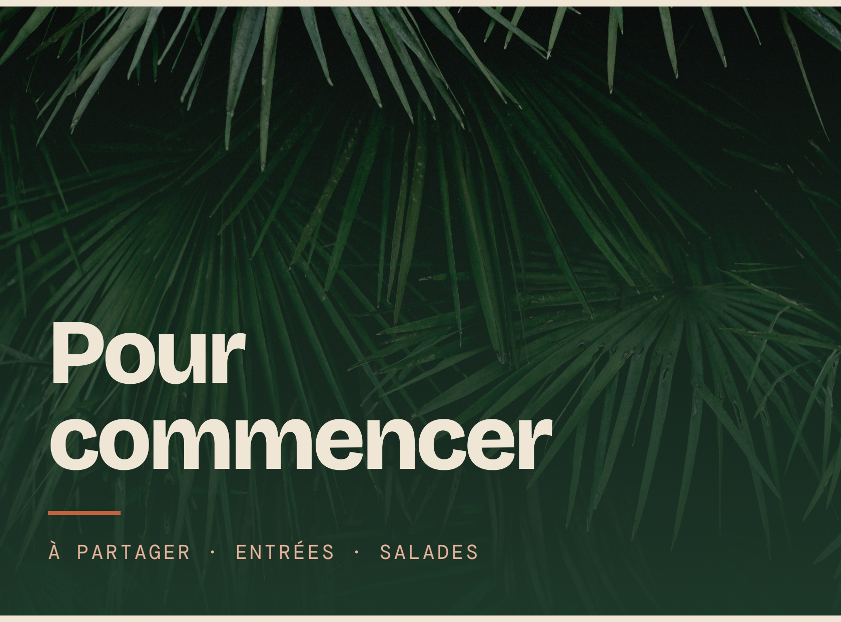
AMICITIA
RESTAURANT

La Carte

TOUS LES JOURS · MIDI & SOIR
L'ISLE-ADAM



Pour commencer

À PARTAGER · ENTRÉES · SALADES

39 € **La formule**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU FROMAGE

Tous les jours, midi & soir. Choisissez parmi les plats signalés **MENU** · boissons non incluses.

POUR COMMENCER

À partager

Au centre de la table, à picorer à deux ou entre amis.

Planche de charcuterie Cinq charcuteries, sélectionnées par nos soins.	20
Planche de fromages ● Cinq fromages de nos régions, découpés pour le partage.	20
Planche mixte Le meilleur des deux : charcuteries et fromages de nos régions.	22
Planche bouchère ● Entrecôte finement tranchée, servie avec deux sauces au choix.	28
Pinsa stracciatella et truffe Stracciatella, truffe, jambon blanc, roquette.	24
Pinsa tomate et parmesan Tomate, parmesan, artichaut et coppa.	21

POUR COMMENCER

Les entrées

Œuf parfait ● MENU Crème de parmesan et huile de truffe.	12
Burrata crémeuse ● MENU Légumes confits.	14
Foie gras de canard mi-cuit Chutney du moment.	18
Saumon gravlax à l'aneth et aux agrumes MENU	15
Croustillant de gambas au basilic Mayonnaise au basilic.	15
Vitello tonnato Fines tranches de veau rosé, sauce onctueuse au thon et câpres.	15
Poulpe en persillade Poulpe snacké, préparé maison, en persillade.	15

FRAÎCHEUR

Les salades

Salade César MENU Romaine, œuf crémeux, parmesan, croûtons, tomates confites et croustillant de poulet.	19
Salade di capra Chèvre chaud sur focaccia, filet de miel, tomates cerises, oignons rouges, roquette, guanciale.	22
Salade tiède de noix de Saint-Jacques Noix juste snackées, jeunes pousses, vinaigrette aux agrumes et pop-corn.	24

Viandes

CAVES DE MATURATION · DU BOUCHER

NOS CAVES DE MATURATION

Viandes maturées

Nous affinons les morceaux de bœuf les plus nobles dans nos caves de maturation.

ANGUS · CARIMA · PIKTSOCK · HEREFORD · SIMMENTAL · NORMANDE

Côte de bœuf maturée ● Pour 2 à 3 personnes, environ 1 kg (≈ 150 €). Accompagnements et sauces au choix.	15 / 100 g
Entrecôte maturée ● Environ 300 g. Accompagnement et sauce au choix.	49

DU BOUCHER

Les viandes

Suprême de volaille grillé ● MENU Mariné au pesto rosso.	19
L'entrecôte ● Environ 350 g, garniture et sauce au choix.	32
Côtes d'agneau rôties ● Fleur de thym et ail confit.	29
Escalope milanaise Sauce napolitaine et parmesan.	23
Italian burger	22

Steak Black Angus, sauce gorgonzola, tomates confites et roquette.

Tartare de bœuf MENU Préparé par nos soins, garniture au choix.	19

ACCOMPAGNEMENTS · SUPP. 5 €

Frites nature ou à l'ail, riz basmati, purée de pommes de terre, légumes de saison, salade verte.

SAUCES · SUPP. 2 €

Béarnaise, larme du tigre, poivre vert, gorgonzola, beurre maître d'hôtel.

Mer, pâtes

& douceurs

POISSONS · PÂTES · DESSERTS & FROMAGES

DE LA MER

Les poissons

Noix de Saint-Jacques snackées Gnocchi au chorizo.	24
Pavé de saumon Crème de basilic.	24
Filet de dorade MENU Légumes de saison, beurre blanc.	19

CUCINA

Les pâtes

Pâtes aux gambas Au jus de crustacés.	24
Rigatoni à la crème de truffe ● Supplément jambon aux herbes : 4 €.	22
Rigatoni au pesto ● MENU Stracciatella di burrata et pignons. Supplément jambon serrano : 4 €.	19

POUR FINIR EN DOUCEUR

Desserts & fromages

Les desserts du moment MENU À découvrir dans notre vitrine.	12
Café ou thé gourmand MENU Accompagné de trois mignardises.	12
Assortiment de fromages MENU Sélectionnés par nos soins.	12

● Végétarien ● Grillé MENU Inclus dans la formule à 39 €

Formule groupe

À PARTIR DE 12 PERSONNES

60 €

PAR PERSONNE

À partir de 12 personnes, l'Amicitia vous propose d'organiser vos événements avec une formule clé en main.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU FROMAGE

Entrées

Œuf parfait

Burrata crémeuse

Saumon gravlax à l'aneth et aux agrumes

Plats

Salade César

Suprême de volaille grillé

Tartare de bœuf

Filet de dorade

Rigatoni au pesto

Desserts ou fromage

Les desserts du moment

Café ou thé gourmand

Assortiment de fromages

BOISSONS INCLUSES

1 apéritif / personne
Vins (1 bouteille / 3 pers.)
Eaux
Café

INFOS PRATIQUES

À bientôt chez Amicitia

Restaurant
Du lundi midi au samedi soir

Bar & Terrasse
7j/7 sans interruption · 10h00 – 1h00
Vendredi & samedi jusqu'à 2h00

Réservations
01 34 73 26 96

En ligne
www.amicitia-hotel.fr

Adresse
Chemin Pierre Terver
95290 L'Isle-Adam

Prix nets en euros, service compris. Merci de votre visite, à très bientôt.