

Come à
la maison
italian beautyFood

La Carte

Été

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

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 €

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 €

PEPATA DI VONGOLE

sauté de palourdes à l'italienne

Italian sauteed clams

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

24 €

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 €

GLUTEN FREE

PLANCHETTE COME À LA MAISON À LA TRUFFE

assortiment de charcuteries
artisanales et de fromages italiens à la Truffe
artisan charcuterie et Italian truffle cheese assortment

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

23 €

DÉGUSTATION D'HUÎTRES

huîtres ouvertes sur un lit de glace et son vinaigre à l'échalote
opened oysters on a tray with ice and shallot vinegar

Fines de Claires

Gillardeau

Ostra Regal

N° 2

N° 2

N° 2

6 Pièces / 17 €

6 Pièces / 24 €

6 Pièces / 29 €

POUR
Commencer
STARTERS

VEGETARIEN

GLUTEN FREE

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA

mozzarella di bufala, tomates fraîches,
basilic, origan et huile d'olive extra vierge

mozzarella di bufala, fresh tomatoes, basil,
oregano and extra virgin olive oil

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

ENTRÉE: 16€ PLAT: 22€

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

VITELLO TONNATO

Fines Tranches de Veau,
avec sauce thon mayonnaise maison et câpres

thin slices of veal, homemade tuna mayonnaise
and capers

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

ENTRÉE: 13€ PLAT: 19€

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

TARTARE DI MANZO

tartare de boeuf, burrata, tomate séchée et roquette

beef tartar, burrata, dried tomato and arugula

(liste des allergènes: Lait, Sulfites | list of allergens: Milk, Sulphite)

ENTRÉE: 16€ PLAT: 22€

Insalate

SALADES

VEGAN GLUTEN FREE

BURGER DE QUINOA

servi sur un tartare de légumes
avec avocat et vinaigrette aux fruits de la passion

served on a vegetable tartare with avocado
and fruit passion vinaigrette

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

18€

VEGETARIEN GLUTEN FREE

SALADE DE SAUMON FUMÉ

avec fenouil croquant et agrumes

with crunchy fennel and citrus

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

PLAT: 18€

Risotto

VEGETARIEN GLUTEN FREE

RISOTTO VERT AUX ÉPINARDS

avec épinards, anchois & stracciatella de burrata

with spinach, anchovies & burrata stracciatella

(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 CÉSAR

poulet croustillant, œuf, salade romaine,
sauce cesar, parmesan, tomate confite et croûtons maison

crispy chicken, egg, romaine salad, cesar sauce, parmesan
cheese, confit tomato and homemade croutons

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

19 €

fumé
fait maison

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



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 €

VEGETARIEN

PACCHERI ALLA GRICIA

pâtes "paccheri",
guanciale sautées, oignon, basilic et pecorino

pasta "paccheri", guanciale sautéed, onion,
basil and pecorino

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

16 €

TROFIE AL PESTO DI BASILICO

pâtes fraîches, pesto de basilic, haricots verts et pommes de terre

fresh pasta, basil pesto, green beans and potatoes

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

21 €

RAVIOLI AGNOLOTTI DEL PLIN

ravioles farcies au bœuf "fassona" beurre et sauge

stuffed with fassona beef, butter and sage

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

19 €

La Pasta

100% FAIT MAISON HOME-MADE

VEGETARIEN

RAVIOLI CUORI DI BUFALA À LA CRUDAIOLA

avec mozzarella di Bufala, tomates cerises, parmesan et basilic

with mozzarella di bufala with cherry tomatoes, parmesan & basil

(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

pasta "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 D'ÉPINARDS

pâtes "gnocchetti", sauce tomate cerise et basilic

pasta "gnocchetti", cherry tomato sauce and basil

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

19 €

SPAGHETTI AU HOMARD ^(400/500g)

pâtes fraîches, homard entier et sa bisque avec tomates cerises

fresh pasta, whole lobster in bisque with cherry tomatoes

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

35 €

Il Pesce

FISH SEAFOOD

GLUTEN FREE

MI-CUIT TONNO AGLI AGRUMI

thon rouge frais façon sashimi, sauce orange et fruits de la passion, écrasé de pommes de terre à la truffe & légumes de saison

fresh bluefin tuna, sashimi sauce, orange sauce and fruits passion, crushed potatoes with truffle & seasonal vegetables

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

32 €

SPAGHETTI AU HOMARD (400gr)

pâtes fraîches, homard entier et sa bisque avec tomates cerises

fresh pasta, whole lobster in bisque with cherry tomatoes

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

35 €

GLUTEN FREE

POLPO ALLA GRIGLIA

Poulpe grillé avec salade de pommes de terre, haricot vert, olives et cornichons

Grilled octopus with potato salad, green beans, olives and pickles

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

PLAT: 29 €

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 rouge frais façon sashimi, avec ratatouille de fruits, guacamole d'avocat et fruits de la poisson

sashimi fresh bluefin tuna, with fruits ratatouille and guacamole of avocado and fruits of poisson

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

24 €



La Carne

MEAT

GLUTEN FREE

BROCHETTE TERRE & MER

brochette d'entrecôte & gambas
avec pommes de terre et légumes de saison

skewer of steak & gambas with potatoes
and vegetables season

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

28 €

GLUTEN FREE

OSSOBUCCO 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, celeri | list of allergens: celery, sulphites)

27 €

GLUTEN FREE

CÔTELETTE D'AGNEAU

avec fromage de chèvre,
miel et noix, purée du chef et légumes de saison

with goat cheese, honey and nuts, mashed potatoes
and seasonal vegetables

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

29 €

HACHÉ
À LA
MINUTE

FOCACCIA BURGER

petit pain au lait maison avec steak de bœuf(250gr), 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», sulfites | 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, celeri, sulfites | list of allergens: milk, celery, sulphites)

29 €

GLUTEN FREE

MAGRET DE CANARD SAUCE À L'ÉCHALOTE

avec thym, girolles, purée et légumes de saison

duck breast with shallot sauce, with thyme, chanterelles,
mashed potatoes and seasonal vegetables

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

28 €

Desserts

PANNA COTTA DI MARTINA

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

7 €

BABA AU RHUM DI MARCO

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

9 €

ASSIETTE GOURMANDE & SON CAFÉ

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

15 €

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 €

LE VERITABLE CANNOLO SICILIANO

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

8 €

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

TIRAMISU MAISON D'UMBERTO

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

9 €

TARTE CITRON MERINGUÉE

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

8 €

TARTE DU JOUR

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

8 €

CARPACCIO D'ANANAS FRAIS

9 €

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)

An ornate, multi-layered gold frame with intricate carvings and a repeating geometric pattern, surrounding a central black rectangle.

Come à
la maison 
italian beautyFood