



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

COCKTAILS

Cocktails Signature

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

Mocktails Signature, sans alcool

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

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS D'ITALIE

AU VERRE 12CL

Devaux, l'Authentique Brut	13
Pierre Trichet l'Authentique Rosé	17
Vénétie Domaine Paladin, Prosecco Essentia Extra Dry, Nord de Venise	8
Vénétie 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
- * pecorino
- * scarmoza
- * taleggio

Charcuteries :

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

ANTIPASTI

Carpaccio de Saint Jacques au naturel Gel d'agrumes et copeaux de légumes crues	24
Risotto de coquillettes à la truffe noire, Jambon blanc et comté	22
Burrata des Pouilles, Roquette & copeaux de Parmesan	16
Vitello Tonnato, câpres à queue & anchois	18
Soupe à l'oignon, guanciale et parmesan	18

RISOTTO E PASTA

Rigatoni à la joue de bœuf confite, tomates, olives taggiasche et herbes fraîches	25
Véritable Carbonara, linguine, guanciale, Parmesan	20
Risotto de la mer au safran, Saint jacques, crevettes et moules, émulsion marinière	29
Risotto au gorgonzola, copeaux de poires crues et cerneaux de noix, gremolata aux herbes	26

SECONDI

Palerons de bœuf braisé, déclinaison d'artichauts, jus de braisage aux olives taggiasches	34
Milanaise « à notre façon », panure à la pistache et linguine au parmesan	30
Porchetta aux herbes cuite à basse température , Jus corsé et purée moelleuse	32
Saint Jacques rôtis, Gnocchis glacés au beurre à la sauge, Broccoletti et beurre blanc aux œufs de truites	34
Maigre cuit à la planche, Beurre aux capres, persil, anchois et citrons, épinard tombé et croutons de pain	30

FORMAGGIO

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

DOLCI

Tiramisu café et Marsala	12
Autour de la noisette, Glace, biscuit et noisettes caramélisées	12
Fondant au Chocolat, Glace vanille	12
Tarte citron vert, basilic et Meringue	12
Fontainebleau, Coulis et fruit de saison & meringue croquante	12
Affogato à la glace vanille et pistaches caramélisées	10

BAMBINI

Suprême de Volaille Rôti, pâte à la tomate Ou Véritable Carbonara	
Glace vanille ou Fontainebleau	18

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