

Come à
la maison
italian beautyFood

La Carte

Printemps
2019



Come à
la maison
italian beautyFood



Ce lieu de partage et d'échange,
c'est la concrétisation des rêves de Séverin Laface et de son équipe,
« les envies nous rattrapent toujours » dit-il. La sienne était de lier déco & cuisine.

*This project was born out of the dream by Séverin Laface and his together with his team,
they've brought this dream to life. Séverin says "Dreams always overtake us."
and his intent was to combine decoration and cuisine.*

Il repose sur une très forte histoire de famille calabraise
où la place de l'héritage culturel et la transmission des traditions a toute sa place.

*It is based on a very strong history of Calabrian family where the cultural heritage,
their values and the traditions that make up the fabric of daily life
are passed to the next generation.*

L'envie de transmettre les goûts et les saveurs de l'enfance,
le plaisir de partager et de recevoir, donnent d'ailleurs aujourd'hui le ton,
dans l'assiette et dans la salle à Come à la Maison.

*The desire to recreate the tastes and flavors of childhood and the simple pleasure
of sharing and receiving dictate the tone, not only in the dish
but also in the environment.*

Bon Appétit. Enjoy your meal.

Carte à 6 mains

Artur Silva
CHEF DE CUISINE

by

Marco Noce
CHEF DE CUISINE

Séverin Laface

FOUNDER FONDEUR



à Boire

DRINKS

APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON (SELECTION DE LA SEMAINE)	10 €
APEROL SPRITZ (APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE)	9 €
HUGO (PROSECCO, FLEUR DE SUREAU, MENTHE, EAU GAZEUSE)	9 €
COUPE DE PROSECCO	7 €
COUPE DE CRÉMANT	7 €
COUPE DE CHAMPAGNE	13 €
PORTO (BLANC/ROUGE)	6 €
PASTIS OU RICARD	7 €
CYNAR /CAMPARI SEC	6 €
CAMPARI/CYNAR + ORANGE /SODA	7.5 €
MARTINI BLANC OU ROUGE	6 €
KIR VIN BLANC	6 €
KIR ROYAL	12 €
KIR PROSECCO	7,5 €
NON ALCOOLISÉ	
CRODINO	3.5 €
BITTER ROUGE	3 €

EAUX WATERS

ROSPORT BLEU/VERT 25CL	2.5 €
VIVA 25CL	2.5 €
AQUA PANNA	50cl 4 € 1L 6.5 €
SAN PELLEGRINO	50cl 4 € 1L 6.5 €

BIÈRES BEERS

DIEKIRCH (PRESSION)	3.5 €
BECKS (SANS ALCOOL)	4 €
HOEGAARDEN	4 €
DIEKIRCH PREMIUM	4 €
LEFFE BLONDE (PRESSION)	4.5 €
FOX (BIÈRE ZERO CALORIES)	4.5 €
LEFFE BLONDE	5 €
LEFFE BRUNE	5 €
DIEKIRCH GRAND CRU	5 €
CORONA	5 €
PICON BIÈRE	5 €
MORETTI (BIÈRE ITALIENNE)	5 €
VEDETT	6 €
LIEFMANS (BIÈRE FRUITÉE)	6 €
LA CHOUFFE	6 €

SOFTS

SCHWEPES INDIAN TONIC	3.5 €
COCA-COLA (LIGHT ET ZÉRO)	3 €
SPRITE, ICE TEA	3 €
JUS (FRAISE, POMME, ORANGE, TOMATE, MULTI)	3 €
APPLETIZER	4.5 €
SAN PELLEGRINO PÉTILLANTE ORANGE/CITRON	3.5 €

VIN WINE

N'hésitez pas à appeler notre Sommelier.
La carte des vins est à votre disposition, avec plus de 700 références du monde entier.

The wine card is at your disposal, with more than 700 references worldwide.

Do not hesitate to call our Sommelier.

À Partager

TO SHARE

POUR 2/3 PERSONNES FOR 2/3 PERSONS

GLUTEN FREE

PLANCHETTE COME A LA MAISON

assortiment de charcuteries artisanales et fromages italiens

italian charcuterie and cheese assortment

(liste des allergènes: lait, sulfites | list of allergens: milk, sulphites)

20€

VEGETARIEN

PIATTO D'ANTIPASTO

assortiment de légumes grillés, mozzarella et fromages

assorted grilled vegetables, mozzarella and cheese

(liste des allergènes: gluten, lait, sulfites | list of allergens: gluten, milk, sulphites)

19€

GLUTEN FREE

PLANCHETTE COME À LA MAISON À LA TRUFFE

assortiment de charcuteries
artisanales et de fromages italiens à la Truffe

artisan charcuterie and Italian truffle
cheese assortment

(liste des allergènes: lait, sulfites | list of allergens: milk, sulphites)

