

# GRANDS BOULEVARDS

chef : Giovanni Passerini / chef exécutif : Sho Ashizawa

## Hors d'œuvres & entrées

CHARCUTERIES ITALIENNES 19 €

Focaccia grillée au Jospier

...

STRACCIATELLA 13€

Poivrons rouges & scrocchiarella

...

CAILLE RÔTIE 14€

Pesto de roquette, salade de haricots verts & cerises

...

THON BLANC 14€

Datterini, haricots verts & oeuf mollet

...

CROMESQUIS DE PORC 12€

Salsa verde & aubergines marinées

## Plats

GRONDIN 26€

Aïoli, pomme de terres et sauce bisque

...

QUASI DE VEAU 26€

Cuit au jospier, tomates anciennes,  
choux pointus & sauce gribiche

...

PIGEON RÔTI 25€

Mini betteraves glacées & tapenade

## Pâtes

RAVIOLI PASSERINI 23€

Aubergines, origan & caciocavallo

...

LINGUINE 24€

Sardines & poivrons rouges

...

GNOCCHI 22€

Ragoût d'agneau, pecorino & menthe

## A partager

AGNEAU D'ILE DE FRANCE 72€

Purée de courgettes, courgettes

Menthe & câpres.

## Desserts

FROMAGES 15 €

Assortiment de la maison Taka & Vermo

...

NAMELAKA 12€

A l'aneth, tapioca de mûres, sorbet & biscuit coco

CREMEUX CHOCOLAT 10 €

Biscuit sans gluten, praliné cacahuètes

...

ECLAIR CHOCOLAT 10 €

Verveine citronnelle & sorbet cerise