

**Le chef Bruno Lesbats vous propose son**  
**Festival de la gastronomie italienne**  
**du 12 au 26 avril 2019**

**Asperges blanches belges et de calibre AAA**

Crème de panchetta et pecorino sarde au poivre noir 19€ / 24€  
Ou A la flamande *En entrée ou en plat (avec pommes grenailles en pelure)* 19€ / 24€

**Carpaccio de saumon**

Emincé de fenouil, vinaigrette huile d'olives, citron et baies roses 15 €

**Gratin d'aubergines**

A la parmiggiana 13 €

o o o o o

**Linguine "alla vongole"**

(pâtes aux palourdes, basilic frais et ail) 19 €

**Petit bar entier rôti sur l'arrête**

Beurre d'anchois, grenailles en pelure, petite salade 22 €

**Sole Belle-Meunière (350g) poêlée au beurre, sur l'arête**

Frites ou purée (mise en filets à la demande) 31 €

**Entrecôte de bœuf (origine Uruguay) 300 g**

Poêlée à la fleur de sel, frites, sauce au choix 29 €

**Escalope parmiggiana**

(veau, aubergine, jambon italien, mozzarella), linguine 24 €

o o o o o

**Tiramisu "classico"**

Boudoirs, café et crème de mascarpone 8 €

**Cannoli siciliens**

Rouleau de pâte croquante farci avec une crème de ricotta, dés d'orange confite 8 €

**Nos plats du jour – 12 €**

*Nos plats du jour sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la météo et des arrivages.*

Lundi 15 Avril

**Escalope milanaise**

Pâtes à la napolitaine

Mardi 16 Avril

**Courgette ronde farcie,**

Fregola sarde

Mercredi 17 Avril

**Lapin à la cacciatora**

Polenta

Jeudi 18 Avril

**Roulades de porc**

A l'italienne, frites

Vendredi 19 Avril

**Farfalle au thon**

Tomates cerise et courgettes

Lundi 22 Avril

**Osso bucco**

De dinde, purée à l'huile d'olive

Mardi 23 Avril

**Saltimbocca à la romana**

Pâtes

Mercredi 24 Avril

**Foie de veau à la vénitienne**

Pommes rissolées à l'origan

Jeudi 25 Avril

**Gnocchi à la sorrentina**

(Sauce tomate, mozzarella, basilic)

Vendredi 26 Avril

**Risotto**

Frutti di mare

## Notre sélection de bons crus au verre préservé en Enomatic

*Dans un souci de vous offrir toujours plus de qualité, Le Parvis s'est doté du système enomatic TM, une technologie patentée qui permet d'ouvrir un vin d'élite et de le conserver par l'azote. Ce système protège la qualité du vin, prévient l'altération par l'oxygène et assure l'intégrité organoleptique du vin (goût, arôme, texture et couleur). Vous pouvez donc désormais déguster un verre de grand cru sans devoir commander une bouteille...*

### En blanc

### Verre/Bouteille

#### **NEW ! Muscat de Rivesaltes – Mas Amiel, 2015**

Vin doux naturel qui se caractérise par une fraîcheur aromatique et une belle minéralité. Equilibré et raffiné, ce muscat développe des arômes de bergamote, citrus, poire et figue fraîche. Idéal à l'apéritif.

8,00 €  
36,00 €

#### **Bourgogne – Chablis, Domaine Guillaume Vrignaud, 2015**

Jaune pâle avec des teintes vertes. Des arômes de citron mélangés avec des notes de fleurs blanches. Une touche de nervosité qui met en avant un caractère fruité et équilibré. Chardonnay 100%.

7,00 €  
35,00 €

#### **Loire – Sancerre Blanc, Les Chailloux, Domaine Fouassier, 2015**

Nez vif, sur la pomme Granny et la pulpe de citron. En bouche, attaque vive, suivie d'une bouche ronde et fraîche, léger perlant avec une belle tension et une accroche salivante. Sauvignon Blanc 100%.

6,60 €  
33,00 €

#### **NEW ! Bourgogne (Sud) – Mâcon-Villages, Domaine des Gandines, 2017**

D'une robe or clair limpide et cristalline, souvent ornée de reflets verts, ce vin aromatique, onctueux et ferme se révèle sec et caressant, peu charpenté mais persistant. Cette cuvée est issue de vieilles vignes de Chardonnay cultivées en Agriculture Biologique et Biodynamique (peu de sulfites). Il est élaboré en tenant compte des influences de la lune sur notre Terre.

6,00 €  
30,00 €

#### **Italie – Trebbiano d'Abruzzo DOC Cadetto, Podere Castorani, 2015**

Produit au départ du cépage Trebbiano, ou Ugni Blanc en Français, ce vin à la robe jaune paille développe des arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques et d'épices. Idéal sur des poissons, fruits de mer et crustacés.

6,00 €  
26,00 €

### En rouge

### Verre/Bouteille

#### **NEW ! Bordeaux – Lalande de Pomerol, Château Les Hauts-Conseillants, 2012**

La Famille Bourotte-Figeac a voulu rendre ses lettres de noblesse à un beau terroir délaissé. A la dégustation, ce grand vin de Bordeaux est séduisant, velouté et équilibré, offrant à la fois fraîcheur et complexité. Merlot 85%, Cabernet Franc 15%

8,20 €  
41,00 €

#### **Italie – Montepulciano Abruzzo, Cadetto, Podere Castorani, 2014**

Au nez, d'intenses arômes de fruits rouges, avec de légères notes épicées. A la dégustation : un vin bien structuré et tannique, avec des notes épicées et fruitées et une bonne longueur en fin de bouche.

6,00 €  
30,00 €

#### **Bordeaux – Canon Fronsac, Château du Gazin, famille Robert, 2015**

Nez : riche en fruits noirs, mûre écrasée, bois, framboise, tabac et vanille. La bouche à la fois ample et légère, tanins mûrs et ciselé, cuir et truffes. Idéal avec des mets rôtis. Merlot 85%, Cabernet Franc 10%, Malbec 5%.

6,40 €  
32,00 €

#### **NEW ! Rhône – Côtes de Ventoux, « Black Elephant », Domaine Le Mur-Mur-Ium, 2014**

Cuvée rare, produite exclusivement de vieilles vignes de Syrah dont les raisins sont récoltés à maturité optimale. On y trouve des saveurs intenses de fruits mûrs, des notes de chocolat, de café, d'épices et d'herbes de Provence. Couleur profonde et persistance sur le palais.

6,40 €  
32,00 €