

*La quitoune*

# COCKTAILS CRÉATIONS

COUPS DE ♥

14 €

## Palomitoune

Tequila Patrón Silver, pickels de Jalapaño,  
soda pamplemousse london Essence

## Pylacacia

Gin infusé au pin maritime, Umershu (liqueur de prune  
japonaise), sirop d'acacia maison acidifié

## Le Verger Glacé

Bourbon Maker's Mark, sorbet abricot, jus de citron jaune,  
prosecco

## Pornstar "Bath"ini

Vodka Belvedere, purée passion, jus de citron vert,  
sirop de vanille, clarifié au lait de coco, écume coco

## Bonne Poire

Rhum Eminente, sirop de poire maison, jus de citron vert,  
soda maison au thé exotique

## Mai-toune

Rhum Eminente, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop pistache  
maison, rhum overproof, cannelle

## La Barmaid vous régale

Création sur mesure selon vos envies

Davantage de choix sur notre carte des boissons

---

## À PARTAGER

---

### Mini milanaise, moutarde miel

*Milanese with honey mustard*

17 -

### Frites tartufata

*French fries, truffled*

12 -

### Stracciatella, olives taggiasches, tuile de focaccia

*Stracciatella, Taggiasca olives, focaccia crisp*

13 -

### Mini croque jambon truffé

*Truffled ham croque*

16 -

### Chiffonade de Spianata Romana dulce

*Spianata Romana Dulce salami*

13 -

---

## ENTREES

---

<b>Aubergine fumée, provolone, tartare de tomates épicé</b> <i>Smoked eggplant, provolone, spicy tomato tartare</i>	16 -
<b>Asperges vertes, aioli basilic, vinaigrette agrumes, œuf mimosa</b> <i>Green asparagus, basil aioli, citrus vinaigrette, devilled egg</i>	17 -
<b>Artichaut rôti et en crémeux, stracciatella, noisette</b> <i>Roasted artichoke and artichoke cream, stracciatella, hazelnut</i>	15 -
<b>Saumon gravlax, sauce vierge à l'aneth, salade de radis noir</b> <i>Gravlax salmon, dill vierge sauce, black radish salad</i>	18 -

---

## PLATS

---

<b>Papardelle, effiloché de bœuf fumé, petits pois, jus corsé, vieux parmesan</b> <i>Pappardelle, smoked pulled beef, peas, rich jus, aged Parmesan</i>	25 -
<b>Saltimbocca alla romana, nage de carottes gingembre, fava al burro, jus corsé à la sauge</b> <i>Saltimbocca alla romana, ginger carrot broth, buttered fava beans, rich sage jus</i>	28 -
<b>Burger Guitoune, steak maturé, chou blanc sésame, taleggio, salsa pepe, éclats de bacon, oignons confits</b> <i>Guitoune burger, dry-aged beef patty, sesame white cabbage, taleggio, pepper salsa, bacon bits, caramelized onions</i>	26 -
<b>Risotto morilles, tartufo, guanciale, vieux parmesan</b> <i>Morel mushroom risotto, truffle, guanciale, aged Parmesan</i>	28 -
<b>Lotte braisée, céleri boule en velouté au wasabi, beurre blanc, algue nori</b> <i>Braised monkfish, celeriac velouté with wasabi, beurre blanc, nori seaweed</i>	28 -
<b>Parmigiana di melanzane</b> <i>Baked eggplant parmigiana, confit tomatoes, fresh basil, aged parmesan</i>	25 -
<b>Accompagnement en supplément - Nage de carottes, portion de frites, salade de mesclun</b> <i>Side dishes - Carrot broth, french fries, mesclun salad</i>	5 -

---

## DESSERTS

---

<b>Tiramisù</b> <i>Tiramisù</i>	12 -
<b>Cœur coulant, spuma dulce, tuile aux amandes</b> <i>Molten chocolate fondant, dulce spuma, almond tuile</i>	12 -
<b>Tarte citron meringuée</b> <i>Lemon meringue tart</i>	12 -
<b>Fromages affinés : Moliterno à la truffe, Taleggio DOP, Pecorino au poivre</b> <i>Selection of Italian cheeses: Truffle Moliterno, Taleggio DOP, Black Pepper Pecorino</i>	12 -
<b>Affogato</b> <i>Affogato</i>	9 -
<b>Selection de glace : vanille, chocolat, fraise, pistache, citron, stracciatella</b> <i>Ice cream selection: vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, lemon, stracciatella</i>	3 - / boule



Prix TTC, service inclus

Liste des allergènes disponible sur demande