


Apéritifs

Sparkling Wines

-  Prosecco Brut D.O.C.G. - Glera € 6,00
-  Franciacorta Brut D.O.C.G. - Chardonnay € 10,00
-  Champagne A. Bergère Brut - Chardonnay, Pinot Nero € 13,00
-  Franciacorta Rosé D.O.C.G. - Pinot Nero € 12,00
-  Noitre Brut - Metodo classico - Negroamaro € 12,00

Cocktails

- Spritz Bistrot de Venise - Miscela Unica di Amari Aperitivi € 7,00
- Bellini - Purea di Pesca Bianca con Prosecco € 10,00
- Campari Orange - Bitter Campari e spremuta d'arancia € 9,00
- Americano - Bitter Campari e Vermouth rosso € 9,00
- Negroni - Gin, Bitter Campari e Vermouth rosso € 10,00
- Champagne Cocktail - Champagne, Cognac e Angostura € 15,00
- Kyr Royale - Champagne e Crème de Cassis € 15,00
- Gin Fizz - Gin, succo di limone e Seltz € 10,00
- Manhattan - Bourbon Wiskey, Vermouth dry e Angostura € 10,00
- Cardinale - Gin, Bitter Campari e Vermouth dry € 10,00
- Espresso Martini - Vodka, Kalhua e Caffè espresso € 12,00

Non Alcoholic Cocktail

- Fruit Punch - Spremuta d'Arancia, Pura di Pesca, Succo di Cranberry € 9,00
- Shirley Temple - Ginger Ale e granatina € 8,00

Fortified Wines

- Marsala Vergine € 7,00
- White Port € 7,00
- Vintage Port € 15,00

****Liste des allergènes alimentaires à la demande*

Couvert & Taxe 12%

Poisson Cru



Huîtres de Marennes-France € 5,00 par pièce

Pleiade Poget, Spéciale l'Exquise



Carpaccio de poisson cru du jour € 22,00

Légèrement mariné au vinaigre de riz et vinaigrette au pamplemousse rose



Coquille St. Jacques IQF € 5,00 par pièce

Uniquement pulpe



Langoustine IQF € 6,00 par pièce

“Porcupine” - Mer du Nord



Crevette Rouge de Sicile IQF € 8,00 par pièce

Mazara del Vallo - Sicile - 1° cat.



“Carabineros” Crevette IQF € 22,00 par pièce

Crevette rouge Galizia 1° cat.

Caviar Asetra 10 gr. € 45,00 (Acipenser Gueldenstaedtti)

Un des caviar les plus raffinés pour son goût sophistiqué avec un arôme de noisette distinctif, et pour le grain croquant moyen-grand de 2,7-3,0 mm, de couleur marron et or, avec des nuances ambrées.

Servi avec du beurre français salé et des blinis



All products with IQF asterisk have been fished, placed at very low temperatures and individually packaged according to the most restrictive hygiene and health standards envisaged by European legislation

Couvert & Taxe 12%

Menu Classique

Hors d'oeuvres

Carpaccio

Carpaccio de boeuf cru, mousse de fromage Asiago,
chips croquants de blé dur et huile d'origan

- ou -

Coquilles St. Jacques

Coquilles St. Jacques poêlées avec crème de chou-fleur fumé,
poudre d'hibiscus et millet croquant

Premier Plats

Spaghetti aux seiches "Noir"

Spaghetti Benedetto Cavalieri avec "Sepe in Tecia" Noir à la vénitienne.
Depuis plus d'un siècle, un grand plat classique de la cuisine vénitienne

- ou -

Linguine avec Scampi à la "Buzara"

Linguine Benedetto Cavalieri à la "Mensonge" (Buzara) avec queues de langoustines,
coulis de datterini, ail et piment légèrement épicé.
Plat classique de l'ancienne tradition dalmato-vénitienne



Plats de résistance

Ombrine

Tranche de Ombrina sur une crème de topinambour avec julienne de champignons de prés, noisettes caramélisées à la cannelle et huile de romarin

- ou -

Foie de Veau à la “Veneziana”

Foie de veau, oignon cuit, filet d’huile et beurre, accompagné de polenta tendre jaune
Grand classique de la cuisine vénitienne.

