



MENU SPECTACLE - CARTE DU RESTAURANT
L'ÉQUIPE DU CODE23 EST HEUREUSE DE VOUS ACCUEILLIR.

Carte du restaurant

AMUSE-BOUCHE

- Brochettes de tomates et billes de mozzarella avec jambon de Parme** 8€
Skewers of tomatoes and mozzarella balls with Parma ham
- Focaccia farices aux aubergines grillées et stracciatella de burrata** 11€
Focaccia with grilled aubergines and stracciatella burrata

ENTRÉES

- Velouté glacé d'asperges avec mousse de jambon de Parme 12 mois d'affinage** 12€
Chilled asparagus velouté with 12-month aged Parma ham mousse
- Œuf poché crème de champignons, comté 24 mois, accompagné de tuile de champignons** 15€
Poached egg with mushroom cream, 24-month-old Comté cheese, accompanied by mushroom tuile
- Burrata crémeuse des Pouilles avec crumble d'échalote et poitrine de porc, accompagnée de salade et tomates cerises** 18€
Creamy Burrata from Puglia with shallot crumble and pork belly, accompanied by salad and cherry tomatoes
- Carpaccio de tomates cœur de bœuf colorées, caviar de fraises, avec billes de mozzarella de bufflonne, copeaux de parmesan, tuiles de vinaigre balsamique et huile d'olive herbes** 14€
Colorful tomato carpaccio, strawberry caviar, buffalo mozzarella balls, Parmesan shavings, balsamic vinegar tuiles, and herb olive oil

PLATS

- Tournedos Rossini (filet de bœuf, escalope de foie gras) gratin de pommes de terre à l'huile d'olive et sauce jus corsé de viande de bœuf** 32€
Tournedos Rossini (beef fillet, foie gras escalope) with olive oil potato gratin and rich meat jus sauce
- Ravioli carré à la ricotta, citron avec bisque de gambas et asperges avec zeste de citron vert** 24€
Square ricotta and lemon ravioli with prawn bisque, asparagus, and lemon zest
- Cannelloni d'aubergines farcis avec tomates séchées, huile d'olive, aubergine, ricotta aromatisée au basilic sur lit de sauce tomate à l'origan** 19€
Stuffed eggplant cannelloni with sun-dried tomatoes, olive oil, eggplant, basil-flavored ricotta on a bed of oregano tomato sauce
- Pavé de saumon d'élevage écossais grillé et servi sur lit de crème de poivrons et légumes marinés** 26€
Grilled Scottish farmed salmon fillet served on a bed of pepper cream and marinated vegetables

DESSERTS

Pavlova banane citron

Banana lemon Pavlova

9€

Financier miel d'acacia, gel de thym et pollen

Acacia honey financier, thyme gel, and pollen

11€

La rose Red Eden au café

Red Eden rose with coffee

12€

Fondant au chocolat praliné et chocolat noisette cœur coulant pistache avec tuile de chocolat et feuille d'or

Praline chocolate fondant and hazelnut chocolate with pistachio molten heart, chocolate tuile, and gold leaf

13€

APÉRITIF DINATOIRE

Sélection de charcuterie et fromages italiens, bruschetta tomate cerise, mozzarella de bufflonne et huile d'olive au basilic

Selection of Italian charcuterie and cheeses, cherry tomato bruschetta, buffalo mozzarella and basil olive oil

39€

Sélection de 3 fromages français : Pavé Toulousain, Galet boisé, Ossau-Iraty, accompagnés de confiture et de fruits secs

Selection of 3 French cheeses : Pavé Toulousain, Galet boisé, Ossau-Iraty, accompanied by jam and dried fruits

16€

Sélection de charcuterie italienne : jambon de Parme affiné 24 mois, mortadelle truffée, speck de Valtellina, bresaola punta d'anca

Selection of Italian charcuterie: 24-month-aged Parma ham, truffled mortadella, Valtellina speck, bresaola punta d'anca

22€

La Cuisine est ouverte de 19h jusqu'à minuit. the kitchen is open from 07h00pm till midnight.

De par notre licence, toute consommation d'alcool doit s'accompagner d'une consommation de nourriture. By our licence, any consumption of alcohol must be accompanied by food consumption.