

TAPAS

CROSTINI	14	HUÎTRES	17
Crostini (2), tomates confites et prosciutto		Huîtres (4) du Chef avec sa mignonette à l'estragon et poivre noir	
Crostinis (2), sundried tomatoes and prosciutto		Oysters (4) with tarragon and black pepper mignonette	
ARANCINI	15	FOIE GRAS	20
Arancinis aux saucisses italiennes et rapini (3)		Foie gras au torchon et coulis de mangue, avec pain brioché	
Italian sausage and rapini arancinis (3)		Foie gras torchon, mango coulis and brioche bread	
TARTARE DE SAUMON	(100g) 19 (200g) 32	ANTIPASTO POUR 2	70
Tartare de saumon en duo – grenade, concombres, lime et saumon fumé – oignons rouges marinés et Fior di latte servi avec croûtons		Antipasto du chef – prosciutto, cacciatore, soppressata, camembert, fromage cathedral, grissini, crevettes et focaccia	
Salmon tartare duo – pomegranate, cucumbers, lime, and smoked salmon – marinated red onions and Fior di latte served with croutons		Chef's antipasto – prosciutto, cacciatore, soppressata, camembert, Cathedral cheese, grissini, shrimp, and focaccia	
TARTARE DE BŒUF	(100g) 24 (200g) 36	CHARCUTERIES	20
Tartare de bœuf – cornichons, câpres et échalotes françaises, servi avec croûtons		Assiette de charcuteries du chef	
Beef tartar with pickles, capers and French shallots, served with croutons		Chef's charcuterie platter	
CREVETTES	16	FROMAGES	20
Crevettes croustillantes (7), mayonnaise au wasabi		ASSIETTE DE FROMAGES DU CHEF	
Crispy shrimps (7), wasabi mayonnaise		Chef's cheese platter	
AILES DE POULET	13	NACHOS	13
Ailes de poulet (6) – sauce buffalo		Nachos avec salsa, crème sûre et fromage gratiné	
Chicken wings (6) – Buffalo sauce		Nachos with salsa, sour cream and cheese	



La Piazza
RISTORANTE

COCKTAILS

SMOKY MULE	14	TROPICAL BLISS	14
Casamigos tequila blanco, mezcal, lime, sirop d'agave, menthe, gingembre, ananas & bière de gingembre		Rosemont Ananas, frangelico, jus de citron, jus d'ananas, lait de coco & sirop d'agave	
Casamigos blanco tequila, mezcal, lime, agave syrup, mint, ginger, pineapple & ginger beer		Rosemont pineapple, frangelico, lemon juice, pineapple juice, coconut milk and agave syrup	
LEMONBERRY SPRITZ	15	ROYAL MARGARITA	13
Limoncello, framboises & soda		Casamigos tequila blanco, Triple sec, Apérol, lime & sirop d'agave	
Limoncello, raspberry & soda		Casamigos blanco tequila, Triple sec, Aperol, lime & agave syrup	
SHERATON BLOODY	15	APPLE OLD FASHIONED	15
Gin Rosemont concombre, Worcestershire, Tabasco, jus de citron, Clamato, olives au fromage bleu & sel de céleri		Calvados boudard, lillet, angostura bitter & sirop de miel et cardamome	
Cucumber Rosemont gin, lemon juice, Clamato, Tabasco, blue cheese olives, celery salt & Worcestershire		Boudard calvados, lillet, angostura bitter & honey cardamom syrup	
CLUB DES TREFLES	15		
Tanqueray gin, dry vermouth, jus de citron, framboises fraîches & blanc d'oeuf			
Tanqueray gin, dry vermouth, lemon juice, fresh raspberries & egg white			
LAVENDER FLOWER	16		
Ketel one vodka, sirop de lavande, jus de lime & blanc d'oeuf			
Ketel one vodka, lavender syrup, lime juice & egg white			
ROUGE PASSION	15		
Vin rouge, Captain Morgan aux pommes, Galiano, petits fruits frais, jus de pomme et soda			
Red wine, Captain Morgan apple rum, Galiano, fresh berries, apple juice & soda			
PISCO ÉMERAUDE	15		
Pisco, crème de menthe, citron, sirop simple, blancs d'œufs et feuilles mélangées.			
Pisco, crème de menthe, lemon, simple syrup, egg whites, and mixed leaves.			

MOCKTAILS

GINGER PALM	8
Thé glacé au citron, sirop au miel et cardamome, gingembre frais & bière de gingembre Fever Tree	
Pure Leaf iced tea lemon, lemon, honey cardamom syrup, fresh ginger & Fever Tree ginger ale	
BASIL LEAF	12
Gin sans alcool, lime, basilic, concombre & gingembre	
Non-alcoholic gin, lime, basil, cucumber & ginger	
AMARETTI SOUR	13
Amaretti sans alcool, jus de citron, sirop simple & blanc d'oeuf	
Non-alcoholic amaretti, lemon juice, simple syrup & egg white	



La Piazza
RISTORANTE