Dessert

Tiramisù du Bistrot de Venise

Version révisée de notre “mondialement” célèbre Tiramisù de la Venetie

- ou -

Panna Cotta au parfum d’automne

Version automnale de la Panna Cotta italienne avec gel de poire Williams, crumble de biscuit aux noisettes, flocons de chocolat noir et écorces d’orange confites



Menu Classique - 4 plats de votre choix € 74,00 par personne

Accords des mets avec vins classiques du Nord-Est de l’Italie proposés par nos Sommeliers en combinaison avec le plat choisi

4 verres de 100gr € 32,00

Couvert, Taxe & Courtoisies 12%



“Contaminations” Menu Dégustation

By Chef Sebastiano Bodi

- Welcome Starter -

Œuf gastronomique

Œuf cuit à basse température sur une mousse de pomme de terre,
langoustines poêlées et truffe noire

** Portion réduite - Menu dégustation

-

Langue de veau

Langue de veau croquant mijotée, crème au raifort et huile
aux herbes aromatiques

** Portion réduite - Menu dégustation

Linguine avec sardines au “Garum”

Linguine de blé dur Benedetto Cavalieri à la crème de beurre salé et
“Garum”, sardines marinées, gel de chicorée fermenté et
poudre de pain brûlé

** Portion réduite - Menu dégustation

-

Faux Risotto de Seiche

Brunoise de seiche sans riz au beurre acide, sauce de seiches noires, ex-
trait d’anis étoilé et fleurs comestibles

** Portion réduite - Menu dégustation



Filet de boeuf Rubia Gallega

“Dry-Aged” Filet de boeuf avec carotte glacée, trompettes noires,
jus al Ponzu et fines herbes.

** Portion réduite - Menu dégustation

Lingot de chocolat doux

Lingot de chocolat Guanaja 70%, glace à la banane,
namelaka d’arachide et sel de Maldon

- Gourmandises -

Menu “Contaminations” - 6 plats € 110,00 par personne

Accords mets et vins avec une sélection rigoureuse de vins italiens DOC &
DOCG proposés par nos Sommeliers

6 glasses of 100gr € 70,00

Couvert, Taxe & Courtoisies 12%



Menu à la Carte

Hors d'oeuvres

Carpaccio de boeuf cru, mousse de fromage Asiago, chips croquants de blé dur et huile d'origan, <i>Menu Classique</i>	€ 18,00
Coquilles St. Jacques poêlées avec crème de chou-fleur fumé, poudre d'hibiscus et millet croquant, <i>Menu Classique</i>	€ 22,00
Crevettes in «Saor» aigre-douce, recette à l'ancienne de Cuocho Anonimo Veneziano XIV ° sec., <i>Menu Historique</i>	€ 18,00
Morue assaisonnée d'anchois, recette de tradition populaire remontant au 19e siècle, <i>Menu Historique</i>	€ 18,00
Œuf gastronomique. Œuf cuit à basse température sur une mousse de pomme de terre, langoustines poêlées et truffe noire, <i>Menu Contaminations</i>	€ 24,00
Langue de veau croquant mijotée, crème au raifort et huile aux herbes aromatiques, <i>Menu Contaminations</i>	€ 18,00

Premier Plats

Spaghetti avec "Sepe in Tecia". Spaghetti aux seiches en sauce noire, un grand plat classique de la cuisine vénitienne <i>Menu Classique</i>	€ 20,00
Linguine alla "Buzara". Pâtes de blé dur aux langoustines, tomates cerises, ail et piment. Recette à l'ancienne Dalmato-Veneta, <i>Menu Classique</i>	€ 24,00
Raffioli de Herbe...vantazati. Raviolis farcis au fromage et aux herbes. Cuisinier vénitien anonyme, 14e siècle, <i>Menu Historique</i>	€ 22,00
Pâtes & Oie. Pâtes maison à l'oie, pignons et raisins secs, arôme de romarin et sauge. (Cuisine Juive du Ghetto de Venise, XVIIe siècle), <i>Menu Historique</i>	€ 22,00
Soupe d'artichaut, Giulio Cesare Tirelli Cookman, XVII° sec. Soupe au fond d'artichaut, fromage de chèvre, boutures de canard, <i>Menu Historique</i>	€ 20,00
Linguine avec sardines au "Garum". Linguine de blé dur Benedetto Cavalieri à la crème de beurre salé et "Garum", sardines marinées, gel de chicorée fermenté et poudre de pain brûlé, <i>Menu Contaminations</i>	€ 22,00
Risotto "Cru-Cuit". Risotto de crustacés "cuit-cru" parfumé à la réglisse et anis étoilé. <i>Spécialité du Bistrot de Venise</i>	€ 32,00

