

L'ATTILIO

PARIS

CHAQUE PLAT, UNE ŒUVRE D'ART

le Chef Attilio Marrazzo

*Originaire de la région de Campanie en Italie,
le Chef a découvert très tôt son amour pour la cuisine raffinée.
Son inspiration trouve ses racines dans la cuisine maternelle
ainsi que dans celle de son oncle Chef Cuisinier
et Président de la Fédération des cuisiniers italiens.*

*Initié auprès du Chef italien Sergio Mei au Four Seasons à Milan,
il arrive en France en 2006 pour y découvrir l'art
de la gastronomie française.*

*C'est en tant qu'élève de Joël Robuchon, Chef le plus étoilé au monde,
qu'il va faire ses débuts. Il va ensuite perfectionner son art culinaire
dans différents établissements parisiens prestigieux :
Le Pavillon Elysée, La Table, L'Atelier Étoile
ainsi qu'au George V avec Éric Briffard.*

*Attilio Marrazzo a été doublement étoilé Chez Jean et à L'Atelier Robuchon,
il est désormais à l'apogée de son art.*

*Aujourd'hui au cœur des cuisines, là où l'imagination se mêle à la tradition,
le chef, visionnaire, transcende les limites de la gastronomie
pour sculpter un nouveau récit culinaire.
Il ose et réinvente les classiques de la cuisine française pour offrir
une expérience sensorielle complète, où la passion et la créativité
convergent vers un voyage gustatif inoubliable.*

*Attilio Marrazzo sélectionne des ingrédients rares et des produits délicats
pour composer des créations qui repoussent les limites de l'excellence,
fusionnant l'audace contemporaine avec l'héritage culinaire français.*



LES ORIGINES DE NOS VIANDES

Attilio Marrazzo accorde une attention particulière à l'origine de ses produits, en sélectionnant des viandes d'exception issues de races de caractère pour sublimer chacun de ses plats. C'est pourquoi, le Chef travaille en étroite collaboration avec des producteurs de viande renommés, choisis pour leur engagement et la qualité de leurs produits.

BOVINE - ESPAGNE **OVINE** - FRANCE **PORCINE** - ESPAGNE **VOLAILE** - FRANCE



LA CARTE DU BISTRO

LES ENTRÉES (À PARTAGER)

△ L'ŒUF MOLLET ⊕	14
<i>Pané au Panko sur une poêlée de champignon</i>	
△ LA BURRATA DES POUILLES CRÉMEUSE ⊕	18
<i>Sur un coulis de basilic et focaccia</i>	
L'OS À MOELLE ⊕	18
<i>Monté sur son toast de pain moutardé aux épices indiennes</i>	
LE VITELLO TONNATO ⊕	18
<i>Fines tranches de veau, nappées d'une sauce thon-câpres relevée au citron</i>	
△ LE CARPACCIO DE DAURADE ⊕	18
<i>Relevé au piment d'Espelette et citron vert</i>	
LA BETTERAVE ROUGE ⊕	18
<i>Relevée d'une vinaigrette au vinaigre de champagne</i>	
△ LA SALADE NIÇOISE ⊕	Entrée 20 / Plat 30
<i>Avec sa ventrèche de thon confite à l'huile d'olive</i>	
LE CEVICHE DE POISSON DU JOUR ⊕	22
<i>Mariné aux agrumes et crudités de légumes</i>	
LES RIBS DE BŒUF BLACK ANGUS ⊕	32
<i>Panés au panko et frits, accompagnés d'une sauce aux parfums d'Asie</i>	
LE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES ⊕	36
<i>Cuit en terrine et son pain aux fruits secs fait maison</i>	

LES PÂTES

△ LES SPAGHETTI TOMATE BASILIC ⊕	25
<i>Délicatement liés au suprême de tomate et vieux parmesan</i>	
△ LES TAGLIOLINI CACIO E PEPE ⊕	28
<i>Cuites à la minute. Cacio vieilli crémeux et poivre noir de Malabar</i>	
LE SOUVENIR D'ENFANCE DU CHEF ⊕	32
<i>Jus extrait des poissons de méditerranée et calamarata artisanaux</i>	
LES TORTELLINI DE PINTADE ⊕	38
<i>Farcis et leur consommé de volaille aux herbes fraîches</i>	
LE RISOTTO TRUFFE PARMESAN ⊕	49
<i>Risotto crémeux au vieux parmesan et truffe noire</i>	

LES POISSONS

△ LE POISSON DU JOUR ⊕	35
<i>Accompagnement en fonction du poisson</i>	
LE BAR DE LIGNE ⊕	45
<i>Poché avec cocos de Paimpol en ravigote et son émulsion livèche</i>	

Succombez aux frites croustillantes, à l'onctueuse purée ou aux légumes verts croquants (12)

Retrouvez notre sélection de produits d'exception au sein de notre boutique.

⊕ Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter la carte des allergènes.



