

La quitoune

DINER

COCKTAILS CRÉATIONS

COUPS DE ♥

14 euros

Margaritoune

Tequila Patron Silver, jus de citron vert,
sirop de pamplemousse & vanille

Joli-Joli

Gin Bombay Sapphire, jus de citron jaune,
sirop pêche & cassis, vegan magic foam

Vertige

Rhum Eminente 3 ans, jus de citron vert,
sirop de Falernum doux et épicé

Pornstar Martini!

Vodka Belvedere, jus maracuja,
mousse prosecco passion & vanille

Low proof Mojito

boire moins, mais boire mieux

Sauvignon blanc fraise, citron vert, menthe,
eau pétillante

Alain Melon

Tequila Patron Silver, jus de melon frais, vin blanc
infusé au melon, jus de citron vert, eau pétillante

Davantage de choix sur notre carte des boissons

TAPASSERIE

Pizzetta bianca, roquette, pistache, mozzarella fior di latte <i>White pizzetta, arugula, pistachio, mozzarella fior di latte</i>	18 -
Frites tartufata <i>French fries, truffled</i>	11 -
Crevettes tempura, citron gingembre <i>Tempura shrimp, lemon ginger</i>	17 -
Encornets e pesto <i>Squids and pesto</i>	16 -
Stracciatella, olives Taggiasches, focaccia <i>Stracciatella, Taggiasche olive, focaccia</i>	15 -
Mini croque jambon truffé <i>Truffed ham croque</i>	16 -
Assiette de jambon de Parme 24 mois <i>Parma ham plate 24 months</i>	un peu 11 - beaucoup 18 -

ENTREES

Burrata, tomates anciennes <i>Burrata old tomatoes</i>	18 -
Poulpe, aioli, nduja, salade d'herbes <i>Octopus aioli, nduja, herbs in salad</i>	25 -
Conchiglioni al arrabbiata, ricotta, tomate, olive, concombre, menthe <i>Conchiglioni al arrabbiata, ricotta, tomato, olive, cucumber, mint</i>	18 -
Aubergine fumée, provolone, tomates confites <i>Smoked eggplant, provolone cheese, candied tomatoes</i>	16 -

PLATS

Rigatonis panna funghi tartufo <i>Rigatoni pasta, sauce panna funghi tartufo</i>	24 -
Linguine alla punttanesca e stracciatela <i>Linguine sauce punttanesca, stracciatela</i>	23 -
Guitoune burger, steak mûré, taleggio, oignons confits, chou blanc, sésame, bacon, salsa pepe <i>Guitoune burger matured steak, taleggio cheese, candied onions, white cabbage, bacon, salsa pepe</i>	26 -
Filet de boeuf fumé, épinards, millefeuille de pomme de terre, jus corsé <i>Smoked beef fillet, spinach, potato millefeuille, strong juice</i>	30 -
Escalope milanaise, pomodora, roquette, parmesan <i>Milanese escalope, tomatoes, arugula, parmesan</i>	26 -
Dos de cabillaud, caponata, écrasé de pomme de terre, crème basilic <i>Cod fillet, caponata, crushed potato, basil cream</i>	29 -
Parmigiana <i>Eggplant, tomato, cheese gratin</i>	25 -
Accompagnement en supplément - Caponata, portion de frites, salade de mesclun <i>Side dishes - Caponata, french fries, mesclun salad</i>	5 -

POUR DEUX

Poisson entier du jour - grenailles, aubergines, courgettes et poivrons braisés <i>Fish to share of the day - potatoes, eggplant, zucchini and braised peppers</i>	selon arrivage -
Côte de boeuf Fleckvieh mûrée (1,2kg) - sauce vigneronne corsé, frites et salade <i>Rib of beef Fleckieh matured, strong winemaker sauce, french fries, salad</i>	90 -

DESSERTS

Tiramisu <i>Tiramisu</i>	12 -
Tarte citron <i>Lemon tart</i>	12 -
Gâteau sicilien, crème aux épices <i>Sicilien spice cream cake</i>	12 -
Pavlova aux fruits rouges <i>Red fruit pavlova</i>	12 -
Affogato pistache <i>Pistachio affogato</i>	9 -



Prix TTC, service inclus