

La quitoune

DINER

ENTREES

- Aubergine fumée, provolone, tartare de tomates épicé** 16 -
Smoked eggplant, provolone, spicy tomato tartare
- Burrata, tomates anciennes, pesto verde** 19 -
Burrata, heirloom tomatoes, pesto verde
- Tartare de maigre, crème citron, carpaccio de champignons** 17 -
Meagre fish tartare, lemon cream, mushroom carpaccio
- Carpaccio de bœuf à l'italienne, roquette, vieux parmesan** 21 -
Italian-style beef carpaccio, rocket salad, aged Parmesan

PLATS

- Rigatoni panna funghi tartufo, jambon truffé, vieux parmesan** 26 -
Rigatoni with truffle cream and mushrooms, truffled ham, aged Parmesan
- Gnocchi, crème de Gorgonzola, épinards, pecorino au poivre** 26 -
Gnocchi, Gorgonzola cream, spinach, black pepper pecorino
- Burger Guitoune, steak mûré, stracciatella, pesto de tomates confites, éclats de bacon, oignons confits** 26 -
Guitoune burger, dry-aged beef patty, stracciatella, sun-dried tomato pesto, bacon bits, caramelized onions
- Filet de bœuf fumé au Jospier, millefeuille de pommes de terre, carotte fane rôtie, jus corsé** 32 -
Jospier-smoked beef fillet, potato millefeuille, roasted baby carrot, rich jus
- Filet de daurade sébaste, écrasé de pommes de terre, caponata, crème infusée à l'estragon** 30 -
Seabream fillet, crushed potatoes, caponata, tarragon-infused cream
- Parmigiana di melanzane** 25 -
Baked eggplant parmigiana, confit tomatoes, fresh basil, aged parmesan

Poisson entier à partager, écrasé de pommes de terre, caponata Selon arrivage € -
Whole fish to share, crushed potatoes, caponata ♥

Accompagnement en supplément - Caponata, portion de frites, salade de mesclun 6 -
Side dishes - Caponata, french fries, mesclun salad

DESSERTS

- Tiramisù** 13 -
Tiramisù
- Cœur coulant, spuma dulce, tuile aux amandes** 13 -
Molten chocolate fondant, dulce spuma, almond tuile
- Pavlova, ganache chocolat blanc, brunoise kiwi pomme, coulis mangue** 13 -
Pavlova, whipped white chocolate ganache, kiwi and apple brunoise, mango coulis
- Fromages affinés : Moliterno à la truffe, Taleggio DOP, Pecorino au poivre** 13 -
Selection of Italian cheeses: Truffle Moliterno, Taleggio DOP, Black Pepper Pecorino
- Affogato** 10 -
Affogato
- Selection de glaces : vanille, chocolat, fraise, pistache, citron, stracciatella** 3 - / boule
Ice cream selection: vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, lemon, stracciatella

COCKTAILS CRÉATIONS

COUPS DE ♥

14 €

Dolce Melone

Gin Bombay Sapphire, vermouth blanc, melon acidifié maison, mousse de mozzarella maison, chips de serrano

Pornstar Martini

Vodka Belvedere, sirop de vanille acidifié, mousse passion & champagne

Pylacacia

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

Mi figue - Mi citron

Rhum Eminent, sirop de Figue maison, jus de citron vert, soda au thé exotique maison

Joli-Joli

Gin Bombay Sapphire, sirop de pêche maison, liqueur de framboise Chambord, citron jaune

Palomitoune

Tequila Patrón Silver, pickles de jalapeño, soda pamplemousse London Essence

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 -

Le midi, notre carte Lunch fait la part belle aux produits de saison à travers une cuisine fraîche, légère et ensoleillée.

Le soir venu, notre carte Dîner invite à la convivialité, au partage et au plaisir d'une cuisine à savourer sans se presser.

Toute l'équipe vous souhaite un agréable moment à La Guitoune.

LUNCH

Salade César, poulet crispy, romaine, tomates, parmesan <i>Caesar salad, crispy chicken, romaine lettuce, tomatoes, parmesan cheese</i>	25 -
Burrata, tomates anciennes, pesto verde <i>Burrata, heirloom tomatoes, green pesto</i>	19 -
Avocado toast, stracciatella, roquette, tomates confites <i>Avocado toast, stracciatella cheese, rocket salad, confit tomatoes</i>	17 -
Blinis, saumon gravlax, crème à l'estragon, sauce vierge à l'aneth <i>Blinis, gravlax salmon, tarragon cream, dill virgin sauce</i>	19 -
Tartare de maigre, crème citron, carpaccio de champignons <i>Meagre fish tartare, lemon cream, mushroom carpaccio</i>	25 -
Carpaccio de bœuf à l'italienne, roquette, vieux parmesan <i>Italian-style beef carpaccio, rocket salad, aged parmesan cheese</i>	21 -
Croque-Monsieur truffé, salade mesclun <i>Truffle croque-monsieur, mesclun salad</i>	22 -
Burger Guitoune, steak maturé, stracciatella, pesto de tomates confites, éclats de bacon, oignons confits <i>Guitoune burger, dry-aged beef patty, stracciatella cheese, confit tomato pesto, crispy bacon, caramelized onions</i>	26 -
Parmigiana di melanzane <i>Baked eggplant parmigiana, confit tomatoes, fresh basil, aged parmesan</i>	25 -
Accompagnement en supplément - Caponata , portion de frites, salade de mesclun <i>Side dishes - Caponata, French fries, mesclun salad</i>	6 -

DESSERTS

Tiramisù <i>Tiramisù</i>	13 -
Cœur coulant, spuma dulce, tuile aux amandes <i>Molten chocolate fondant, dulce spuma, almond tuile</i>	13 -
Pavlova, ganache chocolat blanc, brunoise kiwi pomme, coulis mangue <i>Pavlova, whipped white chocolate ganache, kiwi and apple brunoise, mango coulis</i>	13 -
Fromages affinés : Moliterno à la truffe, Taleggio DOP, Pecorino au poivre <i>Selection of Italian cheeses: Truffle Moliterno, Taleggio DOP, Black Pepper Pecorino</i>	13 -
Affogato <i>Affogato</i>	10 -
Sélection de glaces : vanille, chocolat, fraise, pistache, citron, straciatella <i>Selection of ice creams : vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, lemon, straciatella</i>	3 - / boule



Prix TTC, service inclus

Liste des allergènes disponibles sur demande