

# ANTIPASTI

<b>Soupe froide de Tomates, Menthe Fraîche et Piment</b> <i>Cold Tomato Soup, Fresh Mint and Red Hot Pepper</i>	€ 9
<b>Légumes Marinés au Pesto</b> <i>Pesto Marinated Vegetables</i>	11
<b>Salade de Champignons et Queues d'Ecrevisses</b> <i>Fresh Mushrooms and Crayfish Salad</i>	14
<b>Bruschetta aux Tomates Fraîches et Confites, à la Mozzarella de Bufflonne</b> <i>Tomato and Buffalo Mozzarella on a Slice of Toasted Farmhouse Bread</i>	14
<b>Carpaccio de Bresaola et Mousse de Chèvre Frais, Blanc de Poireaux</b> <i>Thin Slices of Salted and Dried Beef Bresaola, Mousse of Goat Cheese and Fresh young Leeks</i>	14
<b>Panna cotta aux Asperges Vertes et Chips de Jambon de Parme</b> <i>Green Asparagus « Panna Cotta » with Roasted Parma Ham</i>	9
<b>Tartare de Boeuf au Basilic et Parmesan</b> <i>Beef Tartar with Basil and Parmesan Shaving</i>	15 + 3 € on Menu
<b>Carpaccio de Boeuf, Vinaigrette de Tapenade, Copeaux de Parmesan, Crème de Tomates Séchées</b> <i>Beef Carpaccio, «Tapenade vinaigrette», Parmesan Shaving and Dried Tomato Cream</i>	14
<b>Aubergine farcie au jus de Tomates fraîches, Basilic et Mozzarella</b> <i>Stuffed Eggplant with Tomato, Basil and Mozzarella Cheese with Fresh Tomato Juice</i>	12
<b>Carpaccio de Saumon, Sauce Vierge et Croutons</b> <i>Marinated Salmon Carpaccio and Croutons</i>	13
<b>Mozzarella de Bufflonne et pulpe de Tomates fraîches, Huile d'olive et Basilic</b> <i>Buffalo Mozzarella with fresh Tomato, Olive Oil and Basil</i>	12
<b>Jambon de Parme "l'incontournable" et son Fruit de saison</b> <i>"The inevitable" Parma Prosciutto (raw ham) and its seasonal Fruit</i>	14
<b>Assortiment d'Antipasti « Findi » Pour 1 ou 2 personne</b> <i>Assortment of « Findi's » Antipasti Starters and Vegetables</i>	15/25 + 3 € on Menu
<b>Hors d'Oeuvre du Jour selon la Tradition "Findi"</b> <i>Appetizer of the Day in the « Findi Tradition »</i>	15

## Discover The Magic of a Real Italian Brunch, Every Sunday 25 €

*Assortment of Antipasti or Assortment of Cold Meat  
Scrambled Egg at your Taste-Nature, Smoked Salmon or with Herb  
Tiramisu or Fresh Fruit Salad-Panettone and Jam  
A Large Hot Drink and a Glass of Fresh Orange Juice*

