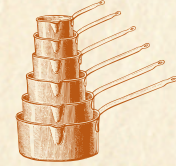




Les Plats

MAIN DISHES



OSSO BUCO DELLA NONNA29.50 €

TRADITIONAL OSSOBUCO

TAGLIATA DI MANZO SUR UN LIT DE ROQUETTE, COPEAUX DE PARMIGIANO32.00 €
AU VINAIGRE BALSAMICO 10 ANS D'ÂGE

THIN SLICES OF BEEF CUT ON A BED OF ARUGULA SALAD, 10 YEARS OLD BALSAMIC VINEGAR AND PARMESAN CHIP



RISOTTO À LA CRÈME DE TRUFFE, PECORINO ET PROSCIUTTO CRUDO29.90 €

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, EGG PASTA (CHEF'S SPECIALITY)

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (CALAMARS, VONGOLES, MOULES, GAMBAS)28.50 €

SEAFOOD RISOTTO (SQUID, CLAMS, MUSSELS, GAMBAS)



LINGUINE ALLE VONGOLE "SELON LIVRAISON DU JOUR"23,90 €

LINGUINE WITH CLAMS (ACCORDING TO DAILY DELIVERY)



MAFALDINI FRAÎCHES À LA CRÈME DE TRUFFE BLANCHE,26.90 €
AIGUILLETES DE POULET CARAMELISÉES AU VINAIGRE BALSAMIQUE

FRESH MAFALDINI WITH WHITE TRUFFLE CREAM, CARAMELIZED CHICKEN STRIPS WITH BALSAMIC VINEGAR



FILET DE CABILLAUD EN CROÛTE MÉDITERRANÉENNE ET SA PURÉE À L'HUILE D'OLIVE28,90 €
EXTRA VIERGE

COD FILLET WITH MEDITERRANEAN CRUST AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PURÉE

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE ET SES GNOCCHIS FRITS21,50 €

ITALIAN-STYLE BEEF TARTARE WITH FRIED GNOCCHI

LES GRATINS



CANNELLONI À LA VIANDE GRATINÉS AU TALEGGIO20.90 €

MEAT CANNELLONI GRATINATED WITH TALEGGIO CHEESE

LASAGNE AL RAGÙ DELLA CASA17.90 €

LASAGNA WITH MEAT SAUCE



CANNELLONI GRATINÉS FAÇON RICOTTA & ÉPINARD18.90 €

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



Pizzas au feu de bois

WOOD-FIRED PIZZA



PIZZA MARGHERITA A.O.P / TOMATES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE11.30 €

TOMATOES, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PIZZA CALZONE / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, RICOTTA14.80 €

TOMATOES, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, RICOTTA CHEESE

PIZZA HAWAÏ / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, ANANAS15.30 €

TOMATOES, MOZZARELLA, HAM, PINEAPPLE



PIZZA ALLA SALSICCIA (PIZZA BLANCHE) / CIPOLLA E PROVOLA, MOZZARELLA, OIGNONS, SALSICCIA, SCAMORZA17.30 €

ONION AND PROVOLONE CHEESE, MOZZARELLA, OIGNONS, SAUSAGE, SCAMORZA CHEESE

PIZZA AI 4 FORMAGGI / MOZZARELLA, RICOTTA, GORGONZOLA, PARMESAN, EMMENTAL16.50 €

FOUR-CHEESE PIZZA



PIZZA DIAVOLO / TOMATES, MOZZARELLA, CHORIZO PIQUANT, PIMENTS, AIL16.00 €

TOMATOES, MOZZARELLA, SPICY CHORIZO, PEPPERS, GARLIC



PIZZA ANTIPASTI / TOMATES, MOZZARELLA, POIVRONS, AUBERGINES, COURGETTES, ARTICHAUTS, OIGNONS, CHAMPIGNONS15.70 €

TOMATOES, MOZZARELLA, PEPPERS, EGGPLANTS, ZUCCHINIS, ARTICHOKEs, ONIONS, MUSHROOMS

PIZZA AU THON "BISMARCK" / TOMATES, MOZZARELLA, THON, ŒUF, OIGNONS, ORIGAN, OLIVES16.40 €

TOMATOES, MOZZARELLA, TUNA, EGG, ONIONS, OREGANO, OLIVES



PIZZA AMORE / TOMATES, MOZZARELLA, BUFALA, ROQUETTE, POMODORI DI COLLINA15.40 €

TOMATOES, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA, ROQUETTE, CHERRY TOMATOES

