

# Entrées



Salade Festive ..... 14

*CAROTTES MARINÉES, POIRES AU RHUM, PACANES, CANNEBERGES SÉCHÉES, SERVIES AVEC UNE VINAIGRETTE CRÉMEUSE*

Emie d'endive ..... 13

*FEUILLES D'ENDIVES REMPLIES DE PURÉES DE DATTES, FROMAGE BLEU CRÉMEUX, SUPRÊMES D'ORANGE ET NOIX DE PIN SERVIES AVEC UNE VINAIGRETTE DE CIDRE ET MIEL*

Melon d'eau & Balsamique ..... 17,5

*CUBES DE MELON COMPRESSÉS AVEC DU BALSAMIQUE ÂGÉ ET DES HERBES AROMATIQUES SERVIS AVEC FETA ET GLAÇAGE DE BALSAMIQUE*

Salade Chouchoy ..... 14

*FEUILLES DE CHOUX DE BRUXELLES, POMMES AU GIN ET PROSCIUTTO SERVIES DANS UNE VINAIGRETTE DE CIDRE*

Les Meilleures Patates douces ..... 9,5

*TEMPURA DE PATATES DE DOUCES JAPONAISES SAUPOUDRÉES DE POUDRE DE PRUNE*

Boulettes de la Nonna ..... 13

*BOULETTES SERVIES AVEC PARMESAN ET BASILIC*

Melanzane ..... 13

*LASAGNE D'AUBERGINES FRITES*



# Pizzas



PICCOLA (10") ♥ GRANDE (14")

Margherita ..... P 11 ♥ G 16

SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE ET BASILIC

Picante ..... P 12 ♥ G 20

SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, SALAMI PIQUANT, NDUJA ET OLIVES NOIRES

Quatre Fromages ..... P 13,5 ♥ G 22

CRÈME FRAICHE, 1608 DE CHARLEVOIX, MIGNERON DE CHARLEVOIX, FROMAGE BLEU CRÉMEUX, FIOR DI LATTE ET POIRES AU GASTRIQUE

Champignon ..... P 14,5 ♥ G 24

SAUCE À L'AIL CONFIT, FROMAGE EDAM ET CHAMPIGNONS SAUVAGES

Guanciale ..... P 12 ♥ G 20

CRÈME FRAICHE, FIOR DI LATTE, CHEDDAR BLANC, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET GUANCIALE

Tartufo ..... P 17 ♥ G 28

MOZZARELLA DI BUFFALA, PATE DE TRUFFLES ET PROSCIUTTO

Nduja ..... P 12 ♥ G 20

SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, NDUJA, PESTO D'AUBERGINES ET TOMATES CERISES

Al Pastor ..... P 15 ♥ G 24

SALSA VERDE, CHEDDAR BLANC, PORC MARINÉ AU GUAJILLO ET ANANAS, ANANAS ET MICRO CORIANDRE

Enchilada ..... P 14 ♥ G 23

SALSA VERDE, CHEDDAR BLANC, POULET, CREMA ET MICRO CORIANDRE

Rustica ..... P 16,5 ♥ G 25

CRÈME FRAICHE, FIOR DI LATTE, JAMBON DE L'ARTISAN, PROVOLONE, CHAMPIGNONS SAUVAGES ET ARTICHAUTS

# Starters



Festive Salad ..... 14

*MARINATED CARROTS, RHUM PEARS & DRIED CRANBERRIES  
SERVED IN A CREAMY DRESSING*

Endive Envy ..... 13

*ENDIVE LEAVES FILLED WITH DATTE PURÉE, CREAMY BLUE CHEESE, ORANGES AND  
PINE NUTS SERVED WITH A HONEY AND CIDER VINAIGRETTE*

Watermelon & Balsamic ..... 17.5

*WATERMELON CUBES COMPRESSED WITH AGED BALSAMIC & AROMATIC HERBS  
SERVED WITH FETA & BALSAMIC GLAZE*

Chouchou Salad ..... 14

*BRUSSEL SPROUT LEAVES, GIN APPLES AND PROSCIUTTO  
SERVED IN A CIDER VINAIGRETTE*

World's best sweet potatoes ..... 9.5

*JAPANESE SWEET POTATO TEMPURA COVERED WITH PLUM POWDER*

Nonna's Meatballs ..... 13

*MEATBALLS SERVED WITH PARMESAN AND BASIL*

Melanzane ..... 13

*FRIED EGGPLANT LASAGNA*



# Pizzas



PICCOLA (10") ♥ GRANDE (14")

- Margherita* ..... P 11 ♥ G 16  
TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE & BASIL
- Picante* ..... P 12 ♥ G 20  
TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE, SPICY SALAMI, NDUJA &  
BLACK OLIVES
- Four Cheese* ..... P 13,5 ♥ G 22  
CRÈME FRAICHE, CHARLEVOIX' 1608, MIGNERON, CREAMY BLUE  
CHEESE, FIOR DI LATTE & GASTRIC PEARS
- Mushroom* ..... P 14,5 ♥ G 24  
CANDIED GARLIC SAUCE, EDAM CHEESE & WILD MUSHROOMS
- Guanciale* ..... P 12 ♥ G 20  
CRÈME FRAICHE, FIOR DI LATTE, WHITE CHEDDAR, CARAMELIZED  
ONIONS & GUANCIALE
- Tartufo* ..... P 17 ♥ G 28  
MOZZARELLA DI BUFFALA, TRUFFLE PASTE & PROSCIUTTO
- Nduja* ..... P 12 ♥ G 20  
TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE, NDUJA, EGGPLANT PESTO &  
CHERRY TOMATOES
- Al Pastor* ..... P 15 ♥ G 24  
SALSA VERDE, WHITE CHEDDAR, GUAJILLO AND PINEAPPLE  
MARINATED PORK, PINEAPPLE & MICRO-CORIANDER
- Enchilada* ..... P 14 ♥ G 23  
SALSA VERDE, WHITE CHEDDAR, CHICKEN, CREMA & MICRO  
CORIANDER
- Rustica* ..... P 16,5 ♥ G 25  
CRÈME FRAICHE, ARTISAN WHITE HAM, PROVOLONE, FIOR DI  
LATTE, WILD MUSHROOMS & ARTICHOKES