Service included 15%, on VAT excluded Prices

# PÂTES FRAÎCHES MAISON

## Home Made Pasta

<b>Fusilli Blancs au Pesto Vert et Pecorino au poivre</b> <i>White Fusillis with Green Pesto and Pepper Pecorino</i>	€ 18
<b>Macaroni aux Aubergines, Tomates et Herbes Fraîches</b> <i>Macaroni with Eggplant, Tomatoes and Fresh Herbs</i>	15
<b>Penne aux Asperges Vertes, Jambon Cuit et Sauce Crémeuse</b> <i>Penne with Green Asparagus, Cooked Ham and Creamy Sauce</i>	19 +2 euros on Menu
<b>Spaghetti aux Parloudes</b> <i>Spaghetti with Clams</i>	20 +3 euros on Menu
<b>Raviolone de Gambas, Tomates Fraîches et Basilic</b> <i>Raviolone With King Prawns, Fresh Tomatoes and Basil</i>	22 + 3 euros on Menu
<b>Raviolis Farcis au Canard et Bœuf à la Crème de Truffe</b> <i>Pasta Stuffed with Beef and Duck in a Creamy Truffle Flavoured Sauce</i>	18
<b>Spirales Tricolores à la Crème aux Quatre Fromages et Noix</b> <i>Fusilli Three Colors with Cheese and Walnuts</i>	14
<b>Capelli Farcis à la Ricotta et Basilic, Sauce aux Tomates Fraîches</b> <i>Pasta stuffed with Ricotta cheese and Basil, fresh tomato sauce</i>	15
<b>Pâtes Grandes à la Crème de Cèpes et Jambon de Parme</b> <i>Large Pasta with Cepe Mushrooms and Parma Ham</i>	18 + 2 euros on Menu
<b>Lasagne de Volaille au Beurre de Truffe et Légumes de Saison</b> <i>Poultry and Seasonal Vegetable Lasagna with Truffle Butter</i>	16
<b>Tagliatelles aux Tomates Confites, Basilic et Fromage Fumé</b> <i>Tagliatelle with Dried Tomatoes, Basil and Smoked Italian Cheese</i>	16

### MENU FINDI

Every Day

**32 euros**

1 Starter - 1 Pasta - 1 Dessert

Choose on the Menu

Please, inform the fix Menu choice  
at the beginning, Daily Specials Excluded

### MENU ESPRESSO

Lunch Only

**25 euros**

1 Starter + 1 Pasta

1 Pasta + 1 Dessert

½ Mineral Water or 1 Glass of Wine

Please Inform the Fix Menu Choice  
at the Beginning, Daily Specials Excluded

## FROMAGES

### CHEESE

**Assortiment de Fromages de la Botte**

*Assortment of Fine Cheese*

9

Service Include 15% on Vat excluded Prices

Pour un paiement par chèque, une pièce d'identité vous sera demandée en plus du contrôle électronique.

# POISSONS

## FISH

<b>Filet de Rouget Barbet, Mousse d'Artichaud, Vinaigrette Tiède Aux Olives et Tomates Confites</b>	€ 23
<i>Rouget Barbet" Filet, Artichoke Mousse, Warm Vinaigrette with Olives and Dried Tomatoes</i>	
<b>Filet de Daurade Royale Rôti, Carotte, Fenouil et Coulis de Poivrons</b>	26
<i>Roasted Sea Bream's Filet, Carrots, Fennel and Red Pepper Reducing</i>	
<b>Filet de Bar Rôti, Pulpe de Tomates Fraîches, Fumet au Basilic</b>	25
<i>Roasted Sea Bass 's Filet Served with Tomato Pulp, Perfumed with Basil Stock</i>	
<b>Morue Fraîche Rôtie, Ecrasée de Pommes de Terre, jus Aillé</b>	22
<i>Fresh Cod, Mashed Potatoes with Garlic Juice</i>	

# VIANDES

## MEAT DISHES

<b>Suprême de Pintade Rôti à la Pancetta, Ecrasée de De Pommes de terre et Jus aux Arômes de Truffes</b>	24
<i>Roasted Guinea Fowl wrapped in Pancetta with Truffle Flavored Mashed Potatoes</i>	
<b>Carré d'agneau en Croûte de Parmesan, poêlée de Légumes</b>	29
<i>Loin of Lamb roasted in Parmesan Cheese Crust, Vigorous Juice and Seasonal Vegetables</i>	
<b>Escalope de Veau à la Mode de Milan et Salade Verte</b>	20
<i>Breaded Veal »Milan Style » Escalope with Green Salad</i>	
<b>Piccata de Veau au Citron, Jeunes Pousses d'Epinards</b>	25
<i>Thin Veal Slices with Lemon and Young Spinach Sprout</i>	
<b>Coeur de Filet de Boeuf, Sauce Balsamique Noir, Pommes de Terre Farcie au Mascarpone et Ciboulette</b>	29
<i>Beef Filet with Balsamic Sauce, Baked Potato Stuffed with Mascarpone and Chive</i>	
***	
<b>Plat du Jour de nos Régions</b>	23
<i>Daily Special of « La Cuisine Italienne de Findi »</i>	
<b>Risotto du Jour de nos Régions</b>	20
<i>Daily Special Risotto</i>	

