



FOOD MENU

— ENTRÉES —

Tartare de Thon, Avocat, Coriandre, Roquette sauce Yuzu	24€
Belle Burrata des Pouilles, Tomates multicolores et Basilic 125g /250 g)	16/26€
Aubergine a la parmigiana	16€
Artichauts Violets à cru, Vieux parmesan, huile d'olive citron	18€
Bresaola de Boeuf, Roquette, Copeaux parmesan	18€
Carpaccio de Bar, Stracciatella Huile de truffe, basilic	26€
Bruschetta (<i>Tomates fraiches et Basilic</i>)	14€

— PLATS —

Paccheri Pomodoro et Stracciatella	16€
Penne Alla Norma (<i>Aubergine, mozzarella, ricotta et basilic</i>)	28€
Linguine ai Zucchini	19€
Mezze Paccherie Ventresca di Tonno (<i>Tomates fraiches, Ventreche de thon, capres, olives noires</i>)	26€
Ravioli Salvia et tartuffo Nero (<i>Sauge et truffe noire</i>)	31€
Belle Milanese (k) (<i>Garniture aux choix: Roquette Parmesan ou penne pomodoro</i>)	29€
Filet de Bar, Risotto citron	32€
Supplement Truffe	4€

— DESSERTS —

Panna Cotta Mangue	8€
Tiramisu Classico	9€
Tarte fine Pomme glace Vanille	11€
Salade de fruits	8€

DRINK MENU

— VINS —

ROUGES :	12cl/75cl
Pinot noir, vin d'autrefois	8€/37€
VIN BLANC :	
Chardonnay, Sauvage de la Brie	8€/37€
VIN ROSES :	
MIP, Cote de Provence	8€/37€

— BIERES —

Heineken	9€
----------	----

— COCKTAIL —

Mojito	15€
Moscow Mule	15€
Caipirinha	15€
Spritz	15€
Elderflower cordial (sans alcool)	12€

— SOFTS —

SODAS ET JUS	
Coca cola, Coca zéro, Schweppes, Orangina	6€
Jus de fruits (orange, pomme) (25ml)	6€
EAU MICROFILTREES NORDAQ 75 cl	
Plate	4€
Gazeuse	4€
CAFES & INFUSIONS	
Expresso / Noisette	3,50€
Crème / Cappuccino	5€
The EARL Grey vert, menthe, verveine, camomille (bio)	5€



LE FER À CHEVAL

1, avenue de la grille d'honneur, 92210 Saint Cloud - www.leferacheval-saintcloud.com