

Bacco

Formule déjeuner (plats à l'ardoise uniquement)

Une entrée et un plat ou un plat et un dessert - 19 €

Une entrée, un plat et un dessert - 25 €

Le Bacco vous accueille du mardi au samedi midi et soir

# Les entrées

---

## La Burratina

16

Burratina D.O.P., pesto de pistaches, confiture de fenouil à la badiane, jambon de Parme Ferrari 24 mois

*Burratina DOP, pesto di pistacchi, marmellata di finocchi alla badiana, prosciutto di Parma Ferrari 24 mesi*

## Le Saumon Rosso

18

Cubes de saumon mariné façon « Gravelax » aux betteraves, vinaigrette émulsionnée au miel, yuzu et estragon, tempura de fleur de courgette et pickles de chioggia

*Cubi di salmone marinato alla «Gravelax» e barbabietola, emulsione al miele, yuzu e dragoncello. Tempura di fiori di zuccina e giardiniera di Chioggia*

## Les Tortellini

19

Tortellini aux escargots de Bourgogne & beurre à l'ail, velouté de potiron à l'huile de truffe, chips de vitelottes et pousses de petits pois

*Tortelli alle lumache di Borgogna e burro all'aglio, vellutata di zucca profumata all'olio di tartufo bianco, chips di patate viola e germogli di piselli*

## La Zuppa Fregola

18

Soupe à la Fregola Sarda (petites billes de pâte) safranée et légèrement tomatée, moules d'Espagne, palourdes, et gambas

*Zuppa di cozze spagnole, vongole et gamberi con fregola sarda e zafferano*

# Les plats

---

## Le Cochon Moelleux & Croustillant 28

Cochon de lait confit aux olive Tagglasche, risotto croustillant au gorgonzola et aux noisettes, carottes fanes et choux romanesco  
*Maialetto alle olive tagglasche, risotto croccante al gorgonzola e nocciole, carote e cavolo romano*

## Automnale de Saint Jacques 25

Saint Jacques juste poêlées au beurre noisette, racine de lotus, mousseline de panais à l'huile de noix du Moulin du Val, duxelles de trompette de la mort et salicorne  
*Cappesante al burro nocciola, radice di loto, mousseline di pastinaca all'olio di noci del Moulin du Val, duxelle di trombette dei morti e asparagi di mare*

## La Pasta « Père Noël » 29

Tagliatelle à la crème de foie gras extra de la ferme du Puntoun et aux brisures de truffes (*tuber aestivum*)  
*Tagliatelle alla crema di foie gras della azienda del Puntoun e rotture di tartufo nero (tuber aestivum)*

## Le Risotto Scampi 27

Risotto aux langoustines rôties, nage de bisque, coulis d'aneth monté au jus de crustacés et clams gratinés  
*Risotto agli scampi, salsa all'aneto e crostacei, fasolari gratinati*

## Le « trou italien »

---

Coupe de sorbet au yuzu « shaké » au Prosecco 7  
*Sgroppino allo yuzu*

## Les desserts

---

Le tiramisu « Bacco v.2.0 » 12

Tiramisu revisité du Chef : Biscuit Dacquoise au café  
caché sous la crème au mascarpone, caramel de Marsala  
*Tiramisu dello chef: biscotto dacquoise al caffè, nascosto dalla  
e crema al mascarpone, caramello di Marsala*

Le « MacMarron » 12

Macaron aux marrons garni de dés poire Williams  
confits au basilic, coulis de basilic de pourpre, marrons glacés  
*Macaron ai marroni farcito di pera Williams confetta al basilico.  
Salsa al basilico porpora, marrons glacés*

L'Ananas se plie en 4 12

Cylindre d'ananas rôti au miel et au kumbawa,  
tartare ananas-grenade, sorbet ananas-passion,  
et chips d'ananas à la cannelle  
*Cilindro d'ananas arrostita al miele e Kumbawa, tartare ananas-melagrana,  
sorbetto ananas-passion e chips d'ananas alla cannella*

