



Piatti della settimana

Menu of the week

45€
entrée/plat

Entrée

Starter

Burrata et légumes de saison

Burrata and seasonal vegetables

Plat

Main courses

Risotto creme de Scamorza fumée, jus de veau, huile aux herbes

Risotto with smoked scamorza cream, veal jus and herb oil



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€



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 arrancini

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé