

# TAVOLO

Tavolo vous propose des plats méditerranéens classiques, exécutés simplement et brillamment. Nous sélectionnons les meilleurs ingrédients de saison, d'origine locale et responsable. Tavolo est une expérience conçue et perfectionnée par nos soins, pour être appréciée et partagée par tous.

## FORMULES DE JEUNER

Servi du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30.

### COCKTAILS

Aperol Spritz – 15  
Negroni – 15  
Gin Fizz – 15

Pizza ou pâtes de votre choix

Un verre de vin

Café

19

Plat du jour

Un verre de vin

Café

24

### CICCHETTI

Focaccia à l'ail et romarin – 6  
Bruschetta à la tomate – 6  
Croquettes de mozzarella – 6

## PIZZAS

Margherita (v) – 14

Tomates et feuilles de basilic frais, mozzarella di buffala

Napoletana – 16

Tomates, câpres, ail, anchois

Capra (v) – 19

Base blanche ou rouge, fromage de chèvre frais, miel

Ortolana (v) – 17

Tomates, courgettes, aubergines, oignons rouges, poivrons, parmesan, mozzarella di buffala

Prosciutto – 19

Tomates, San-Daniele, mozzarella di buffala

Salsiccia e Porcini – 20

Tomates, chorizo, champignons

## SALADES

Disponible en entrée ou en plat principal.

Superfood salad (v) – 12/20

Quinoa, avocat, chou kale, broccoli

Caprese (v) – 12 / 20

Tomates anciennes, mozzarella di buffala, avocat, feuilles de basilic frais, vinaigrette à l'huile d'olive

Formaggio di capra e fichi (v) – 15 / 22

Fromage de chèvre frais, figues, oignons rouges, miel

Insalata di carciofi (v) – 15 / 22

Artichauts frais, tomates bœuf muries sur vigne, parmesan, vinaigrette au citron

## PÂTES

Une alternative sans gluten est disponible sur demande.

Spaghetti aglio olio e peperoncino (v) – 16

Ail frais, piment frit, huile d'olive

Tagliatelle al pomodoro (v) – 18

Sauce tomate maison, tomates cerises, parmesan

Trofie al pesto (v) – 18

Pesto maison, tomates cerises, pignons, roquette, parmesan

Linguine di mare – 22

Palourdes fraîches sautées au vin blanc, ail, tomates datterini, piment et persil

## POISSONS ET VIANDES

Filetto di salmone – 22

Filet de saumon grillé, citron frais

Pollo alla griglia – 22

Paillard de poulet au citron

Vitello alla milanese – 26

Escalope de veau panée traditionnelle, tagliatelles à la sauce tomate

Tagliata di manzo – 28

Entrecôte tranchée, roquette, parmesan

## CONTORNI

Verdure miste al vapore – 6

Légumes de saison cuits à la vapeur

Patatine frite – 6

Frites maison

Insalata di rucola – 6

Salade de roquette

Pomodori ciliegini – 6

Tomates cerises rôties

## DESSERTS

Tiramisù tradizionale – 10

Tiramisù italien classique

Torta al limone di Mentone – 12

Tarte meringuée au citron de Menton

Frutta fresca – 12

Assiette de fruits frais

Panna Cotta all'albicocca e speculos – 10

Panna cotta abricot et spéculos

Fondant al cioccolato – 12

Fondant au chocolat

Coupe de glace – 2 boules : 6 | 3 boules : 9

(Vanille, chocolat, café, fraise)

# TAVOLO

## CHAMPAGNE

	125 ml	75 cl
Taittinger Brut Prestige N.v.	16	75
Taittinger Brut Prestige Rosé N.v.	22	110
Bollinger Brut N.v.		130
Bollinger Brut Rosé N.v.		155

## BLANC

	125 ml	75 cl
Chablis, Daniel Seguinot, Burgundy, France, 2016	9	37
Pinot Grigio, Santa Margherita, Italy, 2017	10	44
Sancerre, Terroirs Bailly, Loire, France, 2017	11	52
Vernaccia, Cusona 1993, Italy, 2014		52
Verdicchio, Castelli di Jesi, Italy, 2016		55
Jas D'esclans Cru Classe Bio, Provence, France, 2017		55
Sauvignon blanc, Hartenberg, South Africa, 2016	12	62
Château Brégançon cuvée Réserve, Provence, France, 2017		65
Château Carpe Diem cuvée Artus, Provence, France, 2016		67
Pouilly Fumé, Château de Tracy, Loire, France, 2016		82
Crozes Hermitage, Les Launes, Rhône, France, 2016		86
Viogner, Condrieu, Solarie Barge, Rhône, France, 2015		150
Cervaro Della Salla IGT, Umbria, Italy, 2013		180

## ROUGE

	125 ml	75 cl
Malbec, Alamos, Argentina, 2017	9	39
Nero d'Avola IGT, Sicily, Italy, 2016		47
Escudo rojo, Baron P. de Rothschild, Chile, 2016	11	54
Jas D'esclans, Coup de Foudres, Provence, France, 2013		55
Sancerre, La Loue Bailly, Loire, France, 2016	12	58
Galma "Casher", Golan heights, Israel, 2015		58
"Les Fusionnels", Languedoc, France, 2013		62
St Emilion, Baron Carl, B. de Rothschild, Bordeaux, France, 2015	15	68
Pinot Noir, "Momo", New Zealand, 2014		70
Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, Tuscany, Italy, 2014		85
Geyserville, Ridge Vineyard, USA, 2015		110
Langhe, Sito Moresco, Piedmont, Italy, 2015		110
Guidalberto, Tenuta San Guido Bolgheri, Tuscany, Italy, 2014		120
Château Batailley, Pauillac, France, 2012		220
Sassicaia, Tenuta San Guido Bolgheri, Tuscany, Italy, 2014		350

## ROSÉ

	125 ml	75 cl	150 cl
Chateau Carpe Diem 2017	8	37	
Chateau Bregançon cuvée Réserve, 2017	12	59	96
Jas D'esclans Cru Classe Bio, 2017		55	
Domaine Ott Château de Selle, 2017		120	200

## SPIRITUEUX

Limoncello	8	Belvedere	16	Glenmorangie 10y.	16
Grappa	10	Tanqueray	12	Talisker 10y.	16
Kah Blanco (2cl)	10	Hendricks	16	Monkey Shoulder	12
Kah Reposado (2cl)	14	Havana Club 3y.	12	Johnnie Walker Black	15
Vector Vodka	12	Havana Club 7y.	16	Hennessy Fine	18

## BIÈRES

Pilsner Urquell	7
Francis Bangings IPA (8.2 %)	8
Hoegarden Blanche	7
Corona	8
Mort Subite, Kriek cerise	8