Le Delizioso 12

Biscuit Génoise, crème au beurre praliné,  
ganache chocolat et marmelade d'orange au Cointreau  
*Genovese farcita di crema al burro pralinata, cioccolato e marmellata d'arancia al Cointreau*

# La cave et ses bouteilles (75cl.)

## Les rouges d'Italie

---

|  |    |
|--|----|
| Tommasi - Rafaël 2012 Valpolicella classico superiore D.O.C. | 42 |
| Tommasi - Valpolicella « Ripasso » D.O.C. 2012               | 58 |
| Tommasi - Amarone della Valpolicella classico DOCG 2010      | 85 |
| Luigi Giordano - Nebbiolo Langhe D.O.C. 2012                 | 40 |
| Famalgallo - Chianti D.O.C.G. 2013                           | 32 |
| Santa Cristina - La Maestrelle 2013 Toscana I.G.T.           | 34 |
| Marchesi Antinori - Villa Antinori 2011 I.G.T.               | 60 |
| Aldobrandesca - Vie Cave 2011 Maremma Toscana I.G.T.         | 57 |
| Tomaresca - Neprica 2012 I.G.T.                              | 34 |
| Feudi di San Marzano - Rosso Salento 2013 I.G.T.             | 29 |
| Cusumano - Benuara 2013 Sicilia I.G.T.                       | 38 |
| Morgante - Don Antonio Nero d'avola 2011 Sicilia I.G.T.      | 72 |
| Argiolas Costera - Cannonau di Sardegna D.O.C. 2012          | 37 |
| Terre Brune - Carignano del Sulcis D.O.C. Superiore 2010     | 85 |

## Les blancs d'Italie

---

|  |    |
|--|----|
| Re Manfredi - Basilicata I.G.T 2014                          | 39 |
| Conte Brandolini d'Adda - Pino Grigio D.O.C. 2013            | 29 |
| Serafini e Vidotto - Il Bianco Sauvignon 2013 Venezia I.G.T. | 34 |
| Santadi - Villa Solais 2013 Vermentino di Sardegna D.O.C.    | 28 |
| Mesa - Guinco 2013 Vermentino di Sardegna D.O.C.             | 45 |

## Le rosé d'Italie

---

|  |    |
|--|----|
| Vigneti del Vulture - Sensuale 2013 Rosato Basilicata I.G.P. | 32 |
|--|----|

## Les rouges de France

---

|   |    |
|---|----|
| Château Grézan - Schistes dorés 2012 (Faugères)                             | 35 |
| Paul Jaboulet Aîné - Les Jalets 2011 (Crozes-Hermitage)                     | 38 |
| Domaine Chateau La Lagune - Mademoiselle L 2011 (Haut-Médoc)                | 42 |
| Louis Jadot - Givry 2011  | 50 |
| Louis Jadot - Clos de la Commaraine 2010 Pommard 1 <sup>er</sup> cru A.O.C. | 85 |

# Les blancs de France

---

|   |    |
|---|----|
| Domaine de Grézan - Chardonnay Tête de cuvée 2013 (IGP Pays d'Oc) | 35 |
| Louis Jadot - Saint-Véran 2012                                    | 42 |
| Henri Bourgeois - Les Bonnes Bouches 2013 Sancerre                | 50 |
| Olivier Leflaive - Puligny Montrachet 2011                        | 85 |

# Le rosé de France

---

|   |    |
|---|----|
| Château Grézan - Expression 2013 (Faugères) | 28 |
|---|----|

# Les pétillants

---

|   |    |
|---|----|
| Villa Sandi - Prosecco D.O.C.                 | 40 |
| Tenimenti Ca' Bianca - Asti Spumante D.O.C.G. | 38 |
| Champagne Deutz - Brut Classic                | 75 |

