

Taste for Tradition

Goût pour la Tradition

Home Canelloni Rossini / Cannellonis à la Rossini 11.90

Spaghetti with Mushrooms and Parmesan / Spaghetti avec Champignons et Parmesano 14.30

Tomato, small Onion and Feta salad with pistachio vinegar # 12.90

Salade de Tomates, petits Oignons et Feta au vinaigre de pistache

Local Mushrooms (Boletus) Rissoto / Risotto aux Cèpes Regionals # 16.80

Goat cheese, applesauce, pipes and Salad with Modena vinaigrette 12.90

Salade de fromage de chèvre, compote de pommes, pipes et avec vinaigrette de Modène

Wagyū Jerky with Tête Moine cheese and crystal bread 23.80

Viande de Wagyu séchée et fumée au fromage Tête Moine et pain cristal

Bass grilled Orio's Style / Loup de Mer (Bar) grillé à l'Orio # 17.60

Duck Preserve with Apple and Sweet / Confit de Canard avec Compote de Pomme # 18.40

Cripy Oxtail with Red wine / Crostillant de Queue de Boeuf au vin Rouge 21.40

Mellow Veal with Mushroom Sauce / Miellé de Veau à la sauce du Cèpes 21.70

Veal ECO Entrecôte grilled / Entrecôte ECO de Veau grillé # 23.70

"Premium" ribeye steak from old cow matured 36 days 650 gr. # 48.80

Faux-filet « Premium » de vieille vache affiné 36 jours 650 gr.

Oven-roasted goat cheese leg / Cuisse de chèvre rôtie au four # 27.30

10% TAXES included / comprises

gluten free

Terrace Supplement 1.50 / pers.

OUR DESSERTS ARE HOMEMADE

NOS DESSERTS FAITS MAISON

Belgian Chocolate ice cream / Raspberry ice cream / Lemon sorbet	5.00
Crème glacée au Chocolat belge / Crème glacée aux Framboises / Sorbet au Citron	
Artisan Yogurt Cream / Crème de Yogourt Artisanal	4.00
Cold Pineapple soup with raspberry ice cream /	5.50
Soupe froide à l' Ananas à la crème glacée aux framboises	
Café flan with Baileys cream / Flan de café avec la crème de Baileys	6.50
Cheesecake with red fruits / Gâteau au fromage aux fruits rouges	6.00
Cottage Cheese with honey and walnuts / Fromage Cottage au miel et noix	6.50
Lemon Mousse / Mousse au citron	6.50
Creamy Chocolate with bread, olive oil and salt	9.50
Crèmeux au Chocolat avec du pain, de l'huile d'olive et du sel	
sweet wine from Pedro Ximenez / vin doux du Pedro Ximenez	6.90