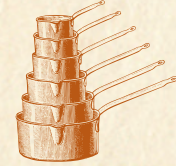




Les Plats

MAIN DISHES



	OSSO BUCO DELLA NONNA	29.50 €
	ESCALOPE DE VEAU MILANAISE / MILANESE VEAL CUTLET.....	21.90 €
	TAGLIATA DI MANZO SUR UN LIT DE ROQUETTE, COPEAUX DE PARMIGGIANO AU VINAIGRE DE BALSAMICO 10 ANS D'ÂGE	28.90 €
	THIN SLICES OF BEEF CUT ON A BED ARUGULA SALAD, 10 YEARS OLD BALSAMIC VINEGAR PARMIGIANO CHIP	
	FETTUCCINE ALLE VONGOLE (FRAIS ARRIVÉS DU JOUR)	23.90 €
	RISOTTO À LA CRÈME DE TRUFFE, PECORINO ET PROSCIUTTO CRUDO	25.90 €
	RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE CREAM, PECORINO CHEESE AND PROSCIUTTO CRUDO	
	PAIN DE VIANDE À LA SICILIENNE, PASTA ALL'UOVO (SPÉCIALITÉ DU CHEF)	18.90 €
	SICILIAN MEATLOAF, PASTA ALL'UOVO	
	ESCALOPE DE VEAU ALLA PARMIGIANA, PASTA ALL'UOVO	22.90 €
	VEAL CUTLET ALLA PARMIGIANA, PASTA ALL'UOVO	
	MAFALDINI FRAÎCHES À LA CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, AIGUILLETES DE POULET CARAMELISÉES AU VINAIGRE BALSAMIQUE.....	25.90 €
	FRESH MAFALDINI WITH WHITE TRUFFLE CREAM, CHICKEN FINGERS CARAMELIZED WITH BALSAMIC VINEGAR	
	MAGRET DE CANARD CARAMELISÉ AU CARAMEL DE BALSAMICO, RISOTTO AU TALLEGGIO ET POIRES	28.50 €
	DUCK BREAST CARAMELIZED WITH BALSAMICO CARAMEL, TALLEGGIO RISOTTO AND PEARS	
	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (CALAMARS, VONGOLES, MOULES, GAMBAS).....	28.50 €
	SEAFOOD RISOTTO	
	SAUMON À LA FIORENTINA ET SES TAGLIATELLES VERDE	23.90 €
	SALMON WITH SPINACH AND CREAM	
	LES GRATINS	
	CANNELLONI À LA VIANDE GRATINÉS AU TALEGGIO	20.90 €
	MEAT CANNELLONI GRATINED WITH TALEGGIO CHEESE	
	LASAGNE AL RAGÙ DELLA CASA	17.90 €
	GNOCCHI FAÇON DELLA NONNA (FONTINA, PANCETTA, PARMESAN, SAUCE LÉGÈREMENT CRÉMÉE).....	17.90 €
	CANNELLONI GRATINÉS FAÇON RICOTTA & ÉPINARD	18.90 €
	GRATINATED CANNELLONI RICOTTA AND SPINACH	

Spécialité du chef
CHEF'S SPECIALITY

Coup de cœur
OUR FAVORITE

Nouveau
NEW

Végétarien
VEGETARIAN

Plat tradition
TRADITIONAL DISH



VÉGÉTARIEN - GLUTEN FREE - VEGAN, CONSULTEZ NOTRE PERSONNEL
VEGETARIAN - GLUTEN FREE - VEGAN, PLEASE ASK TO OUR MANAGER FOR DETAILS



Pizza au feu de bois

WOOD FIRED PIZZA



	PIZZA MARGHERITA A.O.C / TOMATES, MOZZARELLA FIORE DI LATTE, BASILIC, HUILE OLIVE EXTRA VIERGE	11.30 €
	PIZZA CALZONE / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, RICOTTA	14.80 €
	PIZZA HAWAÏ / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, ANANAS	15.30 €
	PIZZA ALLA SALSICCIA / CIPOLLA E PROVOLA, TOMATES, MOZZARELLA, OIGNONS, SALSICCIA, SCAMORZA	17.30 €
	PIZZA AI 4 FORMAGGI / MOZZARELLA, RICOTTA, GORGONZOLA, PARMESAN, EMMENTAL	16.50 €
	PIZZA DIAVOLO / TOMATES, MOZZARELLA, CHORIZO PIQUANT, PIMENTS, AIL	16.00 €
	PIZZA ANTIPASTI / TOMATES, MOZZARELLA, POIVRONS, AUBERGINES, COURGETTES, ARTICHAUTS, OIGNONS, CHAMPIGNONS	15.70 €
	PIZZA AU THON "BISMARK" / TOMATES, MOZZARELLA, THON, ŒUF, OIGNONS, ORIGAN, OLIVES	16.40 €
	PIZZA AMORE / TOMATES, MOZZARELLA, BUFALA, ROQUETTE, POMODORI DI COLLINA	15.40 €
	PIZZA CAPRICCIOSA / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS	14.40 €
	PIZZA 4 SAISONS / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHORIZO, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS	15.40 €
	PIZZA PROSCIUTTO / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON DE PARME, ROQUETTE, PARMESAN	17.30 €
	PIZZA SICILIANA / TOMATES, MOZZARELLA, ANCHOIS, CÂPRES, OLIVES	15.40 €
	PIZZA BURRATA / SAUCE TOMATE, PESTO, BURRATA, TOMATES CERISES, COPEAUX DE PARMESAN	17.60 €
	PIZZA CARPACCIO À LA TARTUFATA / MOZZARELLA, CARPACCIO, TOMATES, ROQUETTE, TARTUFATA, PARMESAN.....	19.40 €
	PIZZA AI FRUTTI DI MARE / MOULES, VONGOLES, CALAMARS, GAMBAS	18.20 €