# Les verres de vins (15cl.)

## Les rouges

---

|  |    |
|--|----|
| Feudi di San Marzano - Rosso Salento 2013 I.G.T.             | 7  |
| Tommasi - Rafaèl 2012 Valpolicella classico superiore D.O.C. | 10 |
| Marchesi Antinori - Villa Antinori 2011 I.G.T.               | 13 |
| Louis Jadot - Givry 2011                                     | 11 |
| Château Grézan - Expression 2013 (Faugères)                  | 8  |

## Les blanc

---

|   |   |
|---|---|
| Conte Brandolini d'Adda - Pino Grigio D.O.C. 2013                 | 7 |
| Re Manfredi - Basilicata I.G.T 2014                               | 9 |
| Domaine de Grézan - Chardonnay Tête de cuvée 2013 (IGP Pays d'Oc) | 8 |

## Le rosé

---

|   |   |
|---|---|
| Château Grézan - Expression 2013 (Faugères) | 7 |
|---|---|

# Les apéritifs

---

|   |    |
|---|----|
| Bellini (Prosecco & jus de pêche)             | 9  |
| Rossini (Prosecco & jus de fraise)            | 9  |
| Aperol Spritz                                 | 10 |
| Martini royal                                 | 10 |
| Apérol & Cointreau                            | 12 |
| Coupe de Prosecco D.O.C.Villa Sandi           | 8  |
| Coupe de Champagne (Deutz)                    | 13 |
| Kir (cassis, mûre, framboise, pêche de vigne) | 6  |
| Kir Champagne                                 | 15 |
| Martini rouge ou blanc                        | 6  |
| Campari                                       | 7  |
| Américano                                     | 10 |
| Negroni (Campari, Martini rouge & Gin)        | 12 |
| Sbagliato (Campari, Martini rouge & Prosecco) | 10 |
| Jack Daniel's                                 | 7  |
| Oban 14 ans                                   | 13 |
| Nikka   | 16 |
| Porto Sandeman rouge                          | 6  |
| Pastis 51                                     | 6  |
| <br>  |    |
| Birra Moretti (bière)                         | 6  |
| <br>  |    |
| Cocktail sans alcool                          | 7  |

# Notre sélection de Grappa

---

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Grappa Sarpa bianca di Poli      | 7  |
| Grappa Sarpa barrique di Poli    | 10 |
| Grappa Cleopatra di Amarone Poli | 15 |
| Grappa di Moscato Marolo         | 13 |
| Grappa di Nebiolo Marolo         | 13 |

# Les autres digestifs

---

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Limoncello                            | 6  |
| Crema di Limoncello                   | 8  |
| Amaretto di Saronno                   | 9  |
| Sambuca Molinari                      | 9  |
| Cynar (liqueur d'artichaut)           | 9  |
| Jagermeister (liqueur aux herbes)     | 9  |
| Manzana                               | 6  |
| Bailey's                              | 8  |
| Eaux de vie (Mirabelle, Poire, Prune) | 8  |
| Get 27                                | 7  |
| Cognac Remy Martin V.S.O.P.           | 13 |
| Rhum Matusalem 15 ans                 | 13 |

# Les boissons fraîches

---

|  |   |
|--|---|
| Surgiva naturelle (plate) 50 cl.                           | 4 |
| Surgiva naturelle (plate) 75 cl.                           | 6 |
| Surgiva frizzante (pétillante) 50 cl.                      | 4 |
| Surgiva frizzante (pétillante) 75 cl.                      | 6 |
| Chateldon 75cl.  | 8 |
| Coca zéro, Coca 33cl.                                      | 5 |
| Perrier 33 cl.   | 5 |
| Limonade Lorina 33cl.                                      | 5 |
| Jus de fruits (Pago)25 cl. (orange, pomme, ananas, tomate) | 5 |

# Les boissons chaudes

---

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Café, Déca            | 3 |
| Capuccino             | 5 |
| Chocolat chaud        | 6 |
| Thé, Infusion (Kusmi) | 5 |