

# CARTE Printemps / Été 2022

## ENTRÉES

*Gaspacho à l'italienne* Entrée : 6,50 Maxi Plat : 12,00  
*Émulsion de légumes à cru aux saveurs Italiennes*  
*Tomate, Concombre, Poivron, Basilic, Parmesan*

*Salade VÉNÉZIA* Entrée : 9,00 Maxi Plat : 15,50  
*Salade Romaine, petites Crevettes, Saumon fumé, Tomates*  
*«cerise», Mozzarella Di Bufala A.O.P, Pesto*

*Assiette del Maestro* Entrée : 9,50 Maxi Plat 16,50  
*Antipasti de Poivron, Salade Romaine - Speck, Jambon cru fumé*  
*Italien, Mozzarella Di Bufala A.O.P, Pesto*

## VIANDES

*Emincé de filet de Poulet Sauce à la Fine Marsala* 16,00  
*& Tagliatelles Fraîches*

*Le Rital Burger* 18,00  
*Pain Artisanal, Viande Charolaise 180 g, Parmesan A.O.P – Speck,*  
*Salade, Tomate, Oignon, Sauce Burger,*  
*Pommes de terre frites « maison »*

*Steak Tartare Charolais 180 g coupé au couteau* 18,50  
*Pommes de terre frites « maison »*

*Entrecôte 250 g de Bœuf* 19,00  
*Flambée au Cognac & sa sauce Parmesan A.O.P,*  
*Pommes de terre frites « Maison »*

*Toutes nos viandes sont également garnies de Salade*

## LES PÂTES

### TAGLIATELLES FRAÎCHES

*Carbonara ou Bolognaise* 16,50

Gnocchi del Pastore 16,50  
*En sauce tomate multi-Saveurs & Gratinés au Parmesan A.O.P,  
fromage de Chèvre – Basilic .*

*Accompagnement : Salade*

POISSON 21,00

*Selon arrivage !*

*Sélection Poissonnerie L'omble Chevalier de Brignais*

*Servi avec sa sauce Vierge aux graines d'anis vert, Risotto aux  
épices douces & Parmesan A.O.P*

Les DESSERTS 6,50

Tiramisu

Panna Cotta

Coupe Mont Blanc : *glace Vanille à la crème de marron  
meringuée, chantilly & amandes torréfiées*

Baba au Rhum

Moelleux au Chocolat