PIZZA CAPRICCIOSA / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS14.40 €

TOMATOES, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKEs

PIZZA 4 SAISONS / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHORIZO, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS15.40 €

TOMATOES, MOZZARELLA, HAM, CHORIZO, MUSHROOMS, ARTICHOKEs



PIZZA PROSCIUTTO / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON DE PARME, ROQUETTE, PARMESAN17.30 €

TOMATOES, MOZZARELLA, PARMA HAM, ARUGULA, PARMESAN

PIZZA SICILIANA / TOMATES, MOZZARELLA, ANCHOIS, CÂPRES, OLIVES15.40 €

TOMATOES, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS, OLIVES



PIZZA BURRATA / SAUCE TOMATE, PESTO, BURRATA, TOMATES CERISES, COPEAUX DE PARMESAN17.60 €

TOMATO SAUCE, PESTO, BURRATA, CHERRY TOMATOES, PARMESAN SHAVINGS

PIZZA AI FRUTTI DI MARE / TOMATES, MOZZARELLA, MOULES, VONGOLES, CALAMARS, GAMBAS18.20 €

TOMATOES, MOZZARELLA, MUSSELS, CLAMS, SQUID, GAMBAS



Spécialité du chef
CHEF'S SPECIALITY



Coup de cœur
OUR FAVORITE



Nouveau
NEW



Végétarien
VEGETARIAN

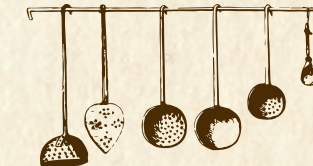


Plat tradition
TRADITIONAL DISH

NOS PIZZAS SONT PRÉPARÉES ET CUITES AU FEU DE BOIS 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
specialises in pasta,
oven-baked pizza and
home-made antipasti.



Les Incontournables

THE ESSENTIALS



Les Pâtes

PASTA'S



Les Sauces

SAUCES



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, BASIL MOZZARELLA TOMATOES, 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 VEAL & TUNA SAUCE 16.50 €



AUBERGINE ALLA PARMIGIANA EGGPLANT PARMESAN PARMIGIANA 15.90 €

FRITTO MISTO DI PESCE MIXED FRIED SEAFOOD 17.50 €

ASSIETTE DUO DE CARPACCIO ET VITELLO TONNATO 21.50 €

DUO PLATE OF BEEF CARPACCIO AND VITELLO TONNATO



ANTIPASTI DELLA CASA A PARTAGER : SUIVANT LA SÉLECTION DU CHEF ET DE L'ARRIVAGE

DEPENDING ON THE CHEF'S SELECTION AND THE AVAILABILITY



* PLANCHE DE FROMAGES ARTISANAUX BOARD OF ARTISANAL CHEESES 17.90 € 24.90 €

* PLANCHE CHARCUTERIES ARTISANALES BOARD OF ARTISANAL CHARCUTERIE 17.90 € 24.90 €

* ASSIETTE ANTIPASTI GRILLÉS ET MARINÉS MAISON 16.50 € 22.50 €

BOARD OF GRILLED AND MARINATED ANTIPASTI

ANTIPASTI MIXTE DELLA CASA 19.90 € 26.90 €



MINISTRONE DELLA MAMMA TRADITIONAL MINISTRONE 9.90 €

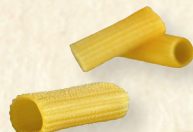
NOUS ATTIRONS VOTRE ATTENTION SUR LE FAIT QUE LA COMPOSITION DES RECETTES ET PRODUITS
AVEC UNE PRÉSENCE D'ALLERGÈNES PEUT VARIER

PLEASE NOTE THAT THE COMPOSITION OF RECIPES AND PRODUCTS CONTAINING ALLERGENS MAY VARY

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
TAGLIATELLE SPINACH
13.50 €