Couvert, Taxe & Courtoisies 12%



Plats de résistance

Tranche de Ombrina sur une crème de topinambour avec julienne de champignons de prés, noisettes caramélisées à la cannelle et huile de romarin, <i>Menu Classique</i>	€ 28,00
Foie de Veau “alla Veneziana”, avec oignons mijotés, huile d’olive et beurre, servi avec de la polenta jaune tendre. Grand classique de la cuisine vénitienne, <i>Menu Classique</i>	€ 26,00
Canard en sauce “Pevarada”, aigre-douce avec chutney de pommes et oignons rouges. Recette vénitienne révisée, <i>Menu Historique</i>	€ 28,00
Anguille au four in “Ara”, légèrement fumée avec feuille de laurier et poivre noir. Elaboration d’un plat traditionnel du XVe siècle, <i>Menu Historique</i>	€ 32,00
Filet de boeuf Rubia Gallega assaisonné avec carotte glacée, champignons trompette noire, Sauce Ponzu et fines herbes, <i>Menu Contaminations</i>	€ 42,00

Légumes & Crudités

Salade de saison	€ 8,00
Légumes bouillis	€ 8,00

Desserts

Tiramisù du Bistrot de Venise. Version révisée de notre “mondialement” célèbre Tiramisù de la Venetie, <i>Menu Classique</i>	€ 12,00
Panna Cotta Gourmet. Version automnale de la Panna Cotta italienne avec gel de poire Williams, crumble de biscuit aux noisettes, flocons de chocolat noir et écorces d’orange confites, <i>Menu Classique</i>	€ 12,00
“Torta Bianca Reale”, ricotta, coeur de gingembre, glace à la rose. Recette révisée de Bartolomeo Scappi XVIe siècle, <i>Menu Historique</i>	€ 12,00
“Crema Rosada” traditionnelle. Crème brûlée avec glace au romarin. Recette tirée d’une comédie de Carlo Goldoni, <i>Menu Historique</i>	€ 12,00
Lingot de chocolat doux. Lingot de chocolat Guanaja 70%, glace à la banane, namelaka d’arachide et sel de Maldon <i>Menu Contaminations</i>	€ 12,00

Couvert, Taxe & Courtoisies 12%



Menu Venitien Historique

Aux origines des saveurs antiques de Venise

Hors d'oeuvres

Crevettes in “Saor” à l'ancienne

Cisame de Pesse, recette de Cuocho Vénitien Anonyme du XIV^e siècle.

Crevettes aigre-douces avec oignon, raisins secs, amandes, pignons et épices.

- ou -

Morue aux anchois

Salade de morue dessalée et assaisonnée d'huile d'olive, anchois (inchiò) fleurs de câpres frites et sauce au persil

Réinterprétation d'un plat populaire de la cuisine vénitienne du XIX^e siècle

Premier Plat

Raffioli de herbe

Raffioli de herbe ...vantazati - Cuocho anonyme vénitien, 14^e siècle

Raviolis farcis au fromage “Piazzentin”, pûelés aux herbes fines et épices douces

- ou -

Soupe Fondi de Carcioffi (artichauts)

Giulio Cesare Tirelli XVII^e siècle

Soupe de fond d'artichaut, fromage de chèvre frais, morceaux de canard fumée, raisins blancs et pistaches.



Plat de résistance

Canard

Canard à l'ancienne "Sauce Pevarada" avec pâté tiède aux pommes sauvages et oignons
Rouges Bartolomeo Scappi Cuisinier du XVIIe siècle

- ou -

Anguille "fumegà in ara"

Anguille au four légèrement fumée avec son jus, laurier et poivre.
Dans l'antiquité, l'anguille était rôtie devant les fours de Murano (d'où Are).
Plat de tradition populaire du XVe siècle

Dessert

"Torta Bianca Reale"

Recette de Bartolomeo Scappi, opérant à Venise, puis chef papal du XVIIe siècle
Ricotta et crème fraîche, cœur de gingembre, glace à la rose et
gelée de fruits des bois.

- ou -

Traditionnelle "Crema Rosada"

Crème à l'ancienne dite Rosada (brulée) à l'orange et glace au romarin
Recette tirée des textes de Carlo Goldoni, grand dramaturge vénitien du XVIIIe siècle.

Menu Historique - 4 plats de votre choix ***€ 74,00 par personne***

Accords des mets avec des vignes anciennes du Nord-Est de l'Italie suggérées
par nos sommeliers en combinaison avec le plat choisi

4 glasses of 100gr € 32,00

Couvert, Taxe & Courtoisies 12%

