



CARPE DIEM

Ristorante
La
Carte

Hiver 2025

La liste des allergènes contenus dans nos plats est
disponible sur demande





Entrées

NEW Velouté d'automne.....11,90

Velouté de châtaignes et champignons, cœur de burrata & jambon de Parme

NEW Gambas rôties11,90

Gambas rôties parfumées à la menthe sur pesto d'artichaud & oignons confits

NEW Poulpe grillé.....12,90

Poivrons marinés, pickles d'oignons confits & vinaigrette du Chef

NEW Mini burgers de Saint-Jacques.....14,90

Caviar d'aubergines, courgettes & oignons confits

Légumes d'été.....10,90

Courgettes, aubergines, poivrons marinés à la menthe & cœur de burrata

Beignet de mozzarella11,90

Sauce pesto de basilic

Burrata fumée, sauce à la truffe et oignons confits.....11,90

Beignets de fleurs de courgettes et écrasé d'avocat.....11,90

Crème de mozzarella.....11,90

Tomates concassées et au choix : jambon de Parme ou gambas

Bruschetta de pata negra.....12,90

Pain grillé, cœur de burrata, tomates & oignons confits et jambon pata negra

Tranche d'aubergine croustillante.....12,90

Crème de mozzarella, tomates & gambas

Poêlée de palourdes.....13,90

Friture de calamars et de gambas.....14,90

Et sa petite mayonnaise au basilic



Planches

Légumes.....	26,00
Aubergines, courgettes, poivrons, oignons confits, crème de mozzarella	
Charcuterie mixte italienne 🌶️.....	30,00
Jambon de Parme, spianata, jambon à la truffe & jambon aux Herbes	
Burrata.....	30,00
Burrata, burrata fumée, burrata à la truffe & légumes grillés	
Pata negra.....	32,00
Cochon de race iberique, élevé en pleine nature et nourri aux glands	



Pinsa, Focaccia & Salades

Focaccia gambas.....	17,90
Mozzarella, olives, tomates, gambas et pesto de basilic servi avec salade	
Focaccia jambon de Parme.....	17,90
Mozzarella, olives, tomates et jambon de Parme servi avec salade	
Salade de poulet.....	17,90
Poulet croustillant, salade mesclun, burrata, copeaux de parmesan, tomates, poivrons, oignons confits & maïs	
Pinsa spianata 🌶️.....	19,90
Spianata (charcuterie italienne), crème de mozzarella, tomates, poivrons & copeaux de parmesan	
Pinsa saumon.....	19,90
Crème de mozzarella, tomates & saumon	

Pasta & Risotti

NEW Risotto de saison.....21,90

Mélange de champignons forestiers, châtaignes, noisettes torréfiées et ricotta salée

NEW Conchiglioni du chef.....22,90

Pâtes gratinées au mascarpone et gorgonzola sur crème de champignons de saison
parfumée au romarin & jambon pata negra

NEW Ravioli aux cèpes & pesto de noix.....22,90

NEW Risotto de Saint-Jacques.....24,90

Courgettes parfumées à la menthe et crème de burrata

NEW Tagliatelle à la truffe.....27,90

Tagliatelle à la truffe dans meule de parmesan flambées au Cognac

Penne carbonara à notre façon.....17,90

Guanciale, pecorino & poivre

Paccheri du voyageur .....19,90

Viande hachée de bœuf, spianata (charcuterie italienne) & pesto de noix

Penne gambas & spianata .....20,90

Penne gambas, spianata (charcuterie italienne), crème de safran parfumée au romarin

Gnocchi à la bolognaise et fondu de gorgonzola.....20,90

Spaghetti alle vongole .....23,90

Spaghetti aux palourdes, ail et piment

Tagliatelle Sicilienne.....23,90

Gambas et pesto de pistache

Spaghetti Mondello.....24,90

Spaghetti aux calamars, palourdes, gambas et sauce tomate

Ravioli Saint-Jacques.....24,90

Gambas et bisque de crustacés

Tagliatelle Homard .....29,90

Gambas à la crème et piment



Plats

NEW Pavé de saumon.....23,90

Pavé de saumon, bisque de crustacés & gratin de pommes de terre

NEW Poêlée de Saint-Jacques.....25,90

Pesto d'artichaud, légumes de saison & gratin de pommes de terre

NEW Filet de bœuf à la truffe noire.....27,90

Filet de bœuf façon tagliata sur lit de roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises & crème à la truffe sur gratin de pommes de terre

Milanese de volaille.....23,90

Escalope de poulet panée & tagliatelle sauce tomate

Côte de veau.....26,90

Côte de veau au romarin sur gratin de pommes de terre

Polpo grigliato.....27,90

Tentacules de poulpe grillé sur gratin de pommes de terre, poivrons marinés & oignons confits parfumés à la menthe



The header features the word "Desserts" in a large, elegant cursive font. Above the letter 'D' is a horizontal bar with the colors of the Italian flag: green, white, and red. The entire menu is set against a light orange background, framed by a decorative border of blue and orange floral and leaf patterns. A large, light blue snowflake is visible in the bottom left corner.