SPAGHETTI
10.90 €



MAFALDINI
14.50 €



PÂTES FARCIES / STUFFED PASTA'S



PANZEROTTI
AUX CÈPES
15.90 €

PANZEROTTI WITH PORCINI
MUSHROOMS



RAVIOLI CHÈVRE
ET MIEL
14.90 €

GOAT & HONEY RAVIOLI



TORTELLONI
GIGANTE AL
PROSCIUTTO
15.90 €

HAM TORTELLONI



TORTELLONI
GIGANTE
RICOTTA & ÉPINARDS
14.90 €

RICOTTA & SPINACH TORTELLINI



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



VIANDES

MEAT

AL RAGÙ MEAT SAUCE 4.70 €

AMATRICIANA AMATRICIANA SAUCE 4.70 €



BOSCAIOLA PANCETTA, CHAMPIGNONS, 6.20 €

TOMATES SÉCHÉES, POIREAUX, LÉGÈREMENT CRÉMÉE

PANCETTA, DRIED TOMATOES, MUSHROOMS, LEEKS & CREAM



RICOTTA & PARMESAN 5.40 €

PETITS POIS, JAMBON, NAPOLITAINE, CHAMPIGNONS,

ESTRAGON, CRÈME

PEAS, HAM, NAPOLITAINE, MUSHROOMS, TARRAGON, CREAM

VOLAILE GRILLÉE AU CURRY DOUX, 5.70 €

RICOTTA ET POIVRONS

GRILLED CHICKEN, CURRY, RICOTTA, PEPPERS

CARBONARA TRADIZIONALE AL GUANCIALE 5.90 €

TRADITIONAL CARBONARA WITH CURED PORK JOWL

CARBONARA CHORIZO CARBONARA WITH CHORIZO 4.70 €

VÉGÉTARIENNES

VEGETARIAN

NAPOLITAINE NAPOLITAN SAUCE 3.75 €



AGLIO, OLIO & PEPERONCINO 3.50 €

GARLIC, OIL & CHILI

ARRABBIATA ARRABBIATA SAUCE 4.20 €



CRÈME DE TARTUFATA & COPEAUX

DE PARMESAN

BLACK TRUFFLE CREAM & PARMESAN



PESTO FAIT MAISON HOME-MADE PESTO 5.90 €

MELANZANE & POMODORI DI COLLINA 5.20 €

EGGPLANT AND CHERRY TOMATOES

SAUCE VIERGE & ARTICHAUTS GRILLÉS 4.70 €

VIRGIN SAUCE & GRILLED ARTICHOKES

POISSONS

FISH



SAUMON FIORENTINA 6.50 €

SALMON FLORENTINE STYLE



POÊLÉE DE SCAMPIS CURRY, 9.50 €

COURGETTE & RICOTTA

BAKED SCAMPIS WITH CURRY, COURGETTES & RICOTTA

FRUTTI DI MARE 11.50 €

CALAMARS, GAMBAS, VONGOLES, MOULES

MUSSELS, CLAMS, SQUID, GAMBAS

SCAMPIS DIAVOLA HOT SCAMPIS 9.50 €

CHÈVRE GRATINÉ, CRÈME DE CIBOULETTE... 6.90 €

& SAUMON FUMÉ

GOAT CHEESE AU GRATIN, CHIVE CREAM & SMOKED SALMON

FROMAGES

CHEESE



4 FROMAGES 4 CHEESES 5.90 €



GORGONZOLA, POIRE ET PISTACHE 6.40 €

GORGONZOLA, PEARS AND PISTACHIOS

CACIO E PEPE PECORINO & POIVRE NOIRE 5.40 €

PECORINO & BLACK PEPPER



BURRATA & NAPOLITAINE 6.90 €

BURRATA AND NAPOLITAN SAUCE

CRÈME DE TOMATES ET MASCARPONE 5.50 €

AU PESTO PESTO MASCARPONE AND TOMATOES CREAM

Les enfants / The Children's

2 ENFANTS PAR TABLE / 2 CHILDREN PER TABLE

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

PASTA : RIGATONI, SPAGHETTI, PENNE AND AL RAGU SAUCE, NAPOLITAN, 4 CHEESES

• DESSERT



Spécialité du chef
CHEF'S SPECIALITY



Coup de cœur
OUR FAVORITE



Nouveau
NEW



Végétarien
VEGETARIAN



Plat tradition
TRADITIONAL DISH



Spécialité du chef
CHEF'S SPECIALITY



Coup de cœur
OUR FAVORITE



Nouveau
NEW



Végétarien
VEGETARIAN



Plat tradition
TRADITIONAL DISH