



Au 2 Saint

BISTROT FRANÇAIS

CUISINE

à

PARTAGER

MENU

STARTERS

Entre amis, on partage les plaisirs

IMMANQUABLES

BIG BURRATA

La vraie burrata italienne accompagnée de tomates cerises, roquette, huile d'olive et vinaigre balsamique.
~250grs

19.00 sup. Crème de Truffe **4.00**

FOCCASCHIETA

Focaccia gourmande façon Bruschetta, garnie avec ses tomates, ail et jambon ibérique.

12.00

PLANCHE CHARCUTERIE

Charcuterie ibérique "La Guildive".

~150grs **16.00** ~300grs **30.00**

TRANCHE DE FOIE GRAS MAISON

Préparée à partir de foie de canard de manière artisanale. ~100grs

14.00

BOL DE FRITES À LA TRUFFE

Frites maison parfumées à la crème de truffe et parmesan.

8.00

ENTRÉES

OEUF FAÇON MAYO

Le classique sur un lit de panure de pain et sa mayonnaise au piment d'Espelette.

7.00

OEUF FAÇON COCOTTE

Chaud et crémeux, parfumé selon la saison avec ses bâtonnets de pain de campagne.

8.00

SOUPE DE LÉGUMES

Le goût authentique de la soupe traditionnelle, accompagnée de croustons ou boule de glace selon la saison.

7.00

SALADE DE POULPES

Poulpe frais assaisonné, poivrons rouges et graines.

8.00

OEUF À LA COQUE CAVIAR

Oeuf à la coque accompagné d'une touche de caviar (5grs KAVIARI) et ses mouillettes de pain de campagne.

18.00

À PARTAGER

ASSIETTE VENTRÈCHE DE THON

Tendres morceaux du ventre de thon Albacore à l'huile d'olive. ~80grs

8.00

ASSIETTE POIVRONS MARINÉS

Poivrons rouges confits et marinés dans l'huile d'olive.