**Find FINDI recipes in our book  
« Findi's Italian Cuisine » at Flammarion Editions 24 €**

Service Include 15% on Vat excluded Prices

# DESSERT

## Desserts

<b>Moscato d'Asti ( 12 cl.) 7€</b>	<i>Fizzy and sweet White Wine</i>	<b>Grappa di Poli:Po</b>	<i>Traminer, Sarpa di poli, Uvania(4cl)</i>	14
			<i>Poli Sarpa Riserva (4cl)</i>	16
<b>Café Findi</b>	<i>Scoop of Coffee Ice Cream, Mini Tiramisu, and an Espresso</i>			7
<b>Crème Brulée aux Framboises</b>	<i>Raspberry Crème Brulée</i>			8
<b>Ravioli Légers à l'Abricot Servis Tièdes</b>	<i>Warm Fluffy Apricot Raviolis</i>			11
				+2 euros au Menu
<b>Tiramisu au Goût de la Semaine ou Parfumé au Café</b>	<i>Coffee Tiramisu or the Week Special</i>			9
<b>Panna Cotta à l'Abricot</b>	<i>Panna Cotta with Apricot Flavor</i>			8
<b>Fondant au Chocolat Noir, Sauce Vanillée et Glace au Chocolat Blanc</b>	<i>Warm Chocolate Cake with vanilla Flavoured Sauce and White Chocolate Ice Cream</i>			9
<b>"Findissimo" Sorbet au Citron Généreusement Arrosé de Limoncello</b>	<i>Lime Sorbet Liberrally sprinkled with Limoncello</i>			9
<b>Glaces et Sorbets</b>	<i>Ice Cream and Sorbets</i>			9
<b>Nougat Glacé et son Coulis de Framboise</b>	<i>Iced Nougat with Raspberry Sauce</i>			9
<b>Salade de fruit de Saison</b>	<i>Seasonal Fresh Fruit Salad</i>			9
<b>Cappuccino de Fruit Rouges et Risotto vanillé</b>	<i>Red Berry Cappuccino with Vanilla Risotto</i>			10
<b>Gratin de Fruits Frais en Sabayon de Mascarpone à la Vanille</b>	<i>Gratinated Fruit Sabayon with Vanilla Mascarpone</i>			11

## APERITIVI

Kir (10cl)	5	Coupe de Champagne Heidsieck (10cl)	10
Campari, Martini (7cl)	6	Coupe de Pommery Blanc/Rosé (10cl)	12/13
Bellini (House aperitif)	10	Negroni	10
<b>Long Drink Cocktails</b>	<b>12</b>	Anisette (3cl)	6

## CHAMPAGNES

<b>Pommery Brut Royal / Rosé</b>		<u>1/2</u>	<u>Bt</u>
Champagne Heidsieck Monopole		34	67
<b>Demoiselle E.O. – Tête de Cuvée Millésimée 2000</b>			<b>98</b>
Cristal Roederer Millésimé 2000			279

### Mineral Waters, Fruit Juices

Mineral Water, Sparkling Water (1L)	7/8
Mineral Water, Sparkling Water(50cl)	5
Perrier (33cl), 1/4 St Yorre	5
Fruit Juice	5
Fresh fruit Juice	6
Fruit cocktail	7
Coca-Cola, Light et Lemon (33cl)	5
Schweppes, Orangina (25 cl)	5
Bottled Beer (33 cl)	6
Nastro azzurro	6,50

### Digestives (4cl)

Grand Marnier	9
Get 27, Get 31, Marie Brizard	9
Limoncello, Sambuca, Grappa	9
Calvados, Armagnac	11
Eaux de Vie, Cognac	10
<b>Coffe and Herbed Tea</b>	
Espresso SEGAFREDO	3,50
Coffe&Milk, Doppio Coffee	5
Tea, Hot Chocolate, Herbed Tea	5
Irish Coffee	10