



◆

LA ROTONDE

◆

LES MOMENTS

Apéro



LES PETITES CHOSES À GRIGNOTER

A partager ! Ou pas...

Vapeurs de crevettes sauvages	18
Nems de poulet thaï, sucrine et menthe	12
Calamars frits, ail et persil	20
Pata Negra JOSELITO , pan con tomate	28
Morue en brandade « La Nîmoise », pan coca	13
Le King Crab sur pattes façon Casa Tejada Barcelona	23
Les huîtres de Joël Dupuch (les 6 / N°3)	18
EXTRA : PAN CON TOMATE	3

Nos planches :

Sélection JOSELITO : Pata Negra, chorizo et coppa, pan con tomate	29
Sélection de fromages affinés <i>Lemarié</i> , marmelade de figue et orange	26

PIZZETA

TARTUFO Crème de ricotta, roquette, parmesan, truffe fraîche, sel de Guérande	21
CORSICA Crème de pistaches, saucisse de veau tigre, poivrons rouges et jaunes, camembert di Bufala	19
HOMARD Pulpe de tomates cherry fraîches, cœur de burrata, homard, pistou Genovese, piment d'Espelette	24
CARPACCIO Focaccia au parmesan, carpaccio de bœuf maturé, roquette, pleurotes, copeaux de parmesan, pesto Genovese, crème de vinaigre balsamique	20

FOCACCIA MEZZO METRO (À PARTAGER - 3/4 PERSONNES)

Nos pizzas sont préparées dans le plus grand respect de la tradition italienne. Du choix des produits, à l'élaboration de la pâte jusqu'à la cuisson au feu de bois, elles sont les créations d'Alfio Russo (Champion du Monde 2015).

Margherita	25
Al Parmigiano	20



Pour nos clients intolérants au gluten, nous proposons une pâte à base de farine de riz et de sarrasin. Supplément de 2 euros.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.