7.00

CHARCUTERIE À LA COUPE

PLANCHE BOEUF

Cecina de boeuf maturé 12 mois dans les caves à jambons espagnol. ~150grs

12.00

PLANCHE BELLOTA

Epaule Bellota, saucisson Bellota, chorizon Bellota.
~150grs

18.00

ASSIETTE MORTADELLE TRUFFE

Mortadelle italienne parfumée à la truffe. ~150grs

14.00

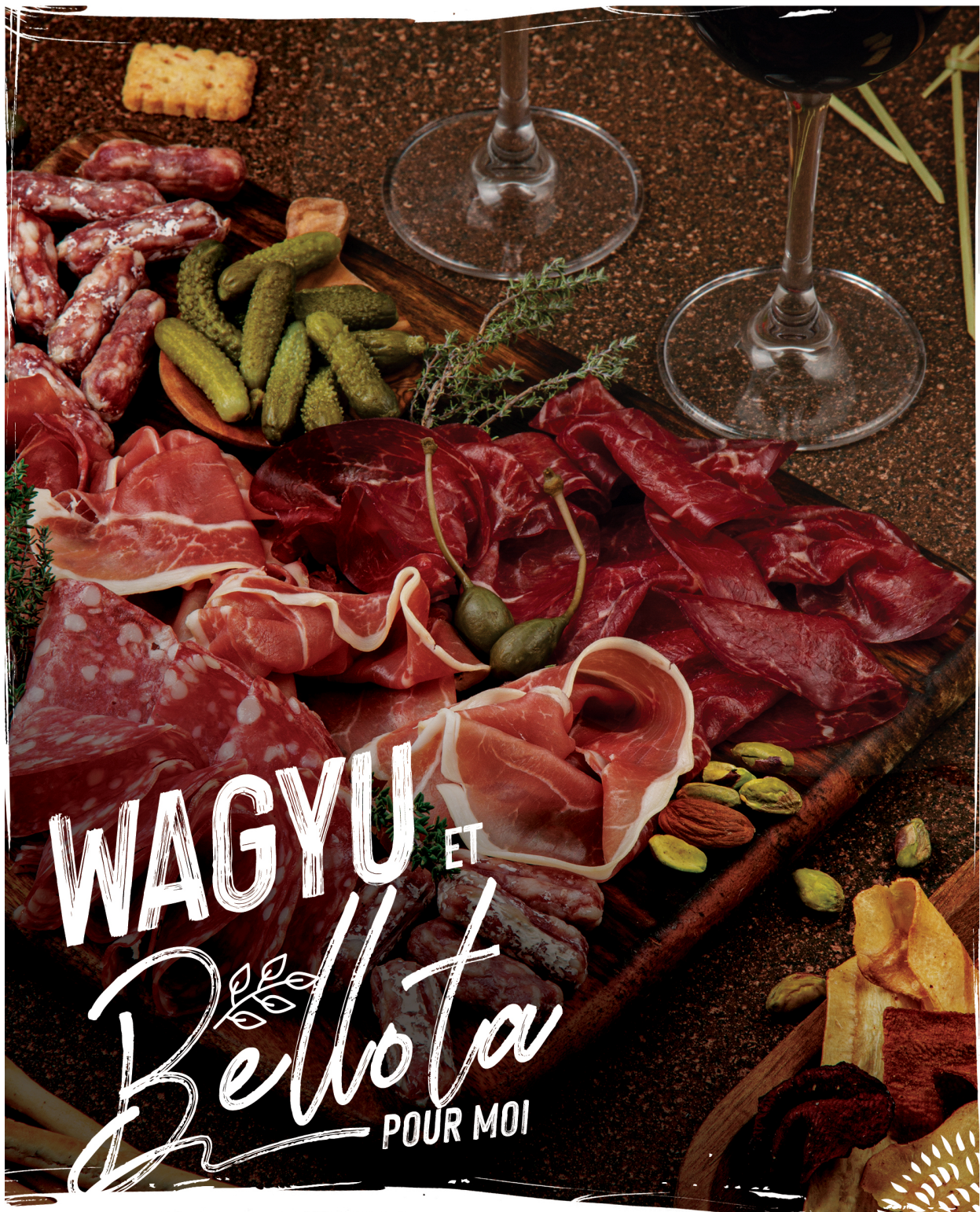
ASSIETTE BOEUF WAGYU

Cecina de boeuf Wagyu maturé (origine Japon), chaire marbrée de gras, texture fondante en bouche. ~50grs

18.00

NOTE

 - végétarien



TENDANCE	GRANDE PLANCHE	30.00
	Charcuterie ibérique "La Guildive" ~300grs.	
	BIG BURRATA	19.00
	La vraie burrata italienne accompagnée de tomates cerises, roquette, huile d'olive et vinaigre balsamique. ~250grs	
	Supplément Crème de Truffe 4.00	

LES INCONTOURNABLES

L'essence même de notre cuisine !

TATAKI DE BOEUF **26.00**

Onglet de boeuf snacké avec une marinade à l'huile de sésame et soja accompagné d'une boule de glace saveur moutarde.

TATAKI DE THON **26.00**

Thon snacké avec une marinade à l'huile de sésame et soja accompagné d'une boule de glace saveur Yuzu.

FINGERS DE POULET **18.00**

Filet de poulet coupé par nos soins avec notre panure panko et sésame.

MONT D'OR AU FOUR 2 PERSONNES **49.00**

Fromage de vache à pâte molle cuit au four, accompagné de charcuterie et de pommes de terres grenailles.. ~400grs

ESCALOPE MILANAISE **19.00**

Escalope de veau très fine avec panure panko et sésame.

POULPE GRILLÉ **24.00**

Tentacules de poulpe cuites à basse température et snackées à la plancha.

