

a braccetto

PARIS

M E N U N O U V E L A N *2 0 2 5*

1er Service — 18h30 ou 19h00 - 90,00 €

1st Service — 6:30pm or 7pm - 90,00 €

Nous vous inviterons à libérer la table pour les clients du second service à 21h15

We will kindly ask you to vacate the table for second-service guests at 9:15pm



2e Service — 21h45 ou 22h15 — 110,00 €

2nd Service — 9:45pm or 10:15pm — 110,00€

To enjoy and make the most of the evening until the end of the night

a braccetto

PARIS

POUR COMMENCER

COUPE DE PROSECCO PICCINI EXTRA DRY DOC

AMUSE BOUCHE / CICHETTI SAUMON FUMÉE

ENTRÉES

VITELLO TONNATO

Fines tranches de veau – Sauce à l'ancienne au thon et jaune d'œuf dur – Légumes de cuisson – Fleur de Câpres
Thinly sliced veal – Traditional tuna and hard-boiled egg sauce – Cooking vegetables – Caper flower

ou/or

ARANCINI AL TARTUFO

Boules de riz carnaroli à la Truffe – Parmesan – Sauce à la Truffe – Truffe Fraîche
Carnaroli rice ball with truffle – Truffle sauce – Parmesan – Fresh truffle

PLATS

RAVIOLONE TRUFFE

Grande Raviolo – Farci de ricotta à la truffe et parmesan – Sauce à la truffe Maison – Jaune d'œuf confit – Truffe Fraîche
Large Raviolo – stuffed with truffle ricotta and Parmesan – truffle sauce – Confit egg yolk – fresh truffle

ou/or

LINGUINE ALL' ASTICE AU HOMARD

Linguine Fraîche à l'encre de seiche – Enrobées d'une bisque de homard légèrement crémée – Demi homard grillé à la plancha
Egg-free bronze-cut linguine with cuttlefish ink, tossed in a creamy lobster bisque — grilled half lobster cooked on the plancha.

ou/or

GUAZZETTO DI COZZE

Version Italienne de la soupe de poisson :

Palourdes – Moules – Gambas servies dans leur jus de cuisson enrichi de sauce tomate légèrement relevée
Focaccia frotté à l'ail et grillé
Italian-style fish soup: clams, mussels, and prawns served in their cooking juices, enhanced with a lightly spiced tomato sauce – garlic-rubbed and grilled focaccia.

ou/or

TAGLIATA DI MANZO

Belle Tagliata de faux-filet normand (environs 250g) Sauce au choix : Truffe, gorgonzola
Beautiful Tagliata of ribeye steak from normandie (about 250 g) Sauce of your choice: truffle, gorgonzola

DESSERTS

PANETTONE PERDU

Tranche de panettone façon pain perdu accompagnée d'une boule de glace au choix et de sauce Caramel beurre Salée
Slice of panettone French toast, served with a scoop of ice cream of your choice and salted butter caramel sauce

ou/or

TIRAMISU

Biscuit savoïardi – Mascarpone – Café napolitain – Cacao en poudre
Savoïardi biscuit – Mascarpone – Neapolitan coffee – Cocoa powder

ou/or

MOUSSE PISTACCHIO

Belle mousse à la pistache – Cœur coulant crème de Pistache – Éclats de pistache
Delicate pistachio mousse — pistachio cream — crushed roasted pistachios.