Desserts

NEW Poire pochée.....8,90
Poire pochée à la vanille, crème au mascarpone vanillée avec coulis de chocolat tiède

NEW Panier au chocolat.....8,90
Ecrasé de spéculos, crème de vanille & mousse de Gianduja

NEW Brioche façon pain perdu.....8,90
Crème de mascarpone à la vanille, caramel beurre salé, spéculos & fruits des bois

Tiramisù café.....8,90

Tiramisù nutella.....8,90

Carpediem.....8,90
Tuile pralinée, mousse mangue & fruits des bois

Affogato au café.....8,90
2 boules de glace vanille, crème fouettée & café chaud

Tarte pistache et ricotta.....8,90

Flûte limoncello.....9,90
Sorbet au citron & crème de limoncello

Mille-feuille nougatine.....10,90
Mousse vanille & fruits des bois

Formule Midi

ENTRÉE + PLAT* ou PLAT* + DESSERT.....22,90

ENTRÉE + PLAT* + DESSERT.....25,90

Au choix parmi cette sélection - sauf samedi, dimanche et jours fériés

*Entrées - Pasta - Risotti - Plats - Pinse - Salades - Desserts

Entrées



- NEW** • Velouté d'automne - Velouté de châtaignes et champignons, cœur de burrata, jambon de Parme
- NEW** • Mini burgers de Saint-Jacques - Caviar d'aubergines, courgettes et oignons confits
- NEW** • Bruschetta au saumon - Pain grillé, cœur de burrata et saumon fumé
- Crème de mozzarella - Au choix : gambas ou jambon de Parme
- Tranche d'aubergine croustillante - Au choix : jambon de Parme ou gambas cœur de burrata
- Légumes grillés - Aubergines, courgettes et poivrons marinés à la menthe
- Bruschetta pata negra - Pain grillé, crème de mozzarella, tomates, pata negra et oignons Confits

Pasta & Risotti



- NEW** • Risotto de saison - Mélange de champignons forestiers, châtaignes, noisettes torréfiées et ricotta
- NEW** • Gnocchi à la bolognaise et fondue de gorgonzola salée
- Paccheri voyageur 🌶️ - Viande hachée de bœuf, spianata (charcuterie italienne) et pesto de noix
- Tagliatelle Sicilienne - Gambas et pesto de pistache
- Paccheri bresaola - Pesto de pistache, pignon de pin et bresaola
- Penne carbonara à notre façon - Guanciale, pecorino & poivre
- Penne gambas & spianata 🌶️ - Penne gambas, spianata (charcuterie italienne), crème de safran parfumée au romarin

Plats



- NEW** • Pavé de saumon - Bisque de crustacés et gratin de pommes de terre
- Salade de poulet - Poulet croustillant, burrata, poivrons marinés, oignons confits & copeaux de parmesan
- Milanese de volaille - Escalope de poulet panée & tagliatelle à la sauce tomate

Pinse & Focaccia



- Burger de poulet - Poulet croustillant Hallal, poivrons, cheddar, salade, tomates et oignons Confit
- Pinse spianata 🌶️ - Crème de mozzarella spianata(charcuterie italienne)poivrons et copeaux de grana
- Focaccia aux gambas - Crème de mozzarella, tomates et pesto basilic
- Focaccia jambon de Parme - Mozzarella, olives, tomates et jambon de Parme servi avec salade

Desserts



- NEW** • Brioche façon pain perdu - Crème de Mascarpone à la vanille, caramel beurre salé, spéculos et fruits des bois
- Tiramisù café
- Tiramisù nutella
- Affogato au café
- Tarte pistache & ricotta
- Flûte limoncello



Menu Carpe Diem

ENTRÉE + PLAT* + DESSERT.....42,90

Au choix dans toute la carte excepté
tagliatelle homard, tagliatelle à la truffe & filet de bœuf

*Entrées - Pasta & Risotti - Plats, Pinsa, Salades &
Desserts

Horaires

Lundi au Samedi
12h00-14h00 & 19h00-22h00

Dimanche
12h00 - 14h00



PAIEMENTS ACCEPTÉS

Espèces - CB
Carte ticket restaurant uniquement