23€

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI DELLA CASA

assortiment gourmand d'antipasti et charcuteries

gourmet assortment of antipasti and charcuterie

(liste des allergènes: gluten, lait, sésame, sulfites, céleri | list of allergens: gluten, milk, sesame, sulphites, celery)

30€

DÉGUSTATION D'HUÎTRES

Fines de Claires

Gillardeau

Ostra Regal

6 Pièces / 17€

6 Pièces / 24€

6 Pièces / 29€

PEPATA DI VONGOLE

Sauté de palourdes à l'italienne

Italian Sauteed Clams

(Liste Des Allergènes: Mollusques, Sulfites | List of Allergens: Molluscs, Sulphites)

24€

POUR
Commencer
STARTERS

VEGETARIEN

GLUTEN FREE

OEUF PARFAIT À LA TRUFFE NOIRE

œuf parfait, crème de riz
safrané à la milanese, radicchio de Trévise et truffe noire

perfect egg with rice cream "milanese-style",
radicchio of trévise and black truffle

(liste des allergènes: lait, celeri , sulfites | list of allergens: milk, celery, sulphites)

18 €

VEGETARIEN

GLUTEN FREE

PARMIGIANA DI MELANZANE

aubergines grillées,
sauce tomate, basilic, mozzarella et parmesan

grilled eggplant, tomato sauce, basil,
mozzarella and parmesan

(liste des allergènes: lait, celeri | list of allergens: milk, celery)

ENTRÉE: 16 € PLAT: 21 €

GLUTEN FREE

CARPACCIO DI CARNE SALADA

Tranches de Bœuf, salade de mâche,
graines de potiron et sauce parmesan

Sliced beef, lettuce salad, pumpkin seeds
and parmesan sauce

(liste des allergènes: lait, sulfites | list of allergens: milk, celery, sulphites)

ENTRÉE: 13 € PLAT: 19 €

FAÇON DEL
TRENTINO

VEGETARIEN

GLUTEN FREE

BURRATA SAUCE À LA TRUFFE

mozzarella garnie avec tomates et légumes grillés

mozzarella garnished with tomatoes and grilled vegetables

(liste des allergènes: lait, sulfites | list of allergens: milk, sulphites)

ENTRÉE: 16 € PLAT: 21 €

GLUTEN FREE

(TRADITIONNEL)

TARTARE DI MANZO

Tartare de boeuf, œuf, oignons,
câpres, tomates séchées, moutarde, cornichon, tabasco

Beef Tartare, egg, onions, capers, dried tomatoes,
mustard, gherkin, tabasco

(liste des allergènes: Lait, Sulfites, Œufs | list of allergens: Milk, Sulphites, Eggs)

ENTRÉE: 16 € PLAT: 22 €

À
ASSAISONNER
SELON VOTRE
GOÛT

Insalate

SALADES

VEGETARIEN GLUTEN FREE

CAPRESE DI BUFALA SU FRISELLA

mozzarella avec pesto de basilic et olives "taggiasche"

mozzarella with basil pesto and "taggiasche" olives

(liste des allergènes: lait, celeri, sulfites | list of allergens: milk, celery, sulphites)

ENTRÉE: 16 € PLAT: 22 €

TARTARE DI TONNO

thon rouge frais façon sashimi,
citron, burrata, taralli avec salade artichauts au thym

fresh bluefin tuna like sashimi, lemon, burrata,
taralli with artichokes with thyme salad

(liste des allergènes: poisson, lait, sulfites | list of allergens: Fish, milk, sulphites)

24 €

Risotti

VEGETARIEN GLUTEN FREE

RISOTTO AUX ASPERGES

risotto, asperges, parmesan et burrata

risotto, asparagus, parmesan and burrata cheese

(liste des allergènes: lait, celeri | list of allergens: milk, celery)

24 €

VEGETARIEN GLUTEN FREE

INSALATA NODINI

jeunes pousses de salade, mozzarella
"bocconcini", melon, tomates rôties, pignons et raisins secs

young salad leaves, bocconcini mozzarella, melon,
roasted tomatoes, pine-nuts and raisins

(liste des allergènes: fruits à coque «pignons de pin», lait, sulfites | list of allergens: pine nuts, milk, sulphites)

18 €

GLUTEN FREE

SALADE CESAR CLÁSSICA

poulet, œufs, oignons rouges,
câpres, salade verte, parmesan et anchois

chicken, eggs, red onions, capers, lettuce,
parmesan and anchovies

(liste des allergènes: œufs, fruits à coque «pignons de pin», lait, sulfites | list of allergens: eggs, pine nuts, milk, sulphites)

19 €

VEGETARIEN GLUTEN FREE

RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE D'UMBRIA

risotto, truffe noire, échalote, beurre et parmesan

risotto, black truffle, shallot, butter and parmesan

(liste des allergènes: lait, celeri | list of allergens: milk, celery)

