



Piatti della settimana

Menu of the week

45€

entrée/plat ou plat/dessert

Entrée

Starter

Carpaccio de thon fumé, sauce capres, condiment clémentine

Smoked tuna carpaccio, capres sauce, clémentine condiment

Plats

Main courses

Lieu jaune, poireaux rotie, épinard, huile de laurier

Pollack, roasted leeks, spinach, bay leaf oil

Desserts

Desserts

Financier pistache et glace aux fruit rouge

Pistachio and red fruit ice cream



Menù Degustazione

Le Chef Davide Pecorella vous invite à déguster son menu création
et son accord mets & vin

130€

Amuse Bouche

Apetizer

Entrée

Starter

Chou farci, spianata, pain, et crème de laitue
Stuffed cabbage, spianata, bread, and lettuce cream.

Plats

Main courses

Risotto cime di rapa, poutargue et citron
Risotto with turnip tops, bottarga, and lemon

~

Turbot grillé, chou vert et beurre blanc
Grilled Turbot, green cabbage, and beurre blanc

Desserts

Desserts

Entremet aux trois chocolat
Three-chocolate entremet

Menu sans l'accord met et vin
65€



Il Giardino
PARIS

Stuzzichini à partager

Stuzzichini to share

35€/2 pers

Mini club sandwich

Tiny club sandwich

Millefeuille de saumon

Salmon millefeuille

Mozzarella in carrozza

Breaded and fried mozzarella

Mini arancini

Tiny arancini

Tiramisù

Tiny Tiramisù

Tartelette au chocolat

Chocolate tartlet



Le Confidentiel
PARIS

Happy Hour

De 16h à 19h

-50% sur le deuxième verre

Cocktails classiques / *Classics cocktails*
Mojito, Cosmopolitan, Negroni, Spritz, Americano ...

22 €

Cocktails classiques sans alcool / *Classics cocktails without alcohol*
virgin mojito, detox du Faubourg...

15 €

Coupe de champagne 15cl
Taittinger Brut Reserve

21€

Verre de vin 15cl
rouge, blanc ou rosé (hors Prosecco)

15€

Bière 33cl
Corona, Carlsberg, Heineken

12€

Softs 25cl ou 33cl
*Coca cola, Coca cola zéro, Orangina, Limonade, Lipton Ice Tea,
Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Bee*

Prix nets, services inclus en euros.

Prices in euros, all taxes and services included