



GRAN CAFFÈ

### ENTRÉES ET SALADES

Vitello tonnato  
Salade de fruits de mer  
Saumon fumé avec blinis  
Caprese (tomate, mozzarella, basilic)  
Salade Caesar (salade, poulet, parmesan, bacon, croûtons)  
Salade niçoise (salade, olives, thon, tomates, haricots verts, poivron, enchois, œuf)  
Salade mêlée (mesclun, concombre, carottes, olives, tomate)

### PÂTES etc

Spaghetti aglio-olio-peperoncino (ail, huile d'olive, piment)  
Tagliatelle au saumon  
Spaghetti aux fruits de mer  
Tagliolini alla carbonara  
Penne alla bolognese  
Tagliatelle au pistou de la maison  
Gnocchi alla sorrentina  
Parmigiana del Gran Caffè

### POISSON ET VIANDE

Milanaise de veau, pommes de terre rissolées  
Calamars à la plancha, sauce vierge, avec riz basmati  
Moules à la marinière  
Escalope de poulet biologique au citron avec légumes  
Tagliata de bœuf, roquette, parmesan

### GARNITURES

Petite salade / légumes poêlés ou frites / pommes rissolées

### DESSERTS

Tiramisù de la maison  
Crème brûlée  
Fondant au chocolat  
Gâteau du jour conseillé par notre chef  
« Colonnello » sorbet au citron et vodka  
Café Liegeois: glace vanille et café, espresso, chantilly  
Glaces (3 boules)  
Café gourmand



GRAN CAFFÈ

## NOTRE VIN AU VERRE

### BOLLICINE

Prosecco DOC 2018 - Martini

Vive la Joie Brut Blanc 2007 - Bailly Lapierre

### CHAMPAGNE

Champagne M Guyot Cuvée Fleur de Flo, rosé

Champagne Prestige 1er Cru D. H. Goutorbe

### VIN BLANC

Chardonnay DOC 2018 - Les Jamelles

Falanghina DOC 2018 Molise - Di Mayo Norante

Sauvignon DOC 2018 - Maslourel

Pinot grigio DOC 2018 Friuli - Conte Brandolini

## NOTRE VIN AU VERRE

### VIN ROSÉ

Rosé Biologique DOC 2018, Rosa IULIA- AGRICOLA ONLUS

Cuvée rosé Minuty Côtes de Provence

### VIN ROUGE

Merlot DOC 2017 - Les Jamelles

Pinot noir DOC 2017 - Les Jamelles

Rossese superiore DOC 2018 - Az. agricola Mauro Zino

Marsannay DOCG 2011 - SAS Méo-Camuzet

Aloxe-Corton, grand vin de Bourgogne, 1er cru contrôlé,  
Latour