RISOTTO LÉGUMES DE SAISON **17.00**

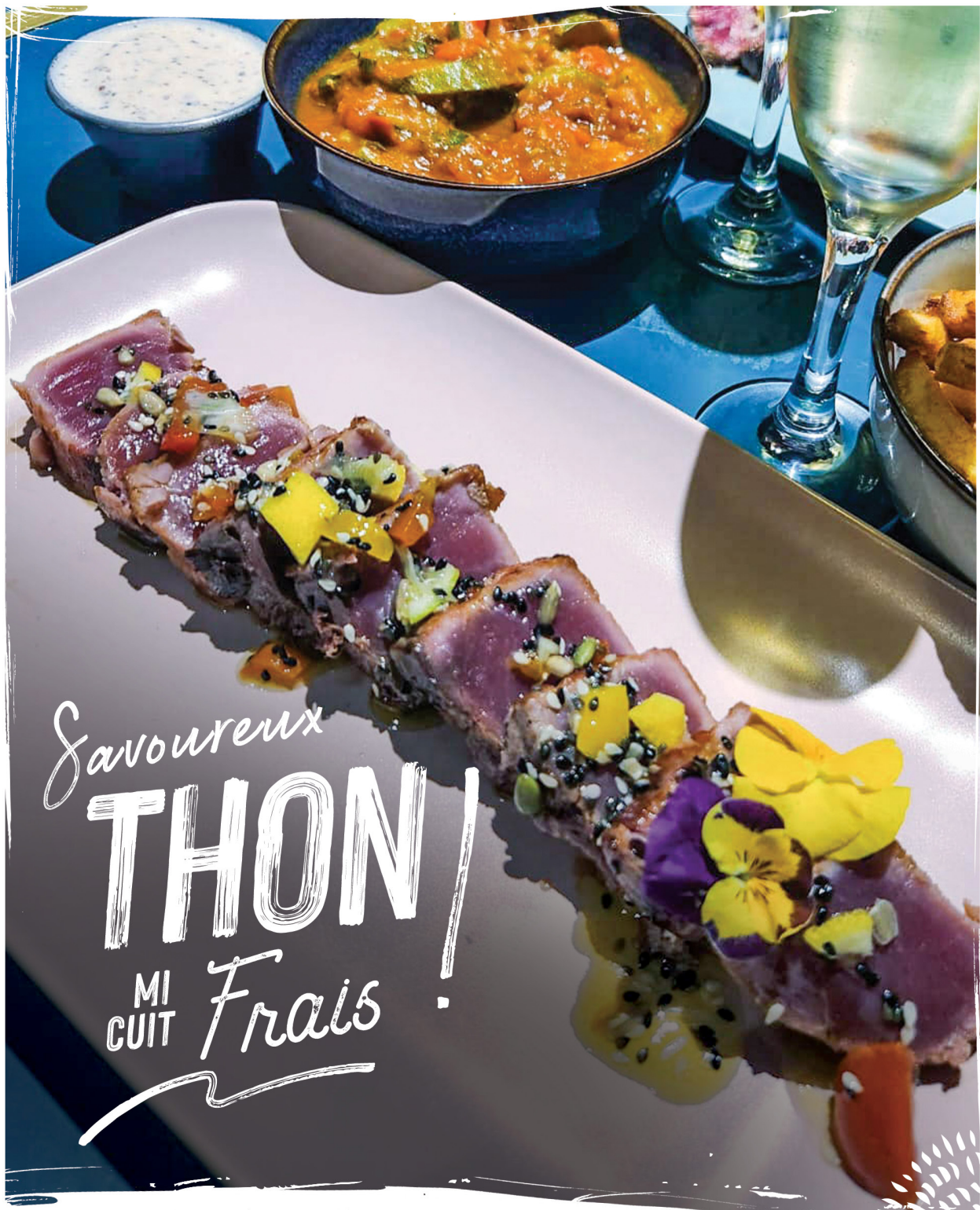
La simplicité d'un risotto sublimé par des légumes de saison.

+ UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX: *Frites, ratatouille, pâtes à la sauce tomates, salade verte.*

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE **4.00**

NOTE

 - végétarien



TRY THIS TATAKI DE THON

26.00

Thon snacké avec une marinade à l'huile de sésame et soja accompagné d'une boule de glace saveur Yuzu.



UNE
DOSE
DE
BONHEUR

TENDANCE REINE

Base tomate, mozzarella, jambon, champignons.

16.00

PIZZA

Tous les chemins mènent à la pizza

MAISON AUZSAINT

TRUFFE

Base crème fraîche, mozzarella, crème de truffe, champignons, parmesan, roquette.

19.00

BURRATA

Base tomate, mozzarella, burrata ~150grs, parmesan, roquette, tomates cerises.

19.00

REINE

Base tomate, mozzarella, jambon, champignons.

16.00

ESPAGNOLE

Base tomate, mozzarella, charcuterie bellota.

19.00

POULET

Base crème fraîche, mozzarella, fingers de poulet panés, parmesan, oignons, roquette.

17.00

BASE TOMATE

MARGHERITA

Base tomate, mozzarella, feuille de basilic.

11.00

PICANTE

Base tomate, mozzarella, saucisson piquant italien.

15.00

CECINA

Base tomate, mozzarella, cecina, parmesan, roquette.

19.00

CALZONE

Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf, cuite en chausson.

16.00

VÉGÉTARIENNE

Base tomate, mozzarella, ratatouille maison, parmesan, roquette.

16.00

BASE CRÈME FRAICHE

GORGONZOLA

Base crème fraîche, mozzarella, gorgonzola AOP cuillère, parmesan.

