



F O N T A I N E B L E A U

## COCKTAILS

### *Cocktails Signature*

<b>Gina Spritz</b> <i>Limoncello, Prosecco, Dandelion &amp; Burdock Bitters, eau pétillante, basilic</i>	12
<b>Chandon Spritz</b> <i>Chandon Garden Spritz, orange, romarin</i>	12
<b>Rhum de l'orient</b> <i>Rhum ambré, sirop de rose, jus de yuzu, citron jaune, blanc d'œuf</i>	14
<b>Moon &amp; Dark</b> <i>Gin aromatisé au thé, liqueur de chocolat, sirop de vanille, blanc d'œuf</i>	15
<b>Bellini</b> <i>Champagne, jus de pêche, crème de pêche</i>	15
<b>Negroni</b> <i>Gin Beefeater, Campari, Mussalano</i>	13
<b>Hugo by Gina</b> <i>Fiorente, prosecco, menthe, eau pétillante</i>	13

### *Mocktails Signature, sans alcool*

<b>Rose Oriental</b> <i>Sirop de rose, jus de yuzu, eau de fleur d'oranger, blanc d'œuf</i>	10
<b>Passionata</b> <i>Sirop de lavande, jus de pamplemousse, eau pétillante, poivre de Timut</i>	9

## CHAMPAGNES & PÉTILLANTS D'ITALIE

AU VERRE 12 CL

<b>Pierre Trichet l'Authentique Brut</b>	13
<b>Pierre Trichet l'Authentique Rosé</b>	17
<b>Vénétie</b> Domaine Paladin, Prosecco Essentia Extra Dry, Nord de Venise	8
<b>Vénétie</b> Domaine Paladin, Prosecco Rosé Brut, Nord de Venise	9

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE,  
À CONSOMMER AVEC MODERATION. PRIX NET EN EUROS, SERVICE INCLUS.

## APERITIVI *à partager*

Planche à composer : 5 euros la portion ou 27 euros les 6 portions

### Fromages :

- \* gorgonzola
- \* percorino
- \* scarmoza
- \* taleggio

### Charcuteries :

- \* mortadelle
- \* coppa
- \* parme
- \* spianata piccante

## ANTIPASTI

<b>Velouté de courge butternut,</b> Crème légère à l'huile de noix, brisure de noisette & guanciale	18
<b>Salade de Poulpe ,</b> Pesto, pomme de terre grenaille, roquette et pickles d'oignons rouges	22
<b>Burrata des Pouilles,</b> Roquette & copeaux de Parmesan	16
<b>Vitello Tonnato,</b> câpres à queue & anchois	18

## RISOTTO E PASTA

<b>Rigatoni aux girolles,</b> ail, persil & Taleggio	25
<b>Véritable Carbonara,</b> linguine, guanciale, Parmesan	20
<b>Risotto aux Champignons,</b> Emulsion châtaigne & Parmesan	26
<b>Risotto à la courge butternut,</b> guanciale & Burrata des Pouilles	26
<b>Ravioli Ricotta &amp; Citron, Langoustines,</b> Bisque & Epinards	36

## SECONDI

<b>Aioli, Cabillaud cuit à basse température,</b> Légumes primeurs	30
<b>Poulpes Rôtis,</b> Caviar d'aubergine, artichauts, condiment pequillos & coriandre	32
<b>Ossau Bucco,</b> Jus corsé à la gremolata, artichauts rôtis & polenta crémeuse	32
<b>Saltimbocca « à notre façon »,</b> Jambon di Parma, panure à la pistache, Linguine à la crème de Parmesan	30
<b>Tagliata de Bœuf « Cœur de filet 200 grs »</b> Epinards, pomme de terre grenaille & sauce aux girolles	40

## FROMAGGIO

<b>Assiette de fromages,</b> mélange d'herbes et de jeunes pousses	10
<b>Assiette de fromages accompagnée d'un verre de vin italien</b>	14

## DOLCI

<b>Tiramisu café et Marsala</b>	12
<b>Autour de la noisette,</b> Glace, biscuit et noisettes caramélisées	12
<b>Fondant au Chocolat,</b> Glace vanille	12
<b>Panna Cotta au chocolat blanc,</b> Coulis de mangue & zeste de citron vert	12
<b>Fontainebleau,</b> Coulis, figues & meringue croquante	12
<b>Affogato à la glace vanille et pistaches caramélisées</b>	10

## BAMBINI

<b>Suprême de Volaille Rôtie, pâte à la tomate Ou Véritable Carbonara</b>	
<b>Glace vanille ou Fontainebleau</b>	18

PRIX NET EN EUROS, SERVICE INCLUS. LA LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.