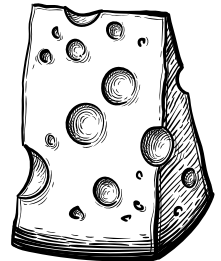
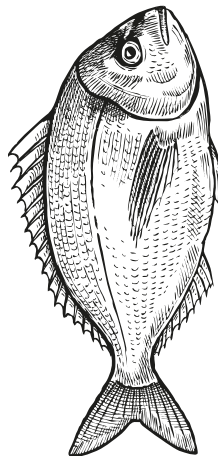


AMICI

RESTAURANT

cuisine méditerranéenne



amici-restaurant.com

Des produits frais de saison et des plats « fait maison »,
telle est la promesse du restaurant Amici.
La cheffe vous propose une cuisine gourmande et variée répondant
aussi bien aux petites faims qu'aux envies de festin.

Bon appetit !

Formule

Plat + dessert **22 €**

(Supplément de 2 € pour les plats non marqués d'une *)

Boisson non comprise

Plat du jour

Sur demande
14 €

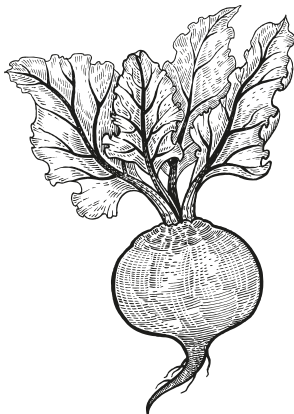
les salades en plat

***Salade de saumon & quinoa17 €**

*Dés de saumon marinés à l'asiatique, quinoa,
roquette, pickles d'oignon, graines de sésame noir,
croutons de pain maison, tomates cerises*

***Salade italienne au Prosciutto17 €**

*Chiffonnade de Prosciutto, roquette,
cœurs d'artichauts, tomates cerises,
copeaux de parmesan, olives noires torréfiées,
pesto de basilic maison*



les burratas en plat

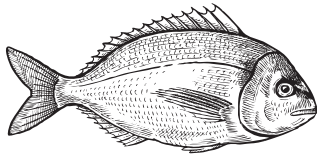
***Burrata truffée 16 €**

*Burrata des Pouilles à la truffe (100 gr),
Prosciutto à la truffe, huile de truffe, roquette,
basilic frais*

***Burrata pistacchio verde 15 €**

*Burrata des Pouilles (100 gr), pesto de pistache,
pistaches concassées, tomates coeur de boeuf,
roquette, basilic frais*

Tous nos poissons et nos viandes sont accompagnées d'une salade verte (vinaigrette au wasabi) ou de pommes de terre grenaille rôties au thym frais.



les poissons

(Accompagnement pommes de terre grenaille & salade)

Poulpe grillé à la plancha

(selon arrivage) 21 €

Tentacule de poulpe snackée, huile de pépin de raisin, ciboulette fraîche, piment d'espelette

*Tartare de saumon frais signature17 €

Avocat, dès de saumon frais marinés, duxelles de mangues, pickles d'oignons, graines de sésame noir

les pâtes

*Spaghetti della mama & Stracciatella 16 €

Sauce tomate San Marzano, oignon, ail, basilic frais, parmesan

*Gnocchis truffés17 €

Crème de truffe & champignons frais, parmesan

les burgers

(Accompagnement salade)

*Burger méditerranéen 18 €

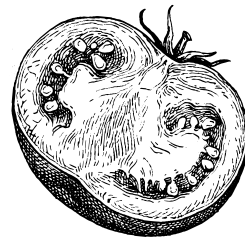
Pain bagnat, effiloché d'agneau, cheddar fumé, huile d'olive, sauce barbecue maison

Burger de poulpe 21 €

Pain noir, poulpe grillé, sauce crème fraîche et ciboulette

*Burger stracciatella veggie 16 €

Burrata, pesto de pistache, pistaches, tomates, salade



les viandes

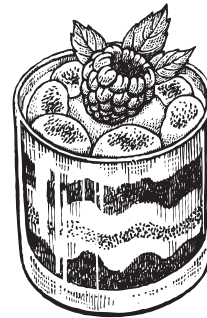
(Accompagnement pommes de terre grenaille & salade)

Belle entrecôte de bœuf 21 €

250g de bœuf, tomate provençale, romarin du jardin

*Tartare de Bœuf 17 €

Haché de bœuf frais, croutons de pain, brunoise de tomates, oignons, câpres, pesto de basilic



les desserts

Tiramisu maison classique 7 €

Biscuits à la cuillère imbibés au café, mascarpone, rhum ambré, cacao en poudre de Guanaja

*Salade de fruits frais maison 6.50 €

Fruits de saison, sirop de vanille, badiane

*Dessert du moment 7 €

En fonction de l'humeur de la brigade

les boissons

les softs

Coca ou coca zéro	25cl	3,50 €
Lipton Ice tea	25cl	3,50 €
Citronnade maison	25cl	3,50 €
Schweppes Indian Tonic	25cl	3,50 €
Ginger beer	25cl	3,50 €
Jus d'orange pressé		5,00 €

