

La quitoune

COCKTAILS CRÉATIONS

COUPS DE ♥

14 euros

Margaritoune

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

Joli-Joli

Gin Bombay Sapphire infusé au géranium rosat, jus de citron
jaune, sirop maison pêche & cassis, aquafaba

Mojito Guitoune

Rhum Eminente infusé à l'oeillet passion, menthe, sirop
maison de cassonade, jus de citron vert, eau pétillante

Pornstar Martin!

Vodka Belvedere, sirop vanille maison acidifié,
mousse passion & champagne

Pyla Saint Germain

Gin Bombay Sapphire infusé à la lavande bleue, sirop maison
concombre, liqueur St-Germain, jus de citron vert, eau pétillante

Britney Spritz

Liqueur de framboise Chambord, limoncello maison,
prosecco, eau pétillante

Davantage de choix sur notre carte des boissons

TAPASSERIE

Pizzetta bianca, mozzarella fior di latte, prosciutto, pesto, roquette et vieux parmesan	15 -
<i>White pizzetta, Fior di latte mozzarella, aged prosciutto, pesto, arugula & shaved parmesan</i>	
Frites tartufata	10 -
<i>French fries, truffled</i>	
Bruschette, lard de colonnata, tomates anciennes	16 -
<i>Grilled bread, Colonnata lard, heirloom tomatoes</i>	
Mini croque jambon truffé	15 -
<i>Truffled ham croque</i>	
Chiffonade de speck	12 -
<i>Finely sliced aged speck ham</i>	

ENTREES

- Artichaut rôti & crémeux, stracciatella, noisette** 15 -
Creamy & roasted artichoke, stracciatella, toasted hazelnuts
- Gravlax de saumon, radis noir, crème citron-estragon, tuile focaccia** 16 -
Salmon gravlax, black radish salad, lemon-estragon cream, focaccia crisp
- Œuf parfait, mousse champignon, céleri croquant, noix & pecorino safrané** 14 -
Perfect egg, mushroom foam, crunchy celery, saffron pecorino & toasted walnuts
- Langoustines rôties, crémeux poivron, huile basilic & tomates confites** 16 -
Roasted langoustines, bell pepper cream, basil oil & confit tomatoes

PLATS

- Gnocchis aux morilles, guanciale & vieux parmesan** 28 -
Gnocchi with morels, guanciale & aged parmesan
- Calamarata, canard en ragoût façon napolitaine** 25 -
Calamarata pasta with Neapolitan-style duck ragù
- Guitoune Burger, steak mûré, oignons confits, chou au sésame noir, pecorino poivré, caramel de tomate & bacon croustillant** 26 -
Guitoune Burger, aged beef, caramelized onions, black sesame cabbage, peppered pecorino, tomato caramel & crispy bacon
- Joue de bœuf braisé au four Jospier, polenta fondante au romarin, poivrons rôtis & jus corsé** 26 -
Braised beef cheek, creamy rosemary polenta, roasted peppers & rich jus
- Lotte braisée, velouté de céleri au wasabi, beurre blanc & nori** 27 -
Braised monkfish, celeriac velouté with wasabi, beurre blanc & nori seaweed
- Dos de cabillaud, asperges vertes, crème anisée, œuf mollet & crémeux sésame** 28 -
Cod fillet, green asparagus, aniseed cream, soft-boiled egg & sesame
- Aubergine fumée, légumes rôtis & pomme de terre confite** 21 -
Smoked half-aubergine, roasted vegetables & confit potatoes
- Accompagnement en supplément – Légumes rôtis, portion de frites, salade de mesclun 5 -
Side dishes - Roasted vegetables, french fries, mesclun salad

DESSERTS

- Tiramisù** 12 -
Tiramisù
- Cœur coulant au chocolat, mousse dulcey** 12 -
Molten chocolate cake, dulcey mousse
- Pavlova, ganache montée chocolat blanc, fruits frais & coulis passion** 12 -
Pavlova, white chocolate ganache, fresh fruit & passionfruit coulis
- Fromages affinés : Moliterno à la truffe, Pecorino safrané & Asiago** 12 -
Cheese board: Truffled Moliterno, saffron pecorino & Asiago
- Affogato praliné noisette** 9 -
Affogato with hazelnut praline



Prix TTC, service inclus