LA CARTE DU BISTRO

LES VIANDES

LE FILET DE BŒUF NORMAND - 200g <i>Grillé à la plancha avec son jus perlé et sa sauce au poivre</i>	39
LA CÔTE DE VEAU FAÇON MILANAISE - 400g <i>Panée et frite avec sa sauce tartare</i>	45
L'ENTRECÔTE TAGLIATA <i>Sur un lit de roquettes copeaux de parmesan et condiment aux vieux balsamique</i>	45
L'AGNEAU <i>En côtelettes grillées accompagnées de son caviar d'aubergines</i>	49

LES DESSERTS

LA PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON <i>Et sa meringue</i>	15
LE TIRAMISU <i>Boudoir fait maison imbibé au café Lavazza et son crémeux mascarpone cacao</i>	15
LE CAFÉ GOURMAND	16
LE FONDANT AU CHOCOLAT CHAUD <i>Et sa glace à la vanille</i>	18
LE RIZ AU LAIT <i>Façon impératrice</i>	18
LE SOUFLÉ NOISETTE <i>Noisettes de Piémont, cœur de Gianduja et son sorbet fruits exotiques</i>	19

UNE
expérience culinaire
SUR-MESURE

ou
ENTRÉE/PLAT
PLAT/DESSERT
39

ENTRÉE/PLAT
DESSERT
49

SEULS LES PLATS IDENTIFIÉS PAR LE PICTOGRAMME SONT CONCERNÉS PAR LES FORMULES.
VALABLE UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI.

Succombez aux frites croustillantes, à l'onctueuse purée ou aux légumes verts croquants (12)

Retrouvez notre sélection de produits d'exception au sein de notre boutique.

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter la carte des allergènes.



N O S M E T S

d'exception

LA PIZZA AU CAVIAR [Ⓐ]

Fine pâte croustillante faite maison, mozzarella, caviar et crème montée à l'aneth

48

LE CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL [Ⓐ] - boîte 50g

158

LE CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL [Ⓐ] - boîte 125g

Et ses condiments, crème d'Isigny, ciboulette, oignons, jaune d'oeuf et ses blinis

298

L'ŒUF PARFAIT AU CAVIAR [Ⓐ]

En vermicelle croquant, crème de jeunes pousses d'épinard

39

LES SPAGHETTI AU CAVIAR [Ⓐ]

Cuits à la minute, relevés à la ciboulette et au citron jaune de Menton

90

LES GNOCCHI DE POMME DE TERRE [Ⓐ]

Glacés à la sauce Thermidor truffée

90

LA NOIX D'ENTRECÔTE BŒUF ANGUS

79

LE PALERON DE BŒUF WAGYU

89

LA CÔTE DE BŒUF NOIR DE BALTIQUE - 1,2kg (maturée)

240

LE TOMAHAWK BŒUF WAGYU - entre 1 et 1,5kg (maturé)

350€ le kilo

L'ATTILIO

PARIS

Retrouvez notre sélection de produits d'exception au sein de notre boutique.

Tous nos plats de la carte sont faits maison, tous nos prix sont indiqués en euros TTC. Service inclus.

[Ⓐ] *Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter la carte des allergènes.*



LA CARTE DU BISTRO

LISTE DES ALLERGÈNES

LES ENTRÉES

- ŒUF MOLLET : *gluten et œufs.*
LA BURRATA : *produits laitiers, gluten et fruits à coque.*
L'OS A MOELLE : *gluten.*
LE VITELLO : *poisson, produits laitiers et œufs.*
CARPACCIO : *poisson.*
LA SALADE DE BETTERAVE ROUGE : *sulfites et fruits à coque.*
SALADE NIÇOISE : *œufs et poisson.*
CEVICE : *poisson, gluten et soja.*
RIBS : *œufs, gluten, soja, sésame et moutarde.*
LE FOIE GRAS : *gluten et fruits à coque.*

LES PÂTES

- LES SPAGHETTI TOMATE : *gluten.*
LES TAGLIOLINI : *gluten et produits laitiers.*
LE SOUVENIR D'ENFANCE : *poisson, crustacés, céleri (dans le bouillon) / Soja, gluten, œufs, produits laitiers, fruits à coque et sulfites (dans l'émulsion).*
LES TORTELLINI : *œufs, gluten, produits laitiers et céleri (dans le bouillon).*
LE RISOTTO : *produits laitiers.*

LES POISSONS

- LE BAR : *produits laitiers, poisson, céleri / Soja, gluten, des œufs, produits laitiers, fruits à coque et sulfites (dans l'émulsion).*

LES VIANDES

- CÔTE DE VEAU : *œufs, produits laitiers, gluten et moutarde.*

LES DESSERTS

- LA PAVLOVA : *œuf et produits laitiers.*
TIRAMISU : *œufs, produits laitiers et gluten.*
LE CAFÉ GOURMAND : *produits laitiers, œufs et fruits à coque.*
LE FONDANT AU CHOCOLAT : *produits laitiers, œufs et gluten.*
LE RIZ AU LAIT : *produits laitiers et fruits à coque.*
LE SOUFFLÉ NOISETTE : *œufs, produits laitiers, gluten et fruits à coque.*

NOS METS EXCEPTION

- LA PIZZA AU CAVIAR : *gluten, produits laitiers et poisson.*
LE CAVIAR OSCIETRE (BOÎTE) : *produits laitiers, œufs, gluten et poisson.*
L'ŒUF CAVIAR : *gluten, œufs, produits laitiers et poisson.*
SPAGHETTI CAVIAR : *gluten et produits laitiers. / Soja, gluten, œufs, produits laitiers, fruits à coque et sulfites (dans l'émulsion).*
GNOCCHI : *gluten, œufs, produits laitiers, crustacés et céleri.*