



LA ROTONDE

LES MOMENTS

Apéro



LES PETITES CHOSES À GRIGNOTER

A partager ! Ou pas...

Vapeurs de crevettes sauvages Yoom	18
Nems de poulet thaï, sucrine et menthe	12
Calamars frits, ail et persil	20
Pata Negra JOSELITO®, pan con tomate	28
Les huîtres de Joël Dupuch (les 6 / N°3)	19
EXTRA : PAN CON TOMATE	3

LES PIZZAS AU FEU DE BOIS

LES GOURMETS

	PIZZETA	PIZZA
TARTUFO Crème de ricotta, roquette, parmesan, truffe noire melanosporum, sel de Guérande	24	40
PATA NEGRA Focaccia, jambon JOSELITO®, burrata di Bufala	21	35

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. - Alfio Russo (Champion du Monde 2015)



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.