26 €

RAPÉE SUR
LE MOMENT
À TABLE

VEGETARIEN

TAGLIATELLE AL TARTUFO

pâtes "tagliatelle" à la Truffe

pasta "tagliatelle" with truffle

(liste des allergènes: gluten «blé», lait, céleri, sulfites |
list of allergens: wheat gluten, milk, celery, sulphites)

26 €

RAPÉE SUR
LE MOMENT
À TABLE

VEGETARIEN

PACCHERI ALLO SCARPARIELLO

pâtes "paccheri",
tomates cerise, parmesan, basilic et pecorino

"paccheri" pasta, cherry tomatoes, parmesan,
basil and pecorino

(liste des allergènes: Gluten «blé», Lait, Sulfites |
list of allergens: Wheat Gluten, Milk, Sulphites)

16 €

TAGLIATELLE AL RAGÚ D'OSSOBUCO

tagliatelle au ragoût d'ossobuco

tagliatelle with osso buco ragu

(liste des allergènes: gluten «blé», Sulfites | list of allergens: wheat gluten, sulphites)

21 €

VEGETARIEN

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

ravioli, ricotta, épinards, beurre et sauge

ravioli, ricotta, spinach, butter and sage

(liste des allergènes: Lait, Œufs | list of allergens: Milk, Eggs)

19 €

La Pasta

100% FAIT MAISON HOME-MADE

VEGETARIEN

PANCIOLINO MELANZANA E SCAMORZA ALLA CRUDAIOLA

pâtes "panciolino", aubergines, fromage
scamorza poêlée, roquette, tomates cerise, parmesan

pasta "panciolino", Eggplant, "scamorza", pan-fried cheese,
arugula, cherry tomato and parmesan

(liste des allergènes: gluten «blé», œufs, céleri, sulfites | list of allergens: wheat gluten, eggs, celery, sulphites)

19 €

TAGLIOLINI DI SEMOLA ALLE VONGOLE & POMODORINI

pâte "tagliolini", palourdes, ail, persil, tomates cerise et poivre noir

paste "tagliolini", clams, garlic, parsley, tomatoes cherry and black pepper

(liste des allergènes: gluten «blé», œufs, céleri, sulfites, mollusques | list of allergens: gluten "wheat", eggs, celery, sulphites, molluscs)

26€

VEGETARIEN

GNOCCHETTI, SALSA AL GORGONZOLA, NOCI & PESTO DI RUCOLA

pâtes "gnocchetti", sauce gorgonzola, noix et pesto de roquette

"gnocchetto" pasta, gorgonzola sauce, walnuts and arugula pesto

(liste des allergènes: gluten «blé», céleri, sulfites | list of allergens: wheat gluten, celery, sulphites)

19 €

SPAGHETTI AU HOMARD (400/500gr)

pâtes fraîches, homard entier, bisque de homard et tomates cerises

fresh lobster pasta, bisque sauce and cherry tomatoes

(liste des allergènes: gluten, crustacés | list of allergens: gluten, crustaceans)

35 €

NOUS VOUS PROPOSONS DES PENNE SPAGHETTI SANS GLUTEN (SUPPL.:2,5€)

Il Pesce

FISH SEAFOOD

GLUTEN FREE

MI-CUIT TONNO AL TARTUFO

thon rouge frais façon sashimi,
sauce Truffe, écrasé de pommes de terre, échalote et légumes de saison

half-cooked tuna like sashimi, truffle sauce, mashed potatoes,
shallots and seasonal vegetables

(liste des allergènes: lait, poisson | list of allergens: milk, fish)

32 €

SPAGHETTI OU SCIALATIELLI AU HOMARD (400gr)

pâtes fraîches, homard entier, bisque de homard et tomates cerise

fresh lobster pasta, bisque sauce and cherry tomatoes

(liste des allergènes: gluten, crustacés | list of allergens: gluten, crustaceans)

35 €

GLUTEN FREE

POLPO ALLA GRIGLIA

Poulpe grillé avec mousse de pois chiche, romarin & tomates

Grilled octopus with chickpea mousse, rosemary and tomatoes

(liste des allergènes: mollusques, sulfites | list of allergens: molluscs, sulphites)

CONFITE: 22 € PLAT: 27 €

PEPATA DI VONGOLE

Sauté de palourdes à l'italienne

Italian Sauteed Clams

(Liste Des Allergènes: Mollusques, Sulfites

| List of Allergens: Molluscs, Sulphites)

24 €

à
partager

TARTARE DI TONNO

thon frais, citron, burrata, taralli avec salade d'artichauts au thym

fresh bluefin tuna, lemon, burrata, taralli, artichokes with thyme salad

(liste des allergènes: gluten «blé», lait, poisson | list of allergens: gluten "wheat", milk, fish)