16.00

CHEVRE

Base crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, miel, parmesan, roquette.

17.00

MORTA TRUFFE

Base crème fraîche, mozzarella, mortadelle à la truffe, parmesan, roquette.

19.00

SAUMON

Base crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, parmesan, roquette, zest de citron.

19.00

THE GRAND MENU

FORMULE PARTAGE À VOLONTÉ

PÂTES
PIZZAS
DESSERTS

Gorgonzola - Arabiata - Al Fhunghi
Reine - Gorgonzola - Truffe
Mousse Chocolat - Cookies

29€

par personne

Réservé aux tables de 6 minimum

NOTE

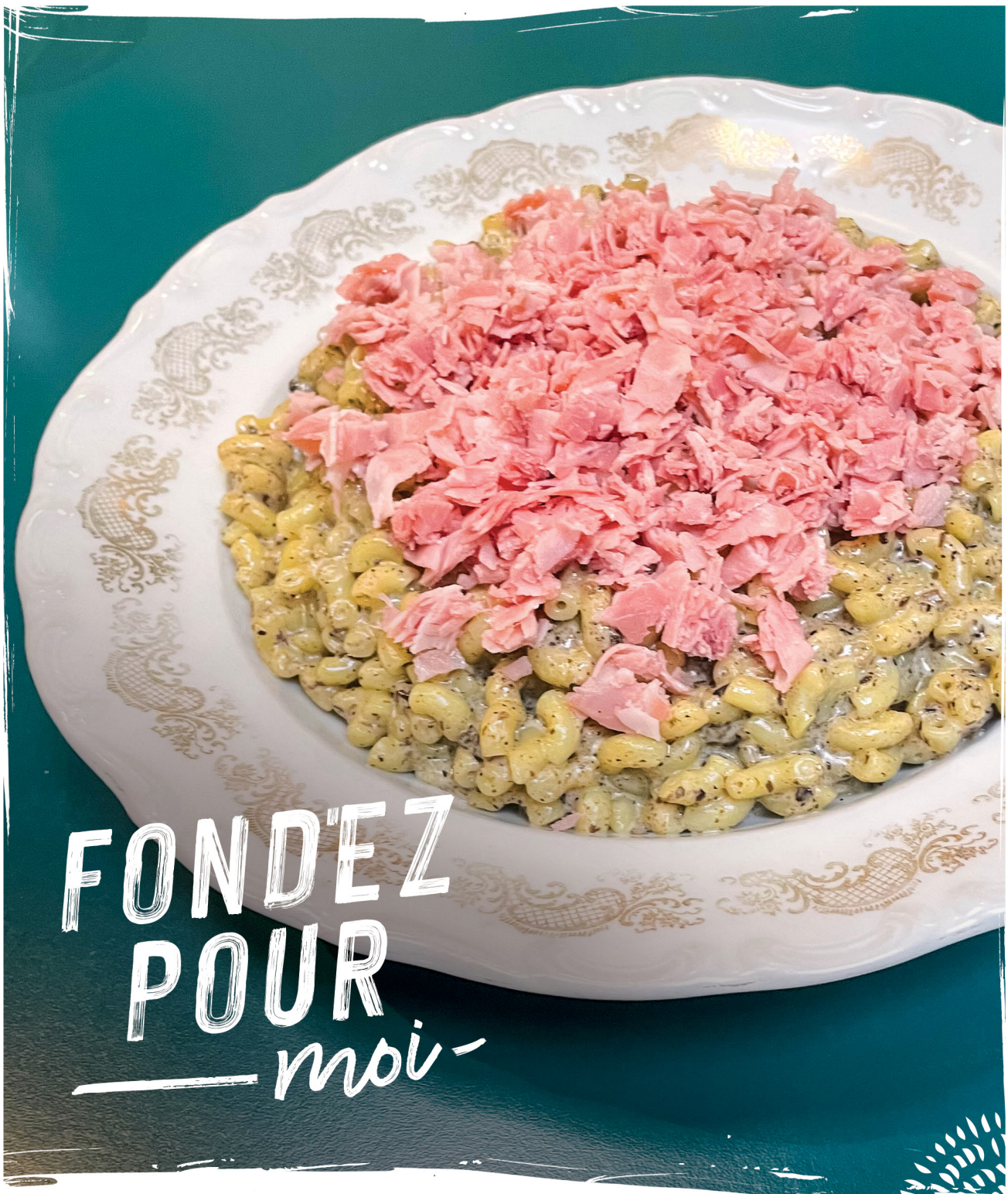
 - végétarien

SUPPLÉMENTS

Oeufs - 1€

Gorgonzola, Chèvre, Jambon blanc, Comté - 3€

Epaule bellota, Truffe, Cecina - 4€



FONDEZ
POUR
— moi—

TENDANCE **COQUILLETES JAMBON TRUFFE**
Coquillettes, jambon blanc, crème de truffe.

