

# Le Petit Bar


Ardoise de la Semaine / Weekly Blackboard / Lista della settimana

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

- \* Crottin de chèvre sur lit de brocoli rôti  
Goat cheese on roasted broccoli 21,00 €  
Crocchette di capra su un letto di broccoli arrostiti
- \* Carpaccio de bar agrémenté de fenouil croquant et d'oranges  
Bar carpaccio with crispy fennel and oranges 24,00 €  
Carpaccio da bar con finocchio croccante e arance
- \* Œuf mollet, crème de parmesan, lit de poireaux fondants et chorizo croustillant  
Soft-boiled egg, parmesan cream, bed of tender leeks and crispy chorizo 19,00 €  
Uovo fritto, crema di parmigiano, letto di porri fondenti e chorizo croccante
- Ardoise de charcuteries Corse et Espagnole 100% Ibérique  
Corsicana & Spanish Iberia cold cuts board 22,00 €  
Tagliere di salumi corsi e spagnoli 100% iberici
- Ardoise mixte : charcuteries & fromages affinés du fromager  
Mixed board: Iberian cold cuts & matured cheeses 26,00 €  
Piatto misto: salumi e formaggi stagionati del casaro
- Assiette de fromages affinés du fromager  
Selection of matured cheeses 14,00 €  
Piatto di formaggi stagionati del casaro
- Panisse ou Barbajuan maison  
Panisse made with chickpea flour or homemade Barbajuan 15,00 €  
Panisse fatta con farina di ceci o Barbajuan fatto in casa

## Plats chauds / Main Courses / Piatti caldi


- \* Risotto aux légumes verts accompagné de gambas grillées  
Risotto with green vegetables accompanied by grilled prawns 34,00 €  
Risotto con verdure verdi e gamberi tostati
- \* Sauté de veau aux artichauts, accompagné de pommes de terre au thym  
Veal sauté with artichokes, accompanied by thyme potatoes 29,00 €  
Saltato di vitello con carciofi, accompagnato da patate al timo
- \* Suprême de poulet au citron, accompagné d'un riz aux herbes de Provence  
Chicken supreme with lemon, accompanied by a rice with herbs from Provence 24,00 €  
Suprême di pollo al limone, accompagnato da un riso alle erbe della Provenza
- Frites, fraîchement préparées maison  
Homemade fries, freshly prepared 7,00 €  
Patatine fritte fatte in casa, preparate al momento

 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)