

# LE MENU DE MISS ROSE

Pour commencer ...

**APERITIVO ITALIANO** 12,00 €  
focaccia pizza "style", fromage, mini mozzarella, chiffonnade de charcuterie, poivrons farcis au thon, panelle

**SOUPE À L'OIGNON** 10,50 €  
espuma d'Emmental, pain toasté et croustillant d'oignons

**BURRATA** 12,50 €  
tomate jaune confite

**ASSIETTE DE BELLOTA** 27,50 €  
focaccia

**POMME DE TERRE MOSCOVITE** 48,00 €  
oignon pickels, crème acidulée, 10 gr Caviar Imperial

**TARTARE DE BOEUF** 16,00 €  
saveur asiatique, salade de cresson, tuile de pain carasau

**ROSE DE RAVIOLE** 15,50 €  
raviole farcie mascarpone et jambon, doppio burro, crème de Grana, coulis de tomates et roquette

**IN ROLL VITELLO TONNATO** 16,50 €  
sauce au thon, confiture de câpres et citron

**THON SUR THON** 18,00 €  
émulsion de vinaigre balsamique à la moutarde

**SARDINES ANCHOADAS** 14,00 €  
crudités & vinaigrette

**CÉVICHÉ DE HAMACHI** 15,50 €  
citron vert, ail, gingembre & huile d'olive

**OEUF PARFAIT** 12,50 €  
crème de champignons des bois & son crumble

Ensuite ...

**POISSON DU JOUR À LA VAPEUR** 22,50 €  
saor, oignon, pignons de pin, vinaigre, vin blanc pommes de terre au safran

**VOLAILLE** 20,50 €  
laquage asiatique & salade du jour

**BOULETTES SAUCE TOMATES** 16,00 €  
scarmoza fumée

**PANELLE** 10,00 €  
garniture de saison

Les douceurs ...

**PAVLOVA** 11,00 €  
aux agrumes

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 11,00 €  
mousse de chocolat noir, sirop à la rose, pistaches grillées & salées

## LES VINS AU VERRE

### BLANCS

**Bourgogne - 9 €**  
Chardonnay, Jean- Marc Brocard, 2022

**Sancerre - 12 €**  
«Le Rochoy», Domaine de la Porte, 2022

**Sicilia - 10 €**  
DOC Bianco «Sur Sur» Grillo, Donna Fugata, 2022

### CHAMPAGNES

**Taittinger Brut Réserve - 19 €**

**Moët & Chandon Brut - 19 €**

**Taittinger Prestige Rosé - 20 €**

### ROUGES

**Chinon - 9 €**  
«Les Gravinières», Domaine Jourdan, 2021

**Vacqueyras - 12 €**  
«La Pourpre», Ogier, 2021

**Tocando Madera - 10 €**  
Coloma, 2020

### ROSÉS

**Côtes de Provence - 10 €**  
Porquerolles, Domaine de l'île, 2022

# LA SELECTION DE VINS DE MISS ROSE

### LES BULLES

**Costaripa di Mattia Vezzola** methodo classico - 70 €

**San Simone** Prosecco DOC Zéro dosage - 45 €

**Funaro** Metodo Classico Dosaggio Zero Grillo - 65 €

**Taittinger Brut Réserve** - 120 €

**Taittinger Prélude Grands Crus** - 155 €

**Taittinger « Comptes de Champagne »** - 400 €

**Telmont Brut** - 90 €

**Moët & Chandon Brut** - 125 €

**Billecart Salmon Brut** - 130 €

**Ruinart Blanc de Blanc** - 180 €

**Dom Pérignon** - 420 €

**Krug** - 450 €

### LES BULLES ROSES

**Costaripa di Mattia Vezzola** methodo classico rosé - 70 €

**Telmont Rosé** - 110 €

**Taittinger Prestige Rosé** - 160 €

**Ruinart Rosé** - 190 €

### LES VINS BLANCS

**Tocando Madera - 25 €**  
Coloma, 2022

**Chablis - 50 €**  
«Sainte- Claire», Jean- Marc Brocard, 2022

**Pouilly- Fumé - 50 €**  
«Les Duchesses», Domaine de la Porte, 2022

**Sicilia DOC - 45 €**  
«Vigna di Gabri», Donna Fugata, 2021

**Etna Bianco - 75 €**  
«Isolano» Donna Fugata e Dolce&Gabanna, 2020

### LES VINS ROSÉS

**Côtes de Provence - 60 €**  
Whispering Angels, 2022

**Sicilia DOC - 35 €**  
«Lumera» Donna Fugata, 2022

**Sicilia DOC - 80 €**  
Donna Fugata e Dolce&Gabanna, 2022

### LES VINS ROUGES

**Saint Amour - 40 €**  
Domaine de la Pirolette, 2020,

**Mercurey - 75 €**  
«Les Caudroyes», Domaine Mia, 2020

**Ventoux - 25 €**  
Domaine Le souffle du Géant », 2022

**Saint Estèphe - 55€**  
Château Graves de Pez, 2019

**Rioja Crianza - 30€**  
Real Agrado, 2019

**Etna Rosso DOC - 65€**  
«Sul Volcano» Donna Fugata 2020

**Terre Siciliane - 100€**  
«Tancredi» Donna Fugata e Dolce&Gabanna, 2019

