

## Entrées.

Jambon de Parme.	28.-
Carpaccio de Boeuf, Rucola Parmesan.	27.-
Salade de Rucola, Vinaigrette de Balsamique.	20.-
Salade de Homard, gambas, Vinaigrette aux agrumes.	31.-
Carpaccio de Légumes, huile d'Olive, basilic.	23.-
Croustillant de Chèvre Chaud au miel de Truffe.	25
Médaille de Foie gras à l'Armagnac, Dignous Couffits.	29.-

## Pâtes Confectionnées Maison.

Ravioli (veau boeuf) à la Crème, Basilic.	28.-
Ravioli Ricotta aux Truffes Noires.	20.- 30.-
Risotto Citroné parfumé au basilic.	28.-
Risotto aux Truffes Noires.	20.- 30.-
Risotto du Chef aux Trambas	30.-
Pappardelle au Safran et Trambas.	30.-
Spaghetti de Lotte Citronée parfumé à la Coriandre.	30.-
Risotto: Attente 20 Minutes.	

Nos Plats sont préparés avec soins et à la Minute.

T. V. A. 9% incluse.

## Poissons.

- Pavé de Loup de Mer panés aux Sésames  
Vinaigrette à l'huile «d'Argan» 48.-  
\*\*\*  
Poêlées de gambas aux fines herbes, émulsion  
à la Citronnelle. 49.-

## Viandes.

- Scalopine de Veau au Miel et Citron. (3 pièces). 40.-  
Scalopine de Veau au Marsala. (3 pièces). 40.-  
Pavé de Bœuf aux Cèpes. 41.-  
Pavé de Bœuf à la Crème Moutardée. 41.-  
Coup de Filet de Bœuf en Croûte d'épices 51.-  
Osso. Bocco de Veau «Cremolata» Risotto. 41.-  
Rognons de Veau à la graine de Moutarde. 40.-

Nos Plats sont servis avec Tagliatelle ou Tortellini Vampinuis  
Supplément Risotto 3.-

Provenances des Viandes Veau, Bœuf, etc.

T.V.A. 8% incluse.



Flûte de Champagne.  
« Moët et Chandon » brut.

18.-

Menu Suggestions.

Médailles de Foie gras aux Piments  
d'espèlette, Chutney de Poires.

Ravioli de Homard <sup>ou</sup> à l'émulsion safranée.

Pavé de Loup de Mer <sup>ou</sup> au beurre de  
thym Citronné Légumes.

Filet de Veau grillé, jus corsé à la Truffe  
ou Vieux Porto.

Crêpin Dauphinois, Légumes.

Crème mandise de Desserts.  
(3 sortes).

Menu 1 entrée 76.

" 2 " " 87.

" 3 " " 98.



Menu minim. 2 pers.

## Suggestions du Chef.

- Jambon de Parme, Salade de Rucola, Parmesan  
Vinaigrette de Balsamico. 26..
- \*\*\*
- Risotto Crémeux Citroné parfumé au basilic  
aux Tortillous de Trambas et homard. 28..
- \*\*\*
- Saltimbocca de Veau à la Sauge, Risotto au  
Vin Blanc. 42..
- \*\*\*

## Menu Lunch.

- Médailles de Foie gras aux «Jucançon»  
Timants d'espelette, Oignons Confits.
- \*\*\*
- Filet de Veau grillé Sauce aux Truffes  
Trattin Dauphinois Bouquet de légumes.
- \*\*\*
- Tarte fine aux Pommes  
glace Vanille. 67..
- \*\*\*