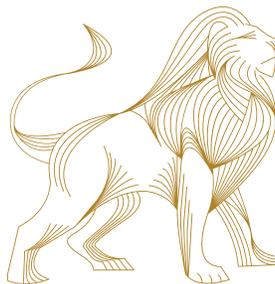


L · P · V

BISTROT



LONDRA PALACE
VENEZIA



Plats fétiches de notre chef Daniele



Plats à base de produits locaux typiques
de la tradition vénitienne

HORS D'OEUVRE

Tartare de loup



Tartare de loup assaisonné à la salicorne, basilic, huile, poivre et pamplemoussette

(4,20)

€ 35

Salade de poulpe

Poulpe rôti à la poêle, crème et salade de pommes de terre avec olives taggiasche et tomates confites

(9,14,30)

€ 25

Salade César

Blanc de poulet rôti, sauce César, salade romaine, parmesan en copeaux et croûtons croquants

(1,3,7,8,10)

€ 19

Dégustation Club sandwich

Pain rustique grillé, salade romaine, tomates en branche, dinde rôtie, oeufs durs, bacon.

Servi avec des artichauts à l'huile et notre sauce cocktail

(1,3,7,8,10)

€ 19

Carpaccio à la truffe

Boeuf coupé en tranches et battu, assaisonné à la moutarde de Dijon et truffe noire en julienne,

servi avec roquette et copeaux de parmesan

(3,7,10,30)

€ 38

Caprese de bufflonne

Mozzarella de bufflonne DOP, tomates coupées et assaisonnées, crème de basilic et olives taggiasche

(7)

€ 22

Salade de la "Salute"

Roquette, mâche, poires, fromage pecorino en copeaux et sauce au vinaigre de framboises
de notre production

(7)

€ 26

PREMIER PLAT

Pâtes paccheri à l'encre de seiche



Pâtes paccheri maison tréfilées au bronze, sautées au blanc de seiches et badigeonnées à l'encre de seiche, ciboulette

(1,3,9,14,30)

€ 28

Busera du doge



Spaghetti maison tréfilés au bronze avec homard et gambas à la sauce tomate à l'ail, légèrement piquante

(1,2,3,9,30)

€ 40

Orzotto de la lagune



Orge cuisiné en risotto aux palourdes et moules, céleri, tomate fraîche et un soupçon de citron

(1,7,9,14)

€ 22

Lasagne en cocotte

Feuilles de lasagne aux oeufs, en couches de béchamel, sauce bolognaise de boeuf et parmesan

(1,3,7,9)

€ 25

Pâtes penne alla trevigiana



Pâtes penne complètes maison tréfilées au bronze avec la saucisse luganega sautée, radicchio rouge braisée et Casatella de Trévisie DOP

(1,3,7)

€ 26

Do spaghetti à la tomate

Spaghetti maison tréfilés au bronze à la sauce tomate fraîche et pesto de basilic

(1,3,7,9)

€ 24

PLAT PRINCIPAL

Friture noble



Friture de gambas et calamars avec légumes croquants et feuilles de sauge

(1,2,3,7,10,14,30)

€ 29

Daurade dorée

Daurade grillée côté peau avec variations de crème d'épinards et salade

(4)

€ 27

Anara et asperges



Poitrine de canard rôtie et son jus, asperges pochées, oeufs mimosa et sauce à l'oeuf

(3,7,9)

€ 26

Tranches de boeuf

Faux-filet de boeuf poêlé et légumes de saison

(7,9)

€ 29

Mezze lune d'Orient

Seitan poêlé aux champignons, sauce soja et ciboule, mille-feuilles de pommes de terre au four

(1,6,7)

€ 25

Hamburger de Sant'Erasmo

Hamburger végétarien avec salade de tomates et mâche, sauce tartare végane

(6,9)

€ 27



LÉGUMES

Frites
(30)
€ 6 / € 14

Salade mélangée
€ 7 / € 16

Pommes de terre rôties
(7)
€ 7 / € 16

Légumes grillés
€ 9 / € 18

GOLOSESSI

Tiramisù in goto



Dessert classique de la cuisine vénitienne, préparé avec du mascarpone, des biscuits savoyards imbibés de café, puis saupoudré de cacao

(1,3,7)

€ 16

Salade de fruits

Fruits selon la saison

€ 16

Trois chocolats



Cube aux trois chocolats et sauce aux agrumes

(7,30)

€ 18

Mousse du paon



Mousse aux myrtilles, sauce à la pêche et vanille

(1,3,7,8,30)

€ 18

Glaces variées

(1,3,7,8,30)

€ 18

Couvert € 5



Nous avons choisi d'imprimer nos menus sur un papier particulier qui évoque notre territoire et notre engagement pour le respect de l'environnement. Le papier *Alga Carta Favini* est élaboré à partir d'algues qui prolifèrent de manière anormale menaçant ainsi le fragile écosystème de la Lagune de Venise.

Le papier *Alga Carta* est certifié FSC™, recyclable et biodégradable !

INFORMATION SUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Certains de nos plats et boissons peuvent contenir un ou plus des 14 allergènes indiqués dans le règlement (UE) N. 1169/2011. Les allergènes et leurs dérivés sont: (1) Céréales contenant le **Gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur variété hybridée) et produits dérivés, (2) **Crustacés** et produits à base de **rustacés**, (3) **Oeufs** et produits à base d'**oeuf**, (4) **Poisson** et produits à base de **poisson**, (5) **Cacahuètes** et produits à base de **cacahuètes**, (6) **Soja** et produits à base de **soja**, (7) **Lait** et produits à base de **lait**, (8) **Fruit à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, pistaches, noix de Macadam) et leurs produits, (9) **Céleri** et produits à base de **céleri**, (10) **Moutarde** et produits à base de **moutarde**, (11) **Graines de sésame** et produits à base de **graines de sésame**, (12) **Sulfites** en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en terme de SO2 total, (13) **Lupins** et produits à base de **lupins**, (14) **Mollusques** et produits à base de **mollusques**. Nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces de ces allergènes dans tous nos plats et nos boissons.

PRODUITS DE PÊCHE À SERVIR CRUS (20)

Les produits de la pêche (poissons à nageoires et mollusques céphalopodes) destinés à être consommés crus, ou pratiquement crus, ont été soumis à un traitement de nettoyage préventif conforme aux prescriptions du règlement CE 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 2.

PRODUITS SURGELÉS (30)

Les plats ou les ingrédients indiqués sur le menu peuvent provenir de produits congelés ou surgelés à l'origine par le producteur ou bien surgelés sur place. Le personnel de salle est à disposition pour fournir tous les renseignements sur la nature et l'origine des aliments servis

NOUS UTILISONS EXCLUSIVEMENT DU SEL IODÉ