Eaux

Plate - Vittel	50cl	3,50 €
Pétillante - San Pellegrino	50cl	3,50 €

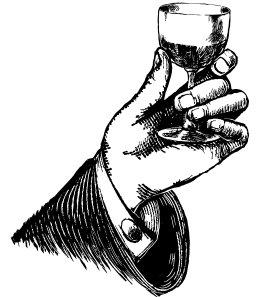
les boissons chaudes

Expresso		2,00 €
Double expresso		3,00 €
Allongé		2,00 €

apéritifs et digestifs

Ricard	3cl	4,00 €
Amaretto	4cl	5,00 €
Limoncello	4cl	5,00 €
Whisky Haig Club	4cl	5,00 €
Shot au choix		5,00 €

les vins



blancs

Chardonnay Albrières - Pays-d'Oc	5,00 €	25,00 €
Sauvignon Petit Bouc - Touraine	6,00 €	30,00 €
Petit Chablis Domaine Vibrant	7,00 €	35,00 €

rouges

Syrah Les Jamelles	5,00 €	25,00 €
Merlot Les Jamelles	6 €	30,00 €

rosés

Côte de Provence Miss Anaïs	6,00 €	30,00 €
Alpes de Haute-Provence Jas des vignes	5,00 €	25,00 €

vin pétillant

Prosecco	5,00 €	25,00 €
----------------	--------	---------

champagne

Louis Constant Brut	11,00 €	50,00 €
---------------------------	---------	---------

les bières

Desperados
à la bouteille 33cl **4,00 €**

Birra Moretti® (blonde)
à la pression Demi 25cl **3,50 €**
..... Pinte 50cl **7 €**

les cocktails 10 €

SPRITZ

Aperol, Prosecco, eau pétillante

GIN TONIC

Gin, Schweppes Tonic

MOJITO

Rhum Havana, feuilles de menthe, eau pétillante,
citron vert, sucre

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, citron vert, feuilles de menthe,
sirop de sucre

MARSEILLE MULE

Ricard, ginger beer, citron vert, feuilles de menthe,
sirop de sucre

JAMAICAN MULE

Rhum, ginger beer, citron vert, feuilles de menthe,
sirop de sucre

LONDON MULE

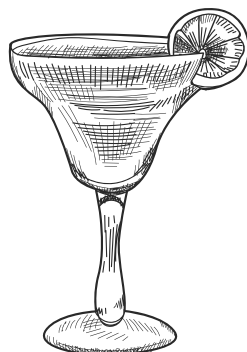
Gin, ginger beer, citron vert, feuilles de menthe,
sirop de sucre

ST-GERMAIN - HUGO

Liqueur de sureau, Prosecco, eau pétillante,
romarin

CAIPIRINHA

Cachaça, jus de citron vert, sucre, citron vert



les cocktails signatures 12 €

ST GERMAIN SMASHED MENTHE

Liqueur de sureau, Prosecco, feuilles de menthe,
eau pétillante

ST GERMAIN SMASHED BASILIC SOUR

Liqueur de sureau, Prosecco, basilic, blanc d'œuf,
eau pétillante

AMARETTO SPRITZ SOUR

Liqueur d'amaretto, Prosecco, blanc d'œuf, cacao,
eau pétillante

FRAMBOISE TO ST GERMAIN SOUR

Purée de framboise, liqueur de sureau, blanc d'œuf,
Prosecco, eau pétillante

WHISKY SOUR

Whisky, Prosecco, blanc d'œuf, eau pétillante

LIMONCELLO SPRITZ SOUR

Liqueur de citron, Prosecco, blanc d'œuf,
eau pétillante

MOJITO SMASHED BASILIC

Rhum Havana, basilic, sucre, citron vert,
eau pétillante

MOJITO MÉDITERRANÉEN

Rosé, feuilles de menthe, citron vert, sucre,
eau pétillante

PINK MOJITO

Rhum Havana, purée de framboises, citron,
sucre, eau pétillante

YELLOW MOJITO

Rhum Havana, purée de fruit de la passion, citron,
sucre, eau pétillante

CAÏPI PASSION

Cachaça, purée de fruit de la passion, citron vert,
sucre

CAÏPI FRAMBOISE

Cachaça, purée de framboises, citron vert, sucre

GIN PASSION

Gin, purée de fruit de la passion, citron jaune, tonic

GIN FRAMBOISE

Gin, purée de framboises, citron jaune, tonic

ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café Kahlua, café, sucre

les cocktails

sans alcool 7€

VIRGIN ST GERMAIN SOUR

Sirop de sureau, blanc d'œuf, jus de citron, sirop de sucre

VIRGIN AMARETTO SOUR

Sirop saveur Amaretto-Amande, blanc d'œuf, jus de citron, cacao

VIRGIN PISTACHIO SOUR

Sirop saveur pistache, blanc d'œuf

VIRGIN MOJITO FRAMBOISE

Purée de framboise, feuilles de menthe, eau pétillante, citron vert, sucre

VIRGIN MOJITO PASSION

Purée de fruit de la passion, feuilles de menthe, eau pétillante, citron vert, sucre

VIRGIN MOJITO BASILIC

Basilic, eau pétillante, citron vert, sucre

VIRGIN MOSCOW MULE

Ginger Beer, jus de citron

VIRGIN SPRITZ

Sirop Orange Spritz, eau gazeuse