24 €



La Carne

MEAT

GLUTEN FREE

BROCHETTE TERRE & MER

brochette de bœuf & poulpe
avec pommes de terre, légumes de saison

beef and octopus skewer with potatoes
and vegetables season

(Liste Des Allergènes: Mollusques | List of Allergens: Molluscs)

28 €

GLUTEN FREE

OSSOBUCO ALLA MILANESE

avec riz au safran et légumes de saison

with saffron rice and seasonal vegetables

(Liste Des Allergènes: Sulfites, Celeri | List Of Allergens: celery, sulphites)

24 €

GLUTEN FREE

TAGLIATA DI FILETTO DI VITELLO

filet mignon de veau , tomates cerise,
parmesan, roquette, pommes de terre au romarin

veal filet mignon, cherry tomatoes, parmesan, arugula
salad, rosemary roasted potatoes

(liste des allergènes: sulfites, céleri | list of allergens: celery, sulphites)

27 €

GLUTEN FREE

SOURIS D'AGNEAU

cuisson basse température avec son jus,
purée du Chef Artur et légumes de saison

lamb shank cooked in it's juices on a low temperature,
Chef Arthur's purée and seasonal vegetables

(liste des allergènes: Lait, sulfites | list of allergens: Milk, sulphites)

26 €

FOCACCIA BURGER

petit pain au lait maison avec steak de bœuf(250gr)
haché à la minute, asiago, oignons caramélisés avec balsamique
, tomates fraîches, frites maison & salad

homemade bread with beef steak, asiago, caramelized onion
with balsamic, fresh tomato, home fries & salad

(liste des allergènes: gluten «blé», lait, fruits à coque «pignons de pin», sulphites | list of allergens: wheat gluten, milk, pine nuts, sulphites)

24 €

GLUTEN FREE

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO AL TARTUFO

Filet de bœuf, sauce tartufata , pommes de terre, tomates séchées & fromage

beef tagliata, truffle sauce, potatoes, dried tomatoes & cheese

(liste des allergènes: lait, céleri, sulfites | list of allergens: milk, celery, sulphites)

29 €

GLUTEN FREE

MAGRET DE CANARD AUX AGRUMES

magret de canard aux agrumes, purée et légumes de saison

duck breast with citrus, puree and seasonal vegetables

(liste des allergènes: sulfites, céleri | list of allergens: sulphites, céleri)

28 €

Desserts

TOUTES NOS PÂTISSERIES SONT
FAITES MAISON PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER
UMBERTO DI FELICE ET SON ÉQUIPE

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES DI MARTINA

(Liste Des Allergènes: Lait | list of allergens: milk)

7 €

TIRAMISU MAISON D'UMBERTO

(liste ses allergènes: gluten, lait, œuf | list of allergens: gluten, milk, egg)

9 €

BABA AU RHUM DI MARCO

(liste ses allergènes: gluten, lait, œuf | list of allergens: gluten, milk, egg)

9 €

TARTE CITRON MERINGUÉE D'ANTOINE

(liste ses allergènes: gluten, lait, œuf, Fruits à coque | list of allergens: gluten, milk, egg, nuts)

8 €

ASSIETTE GOURMANDE & CAFÉ

(liste ses allergènes: gluten, lait, œuf, Fruits à coque | list of allergens: gluten, milk, egg, nuts)

15 €

TARTE DU JOUR

(liste ses allergènes: gluten, lait, œuf, Fruits à coque | list of allergens: gluten, milk, egg, nuts)

8 €

TARTUFO DI PIZZO

dôme de glace tartufo de
Pizzo Semifreddo accompagné de son café

partially frozen tartufo ice cream,
accompanied with coffee

(liste ses allergènes: lait | list of allergens: milk)

12 €

CARPACCIO D'ANANAS

9 €

VERITABLE CANNOLO SICILIANO

(liste ses allergènes: gluten, lait, œuf | list of allergens: gluten, milk)

8 €

Boissons

Chaudes

HOT DRINKS

ESPRESSO ————— 3 €

DOUBLE ESPRESSO ————— 3,5 €

AMERICANO (CAFÉ ALLONGÉ) ————— 3 €

CAPPUCCINO ————— 4 €

CAFÉ LATTE ————— 4 €

THÉS & INFUSIONS ————— 3,9 €

CAPPUCCINO CHANTILLY ————— 4,5 €

CAPPUCCINO À L'ITALIENNE ————— 4 €

IRISH COFFEE (AVEC WHISKEY) ————— 8 €

FRENCH COFFEE (AVEC GRAND MARNIER) ————— 8 €

(DÉCAFÉINÉ SUR DEMANDE)

Come à
la maison

italian beautyFood