

ENTRÉES

Terrine de foie gras, confiture de figue | 14,9

Burrata sur pan con tomati au basilic | 12,9

Crousti fondant de chèvre et figues au miel | 10,9

Crèmeux de petits pois frais anguille fumée | 10,9

Carpaccio de bœuf aux herbes fraîches | 12,9 + *Burrata* | 15,9

Assiette d'antipasti | 12,9

Saumon gravlax | 12,9

SALADES COMPOSÉES

Salade Cubaine | 15,9

Sucrine, tomates cerises, feta, concombre, poulet, bacon, olives, oignons confits

Salade Pecora | 15,4

Sucrine, tomates cerises, olives, figues, chèvre croustillant, jambon cru, miel

Salade César | 14,9

Sucrine, poulet, sauce césar, tomates, olives, grana padano, croutons

Salade Gourmande | 17,9

Sucrine, tomates cerises, olives, croutons, foie gras, pommes de terre, emmental, lardon de veau

ESCALOPES

Scaloppina crema di funghi et foie gras / **21,9**
Crème de champignons, foie gras poêlé

Scaloppina al truffo / **20,9**
Bresaola, gouda à la truffe, crème de truffe

Véritable scaloppina de veau à l'italienne / **18,9**
Jambon de Parme, fontina, tomates confites, parmesan, pesto

PÂTES

Raviolis frais burrata et truffes / **27,9**

Mezzi Rigatoni al funghi / **24,9**

Linguine à la truffe / **27,9**

Linguine al salmone / **16,9**

Mezzi rigatoni gamberoni / **27,9**
Gambas, pesto rosso, mascarpone, citron jaune, piment doux

Mezzi rigatoni al amatriciana / **16,9**

Linguine au pesto et gorgonzola / **17,9**

NOS PLATS

Burger du Berny | **15,9**

Steak de bœuf, emmental, cornichons, sucrine, tomate, sauce burger, compotée d'échalotes

Onglet de bœuf Black Angus beurre truffé | **26,9**

Filet de veau fermier girolles et pleurottes | **29,9**

Paleron de bœuf au pot au feu et ses petits légumes | **22,9**

Cassolette de volaille foie gras champignons à l'ail | **19,9**

Entrecôte à la plancha | **29,9**

Filet de bœuf à la plancha | **32,9**

Filet de bœuf aux morilles et foie gras poêlé | **42,9**

Noix de Saint Jacques poêlées crème citronnée ail persil | **32,9**

Thon snacké sauce tataki | **24,9**

Cœur de saumon juste roti crémeux de petits pois acidulé | **24,9**



Sauces : béarnaise, poivre, gorgonzola

Garnitures

*Poêlée de légumes, linguine, rigatoni, frites, salade verte,
purée maison, pommes grenailles, riz aux petits légumes*

PIZZAS *di bufala*

Parma / 13,9

Sauce tomate San Marzano, flore di latte, jambon cru, œuf

Berny / 14,9

Sauce tomate San Marzano, flore di latte, gorgonzola, viande de grison, rucola

Napolitaine / 13,9

Sauce tomate San Marzano, flore di latte, anchois, câpres, basilic

Bufalina / 13,9

Sauce tomate San Marzano, flore di latte, tomates confites, rucola

Tonno / 12,9

Sauce tomate San Marzano, flore di latte, thon, œuf, basilic

Bufalina tartufo / 14,9

Sauce tomate San Marzano, scamorza, burrata, crème de truffe, tomates confites, rucola

Margherita / 9,9

Sauce tomate San Marzano, flore di latte, olives

Quattro formaggi / 12,9

Sauce tomate San Marzano, flore di latte, bleu, Brie, chèvre, reblochon

Calzone / 12,9

Sauce tomate San Marzano, flore di latte, jambon blanc, œuf

Pollo di basilico / 12,9

Crème fraîche, flore di latte, olives, oignons rouges, poulet, basilic, pesto

Regina / 13,5

Sauce tomate San Marzano, flore di latte, jambon blanc, champignons de Paris

Campione / 13,9

Sauce tomate San Marzano, flore di latte, olives, oignons, viande hachée, œuf

Salmone / 13,9

Crème fraîche, saumon fumé, flore di latte

Quatre saisons / 14,9

Sauce tomate San Marzano, flore di latte, poivrons, champignons, jambon blanc, artichaut, œuf

Supplément viande / 2,5

Supplément autre ingrédient / 1,5