Spécialité du chef
CHEF'S SPECIALITY

Coup de cœur
OUR FAVORITE

Nouveau
NEW

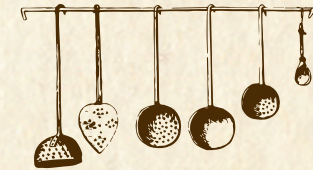
Végétarien
VEGETARIAN

Plat tradition
TRADITIONAL DISH

NOS PIZZAS SONT PRÉPARÉES ET CUITES À LA MINUTE, NOUS NE POUVONS PAS VOUS GARANTIR QUE CES DERNIÈRES VOUS SOIENT SERVIES EN MÊME
TEMPS QUE LES PLATS DES AUTRES CONVIVÉS. OUR PIZZA ARE PREPARED AND COOKED BY THE MINUTE AND WE CANNOT GUARANTEE THAT
THEY WILL BE SERVED TO YOU AT THE SAME TIME AS THE DISHES OF OTHER CUSTOMERS.

RICOTTA & PARMESAN®

TAVOLA DI PASTA



OPEN 7/7



Reproduction d'une affiche (1905) en faveur des pâtes aux œufs frais Cartier-Millon aujourd'hui Lustucru (Archives de la famille Cartier-Millon,
fabricant depuis trois générations des fameuses Pâtes Lustucru aux œufs frais)

comme aujourd'hui, les gourmets choisissent toujours

1914 · **LUSTUCRU** · 1964

FR - EN

Restaurant spécialisé
dans les pâtes, les pizzas
au feu de bois
et les antipasti maison.

Restaurant
specialised in pasta,
oven-baked pizza
and house antipasti.



Les Incontournables

ESSENTIALS



-   CROQUETTE AU VÉRITABLE PARMIGIANO-REGGIANO ARTISANALE1PC 7.90 € - 2PCS 14.90 €
REAL PARMIGIANO-REGGIANO ARTISANAL CROQUETTE
-  SALADE CAPRESE "TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA"
À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET BASILIC FRAIS..... 15.90 €
CAPRESE SALAD, TOMATO MOZZARELLA BASIL, THE ITALIAN FLAG IN YOUR PLATE
- CARPACCIO DE BŒUF À LA TARTUFATA ET COPEAUX DE PARMESAN..... 16.90 €
BEEF CARPACCIO WITH TARTUFATA AND PARMESAN SHAVINGS
- VITELLO TONNATO TRADITIONNEL 15.90 €
VEAL & TUNA SAUCE
-   AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 15.90 €
-  ASSIETTE DUO DE CARPACCIO ET VITELLO TONNATO..... 18.90 €
DUO PLATE OF BEEF CARPACCIO AND VITELLI THONATO
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD CARAMÉLISÉ AU MIEL DE TRUFFE 15.90 €
WARM CARAMELIZED GOAT CHEESE SALAD & TRUFFLE HONEY
- ANTIPASTI DELLA CASA (CHARCUTERIES ET FROMAGES ARTISANAUX, LÉGUMES GRILLÉS ET MARINÉS MAISON)..... 17.90 €
- MINISTRONE DELLA MAMMA..... 9.90 €
- SOUPE DE COURGETTES À LA FLEUR DE RICOTTA 9.90 €
COURGETTE SOUP & RICOTTA FLOWER
- SCAMPIS DIAVOLO..... 18.50 €

Les enfants / Children's

GRATUIT JUSQU'À 10 ANS - FREE UP TO 10 YEARS

CHOIX ENTRE - CHOICES BETWEEN:

- PIZZA : HAWAÏ, MARGHERITA, 4 SAISONS - HAWAIIAN PIZZA, MARGHERITA, 4 SEASONS
- PÂTES : RIGATONI, SPAGHETTI, PENNE ET SAUCE AL RAGÙ, NAPOLITAINE, 4 FROMAGES
PASTAS : RIGATONI, SPAGHETTI, PENNE AND AL RAGU SAUCE, NAPOLITAN, 4 CHEESES
- DESSERT : GLACE AU CHOIX - CHOOSE YOUR ICE CREAM



Les Pâtes

PASTA'S

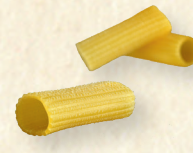


PÂTES SANS GLUTEN ? DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION ! - GLUTEN-FREE PASTA ? ASK FOR OUR SELECTION!

