

# Le Petit Bar

Ardoise de la Semaine / **Weekly Blackboard** / **Lista della settimana**



Entrées & Salades / **Starters & Salads** / **Antipasti e insalate**

**Foie gras maison, Confiture d'agrumes**

Homemade foie gras, citrus jam

Foie gras fatto in casa, marmellata di agrumi

19,00 €

**Brick à l'œuf, Pomme de terre écrasée à la menthe**

Egg pastry, crushed potatoes with mint

Pasta sfoglia all'uovo, patate schiacciate alla menta

13,00 €

**Tempura de crevettes Sauce wasabi**

Shrimp tempura with wasabi sauce

Tempura di gamberi con salsa wasabi

19,00 €

**Ardoise de charcuteries Corse et Espagnole 100% Ibérique**

Corsican & Spanish Iberian cold cuts board

Tagliere di salumi corsi e spagnoli 100% iberici

22,00 €

**Ardoise mixte : charcuteries & fromages affinés du fromager**

Mixed board: Iberian cold cuts & matured cheeses

Piatto misto: salumi e formaggi stagionati del casaro

26,00 €

**Assiette de fromages affinés du fromager**

Selection of matured cheeses

Piatto di formaggi stagionati del casaro

14,00 €

**Panisse ou Barbajuan maison**

Panisse made with chickpea flour or homemade Barbajuan

Panisse fatta con farina di ceci o Barbajuan fatto in casa

15,00 €

**Plats chauds / Main Courses / Piatti caldi**

**Gnocchi à la Sorrentine**

Sorrentine-style gnocchi

Gnocchi alla Sorrentina

25,00 €

**Aïoli Traditionnel et ses Légumes**

Traditional Aïoli and its Vegetables

Aïoli tradizionale e le sue verdure

31,00 €

**Longe de veau Sauce aux herbes de Provence, gratin dauphinois**

Veal loin with Provençal herb sauce and dauphinoise potatoes

Lombo di vitello con salsa alle erbe provenzali e patate dauphinoise

29,00 €

**Frites, fraîchement préparées maison**

Homemade fries, freshly prepared

Patatine fritte fatte in casa, preparate al momento

7,00 €

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais et de saison.

(Servi midi et soir – selon arrivage et inspiration du Chef)

All our dishes are made with fresh, seasonal ingredients.

(Served for lunch and dinner – depending on market availability and Chef's inspiration)

Tutti i nostri piatti sono preparati con prodotti freschi e di stagione.

(Serviti a pranzo e a cena, in base alla disponibilità e all'ispirazione dello Chef)