



*Maison d'Istrie*

LE PETIT OIGNON

## ENTRÉE

<b>Istrian Plate</b>	16,00
Assortiment de fromage Istrien et de viande séchée (prosciutto, pancetta, saucisses sèches) Assortment of Istrian cheese and Istrian dried meat (prosciutto, pancetta, dry sausages)	
<b>Cheese Plate</b>	8,00
Assortiment de fromage Istrien Assortment of Istrian cheese	
<b>Meat plate</b>	9,00
Assortiment de viande sèche Istrienne ((prosciutto, pancetta, saucisses sèches) Assortment of Istrian cured meat (prosciutto, pancetta, dry sausages)	
<b>Carpaccio Octopus</b>	10,00
Chips de polenta, carpaccio de poulpe et tomates cerises Polenta chips, carpaccio octopus, and cherry tomatoes	
<b>Polenta with Baccala</b>	10,00
Cubes de polenta grillés, garnis de pâté de morue d'Istrie Grilled polenta cubes topped with Istrian codfish pate	
<b>Sardine "Savor"</b>	10,00
Grilled sardines, vinegar, olive oil, lemon juice and sauteed onion Sardines grillées, vinaigre, huile d'olive, jus de citron et oignon sauté	

## SALADE/SALAD

	11,00
<b>Salade du Saison/ Seasonal Salad</b>	
(Asperges sauvages, salade de Roquette, ricotta maison, noix, huile du citrouille) (Wilde asparagus, rocket salad, homemade ricotta, walnuts, pumpkin oil)	
<b>Salade mixte de feuilles (mélange saisonnier)</b>	5,00
Leaf Mixed Salad (Seasonal mix)	



*Maison d'Istrie*

LE PETIT OIGNON

## SPÉCIALITÉS PÂTES ISTRIENNES

Fuzi/gnocchi with beef stew Boskarin Notre ragoût de bœuf Istrien à cuisson lente Our Istrian slow cooked beef stew	16,00
Fuzi/Pljukanci Truffles Pâtes traditionnelles Istriennes faites à la main avec une sauce aux truffes et des truffes Istriennes Traditional Istrian fresh pasta w/t truffle sauce and fresh Istrian truffle	20,00
Fuzi/Pljukanci Prosciutto & Arugula Pâtes fraîches traditionnelles Istriennes avec prosciutto Istrien et roquette Traditional Istrian fresh pasta w/t Istrian prosciutto & rucola	16,00
Gnocchi Porcini Mushrooms & Istrian Sausages Gnocchi aux champignons porcini et saucisses d'Istrie	17,00
Risotto Wild asparagus & Truffle / Asperges sauvages & Truffe	19,00
Ravioli Raviolis du saison	25,00

- All our pasta "Pljukanci" can be order as gluten-free option



*Maison d'Istrie*

LE PETIT OIGNON

## VIANDE / MEAT

<b>Beefsteak</b>	<b>21,00</b>
Steak servi avec un plat d'accompagnement de saison (demandez votre serveur quelle est l'offre) Steak served with seasonal side-dish (ask your server what's the offer)	
<b>Beefsteak truffles</b>	<b>25,00</b>
Steak servi avec un plat d'accompagnement de saison (demandez votre serveur ce qu'il propose), sauce aux truffes et truffes fraîches Steak served w seasonal side-dish (ask your server what's the offer)truffle sauce & fresh truffle	
<b>Lamb "U Padelì"</b>	<b>20,50</b>
Côtes d'agneau cuites lentement dans une poêle avec du vin rouge et des herbes méditerranéennes, servies avec des pommes de terre pures Lamb ribs slowly cooked in a pan with red wine and Mediterranean herbs served with potato puree	
<b>Rouget / Red mullet</b>	<b>23,00</b>
Farci à la crème d'amandes et aux œufs, accompagnement de saison Filled with almond and egg cream, seasonal side dish	
<b>Octopus in red wine</b>	<b>25,00</b>
Poulpe au vin rouge	



*Maison d'Istrie*

LE PETIT OIGNON

## DESSERTS

7,50

Desserts (tous nos desserts son fait a la maison)

Deserts (All our desserts are homemade)

"Bumbarska" Cake / Gâteau

"Bumbarska"

Gâteau traditionnel aux amandes

Traditional almond cake

Ice cream

Glace "fior di latte" garnie d'huile d'olive d'Istrie et de truffe  
noire fraîche, servie sur une pâte feuilletée croquante

"crostoli"

Ice cream "fior di latte" topped with istrian olive oil and fresh  
black truffle, served on crunchy puffy pastry "crostoli"

Dessert of the day

Dessert du jour