19.00

PÂTES

Des saveurs inoubliables dans chaque assiette !

MAISON AUZSAINT

COQUILLETTE JAMBON TRUFFE

Coquillette, jambon blanc, crème de truffe.

19.00

COMTE

Linguine, crème fraîche, jambon blanc, comté "râpé minute".

18.00

BURRATA

Penne, sauce tomates, burrata ~125grs, tomate cerise.

19.00

VODKA

Rigattonni, crème fraîche, sauce tomate, vodka flambée, cecina.

18.00

CLASSIQUES

CARBONARA

Linguine, crème fraîche, jambon blanc, jaune d'oeuf.

16.00

AL FUNGHI

Penne, crème de truffe, champignons.

18.00

ARRABIATA

Rigattonni, sauce tomate, piments, ail, huile d'olive.

16.00

GORGONZOLA

Rigattonni, crème fraîche, gorgonzola AOP cuillère.

16.00

SAUMON

Penne, crème fraîche, saumon fumé, zest de citron.

16.00

THE GRAND MENU



FORMULE PARTAGE À VOLONTÉ

PÂTES
PIZZAS
DESSERTS

Gorgonzola - Arabiata - Al Fhunghi
Reine - Gorgonzola - Truffe
Mousse Chocolat - Cookies

29€

par personne

Réservé aux tables de 6 minimum

NOTE

 - végétarien



TENDANCE COUSSINS NUTELLA

Petits coussins de pâte à pizza arrosés de Nutella.

8.00

DESSERTS

Touche sucrée sans culpabilité

LES CLASSIQUES

TIRAMISU CAFÉ ou PISTACHE

Le classique tiramisu avec biscuits à la cuillère, mascarpone dans un pot individuel.

8.00

COUSSINS NUTELLA

Petits coussins de pâte à pizza arrosés de Nutella.

8.00

COOKIES DU CHEF

Recette secrète "Au2Saint", fait maison tous les matins. Aux pépites de chocolat accompagnés d'une petite touche de chantilly.

7.00

MOUSSE CHOCOLAT DU CHEF

Une mousse au chocolat au lait, ultra-gourmande et faite maison.

7.00

CRÈME CARAMEL À LA TRANCHE

Belle tranche fondante de crème caramel maison.

7.00

CHARIOT DE FROMAGE

SAVEUR ET TRADITION

Fromages affinés sélectionnés par "Les Fromages de Soisy".

12.00

LES GOURMANDS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Accompagnez votre café ou thé d'un plaisir gourmand avec 3 mini desserts.

8.00

BULLE GOURMANDE

Savourez une flûte de champagne accompagnée de son assortiment de 3 mini desserts.

12.00

DAME BLANCHE

Glace vanille, chantilly et chocolat chaud.

9.00

CHOCOLAT OU CAFE LIÉGEOIS

Glace chocolat ou café, chantilly et chocolat chaud.

9.00

COLONEL

Glace citron basilic, vodka, zest de citron vert.

9.00

BOULES DE GLACES

"Glaces des Alpes" propose des saveurs subtiles et généreuses en intensité pour le palais, toutes aussi exceptionnelles qu'originales ! 15 parfums au choix.

3.00 / boule

Supplément Coulis de chocolat, chantilly **3.00**

MENU

Savourez l'instant présent !

**THE
GRAND
MENU**

FORMULE PARTAGE À VOLONTÉ

PÂTES Gorgonzola - Arabiata - Al Fhunghi
PIZZAS Reine - Gorgonzola - Truffe
DESSERTS Mousse Chocolat - Cookies

29€
par personne
Réservé aux tables de 6 minimum

**FORMULE
ARDOISE MIDI** 21.90€

VOIR ARDOISE DU JOUR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT ou **CAFÉ**

Sauf weekends et jours feriers) - Uniquement sur ardoise

-10 ANS **FORMULE
ENFANT** 11.90€

AU CHOIX

MINI PIZZA ou **MINI PATE**
+ DESSERT + SIROP