / Purée a le jalapeño <i>Truffle mashed potatoes</i>	16 / 10	Salade vert et tomate <i>Green Salade et tomatoes *Balsamic Dressing</i>	8
Pomme de terre frites <i>Classic French Fried</i>	8	Epinaud à la creme ou nature <i>Creamy or Sauted Spinach</i>	10