PÂTES COURTES / SHORT PASTA'S



PENNE
10.90 €



RIGATONI
10.90 €



GNOCCHI DI PATATE
13.90 €



PACCHERI 
13.90 €

PÂTES LONGUES / LONG PASTA'S



LINGUINE ALL'UOVO
13.90 €



TAGLIATELLE ÉPINARD
13.50 €



SPAGHETTI
10.90 €



MAFALDINI 
13.70 €

PÂTES FARCIES / STUFFED PASTA'S



PANZEROTTI
AUX CÈPES
16.80 €



RAVIOLI CHÈVRE
ET MIEL
14.90 €
GOAT & HONEY RAVIOLI



TORTELLONI
GIGANTI AL
PROSCIUTTO
15.90 €



TORTELLONI GIGANTI
RICOTTA & ÉPINARDS
14.90 €
TORTELLINI RICOTTA & SPINACH



Les Sauces

SAUCES



VIANDES MEAT



- AL RAGÙ 4.70 €
- AMATRICIANA 4.70 €
-  BOSCAIOLA (PANCETTA, CHAMPIGNONS,
TOMATES SÉCHÉES, POIREAUX, LÉGÈREMENT CRÉMÉE)
PANCETTA, DRIED TOMATOES, MUSHROOMS, LEEKS & CREAM 6.20 €
-  RICOTTA & PARMESAN 5.40 €
(PETITS POIS, JAMBON, NAPOLITAINE, CHAMPIGNONS,
ESTRAGON, CRÈME)
- VOLAILE GRILLÉE AU CURRY DOUX,
RICOTTA ET POIVRONS 5.70 €
GRILLED CHICKEN, CURRY, RICOTTA, PEPPERS
- CARBONARA TRADIZIONALE AL GUANCIALE 5.90 €
- CARBONARA CHORIZO 4.70 €
- BROCCOLI E SALSICCIA 4.90 €

VÉGÉTARIENNES VEGETARIAN



- NAPOLITAINE 3.75 €
-  AGLIO, OLIO & PEPERONCINO 4.20 €
- ARRABBIATA 4.90 €
-  CRÈME DE TARTUFATA & COPEAUX
DE PARMESAN 8.90 €
BLACK TRUFFLE CREAM & PARMESAN
- PESTO FAIT MAISON 5.90 €
- MELANZANE & POMODORI DI COLLINA 4.70 €
-  SAUCE VIERGE & ARTICHAUTS GRILLÉS 4.70 €
VIRGIN SAUCE & GRILLED ARTICHOKES

POISSONS FISH



-  SAUMON À LA CRÈME DE BROCCOLI 6.50 €
ET RICOTTA *SALMON & BROCCOLI*
-  POÊLÉE DE SCAMPIS CURRY, COURGETTE 9.50 €
& RICOTTA *BAKED SCAMPI WITH CURRY,
COURGETTES & RICOTTA*
- FRUTTI DI MARE 9.50 €
(CALAMARS, GAMBAS, VONGOLES, MOULES)
- SCAMPIS DIAVOLO 9.50 €
- CHÈVRE GRATINÉ,
CRÈME DE CIBOULETTE & SAUMON FUMÉ 6.90 €

FROMAGES CHEESE



- 4 FROMAGES *4 CHEESES* 5.80 €
- GORGONZOLA, POIRE ET PISTACHE 6.40 €
GORGONZOLA, PEARS AND PISTACHIOS
-  ALL'ALFREDO *PARMESAN & BLACK PEPPER* 5.90 €
-   BURRATA & NAPOLITAINE 6.90 €
- CRÈME DE TOMATES ET MASCARPONE 5.50 €
AU PESTO *PESTO MASCARPONE CREAM*

 Spécialité du chef
CHEF'S SPECIALITY

 Coup de cœur
OUR FAVORITE

 Nouveau
NEW

 Végétarien
VEGETARIAN

 Plat tradition
TRADITIONAL DISH



SI VOUS SOUHAITEZ DES INFORMATIONS CONCERNANT LES 14 ALLERGÈNES, VEUILLER VOUS ADRESSER AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL

IF YOU NEED INFORMATION ABOUT THE 14 ALLERGENS, PLEASE CONTACT OUR STAFF

VÉGÉTARIEN - GLUTEN FREE - VEGAN, CONSULTEZ NOTRE PERSONNEL - VEGETARIAN - GLUTEN FREE - VEGAN, PLEASE ASK TO OUR MANAGER FOR DETAILS



 Spécialité du chef
CHEF'S SPECIALITY

 Coup de cœur
OUR FAVORITE

 Nouveau
NEW

 Végétarien
VEGETARIAN

 Plat tradition
TRADITIONAL DISH