



# JOAN'S RESTAURANT

Entrées	
Salade mêlée	9
Salade grecque	12 / 24
<i>Salade romaine, concombre, tomates, poivrons verts, oignon rouge, dés de fêta, olives noires de Kalamata, huile d'olive, jus de citron.</i>	
Arancino sur lit de pesto maison	14
Soupe Minestrone	15
<i>Carottes, Céleri Branche, Poireaux, Courgettes, Haricots blancs, Petits pois, Ail, Oignon, Pâtes à potage, Parmesan râpé, Basilic, Bouillon de volaille.</i>	
Burrata crémeuse	15
Assiette Italienne	19
<i>Focaccia maison, Stracciatella, Huile d'olive fumée.</i>	
Assiette de charcuterie italienne	28
<i>3 variétés différentes, servies avec focaccia maison.</i>	
Supplément fromages italiens pour une assiette mixte	+9
<i>Gorgonzola AOP, Asiago AOP.</i>	
Tartare de bœuf italien (120g/250g): .....	25 / 37
<i>Pesto, jaune d'œuf parfait, roquette, parmesan, tomate séchée, pignons de pin.</i>	

Pasta, Risotto	
Garganelli all'arrabbiata	20
<i>Tomates, piment rouge, ail, oignon, huile d'olive, basilic.</i>	
Taglioline alla carbonara	22
<i>Guanciale, jaune d'œuf, parmigiano reggiano, poivre noir.</i>	
Sedanini Gialli al Ragù alla Bolognese	22
<i>Viande de porc, viande de boeuf, lardons, oignons, ail, céleri, tomate, vin rouge, huile d'olive, parmesan râpé, lait, laurier sauce.</i>	
Strigoli al pesto fatto in casa	26
<i>Basilic, pignons de pin, ail, parmesan râpé, huile d'olive, poivre.</i>	
Spaghetti al tartufo	35
<i>Crème à la truffe et copeaux de truffe fraîche.</i>	
Risotto aux morilles	33
<i>Roquette miroir, copeaux de parmigiano reggiano.</i>	

Plats	
Gnocchi alla Romana	25
<i>Chips de parmesan, roquette miroir, tomates confites, pignons de pin.</i>	
Gnocchi de butternut	26
<i>Champignons et noisettes.</i>	
Salade César	28
<i>Tenders de poulet panés maison à la chapelure Panko, salade romaine, œuf poché, sauce César maison, copeaux de parmigiano reggiano, croûtons de focaccia.</i>	
Burger classic	29
<i>Steak de boeuf haché ou Tenders de poulet pané maison, salade romaine, tomate, oignon rouge, cheddar fondu, lard crispy.</i>	
Burger Italien	29
<i>Steak de boeuf haché ou Tenders de poulet pané maison, roquette, pesto maison, tomates séchées, pignon de pin.</i>	
Supplément Burrata Crémeuse	+6
Travers de porc	35
<i>Cuisson à basse température pendant 7 heures, pommes de terre façon mousseline, crème aux herbes.</i>	
Tentacule de poulpe grillé	37
<i>Mousseline de pomme de terre, écume d'ail doux.</i>	

Enfants	
Pâtes Bolognese	14
Pâtes Tomates Basilic	14
Tenders de poulet pané et frites maison	18
Desserts	
Tarte aux fruits maison	9
Panna Cotta maison	12
Tiramisu maison	13
Tarte au chocolat "Valrhona" et crème mascarpone maison	13

11h45 - 14h30

Allergies / intolérances / végétarien / etc...  
Si vous avez des allergies, intolérances ou que vous êtes végétan,  
n'hésitez pas à nous le faire savoir!

Bon Appétit