

## IL MARTINI

Menu du Soir \* 3 Services

### ENTRÉES

**Soupe du jour\***

**Salade Italienne\***

**Iceberg, Bleu d'Élisabeth 15**

En salade, Pancetta & Panko

**Burrata & Homard des Maritimes 28**

Burrata des Pouilles, Tomate, Basilic

**Huîtres Fraîches (6) 20**

### PLATS PRINCIPAUX

**Spaghetti al Pesto 37**

Pesto Maison à la Pistache & Pecorino

**Penne al Ragù 42**

Agneau de la Ferme Lochette Braisé au Vin Rouge

**Saumon Poêlé 45**

Sauce Crème & Citron, Broccolini

**Foie de Veau Lyonnais 45**

Oignons Caramélisés, PDT & Légumes Poêlés

**Côte de Porc à la Sauge 48**

Polenta & Choux de Bruxelles

### DESSERTS

**Crème Caramel\***

**Sorbet à la Framboise\***

**Gâteau Vanille, Café & Caramel\***

## IL MARTINI

Menu du Soir \* 3 Services

### ENTRÉES

**Soupe du jour\***

**Salade Italienne\***

**Iceberg, Bleu d'Élisabeth 15**

En salade, Pancetta & Panko

**Burrata & Homard des Maritimes 28**

Burrata des Pouilles, Tomate, Basilic

**Huîtres Fraîches (6) 20**

### PLATS PRINCIPAUX

**Spaghetti al Pesto 37**

Pesto Maison à la Pistache & Pecorino

**Penne al Ragù 42**

Agneau de la Ferme Lochette Braisé au Vin Rouge

**Saumon Poêlé 45**

Sauce Crème & Citron, Broccolini

**Foie de Veau Lyonnais 45**

Oignons Caramélisés, PDT & Légumes Poêlés

**Côte de Porc à la Sauge 48**

Polenta & Choux de Bruxelles

### DESSERTS

**Crème Caramel\***

**Sorbet à la Framboise\***

**Gâteau Vanille, Café & Caramel\***