

sobogusto
ristorante bar & more

CARTE DE MENU



*Notre carte a été pensée et réalisée par notre chef
Jean-Marc TALLONE et sa brigade.*

À travers cette carte, je souhaite partager en exclusivité avec vous une expérience gourmande et raffinée, avec des saveurs authentiques au goût du jour et des saisons.

Le respect que j'ai pour vous-même et mon métier, m'amène à travailler des produits frais, en respectant la matière première.. Une carte variée qui, je l'espère, saura vous surprendre et vous séduire.

*Our menu has been designed and created by
Jean-Marc TALLONE and his team.*

With this menu, We hope to share with you a gastronomic and fine dining experience. Our passion for food means sourcing and working with only the highest quality fresh seasonal produce.

A menu that we hope will take you on a culinary journey of discovery to surprise and seduce your senses..



ANTIPASTI À PARTAGER

1 ANTIPASTO * au choix	7.00	2 ANTIPASTI * au choix	13.00
3 ANTIPASTI * au choix	20.00	4 ANTIPASTI * au choix	26.00

AU CHOIX

- Bruschetta de tomates et basilic
- Mortadella aux pistaches
- Scamorza
- Mozzarella di bufala
- Jambon SanDaniele
- Coppa
- Parmigiano Reggiano
- Bocconcini fritti
- Bresaola

CARPACCIO DE SAUMON À L'ANETH salade de légumes croquants	16.00	24.00
CARPACCIO DE POULPE salsa de choux fleur au balsamique blanc	14.00	19.00
CARPACCIO DE BŒUF roquette, pickles d'oignons rouges, copeaux de parmesan	14.00	19.00
VITELLO TONNATO rôti de veau servi rose, sauce au thon, pousses de salade, capron	14.00	19.00
CARPACCIO DE MELON AU JAMBON SAN DANIELE	14.00	19.00
TATAKI DE THON EN TEMPURA sauce tomate aigre douce au vinaigre balsamique	16.00	24.00
TORTELLINI IN BRODO	9.00	

SALADES

MOZZARELLA CAPRESE mozzarella di bufala DOP, tomates anciennes, pesto de basilic	14.00	18.00
SALADE VÉGÉTARIENNE aubergines grillées, fromage de chèvre gratiné, salade de roquette aux figues	13.00	17.00
SALADE NIÇOISE REVISITÉE thon rouge mi-cuit, laitue croquante, haricots verts, poivrons, oignons fanes, olives noires tomates, œuf de caille	15.00	19.00
SALADE SOBOGUSTO mesclun, saumon fumé, scampis croustillants, guacamole	15.00	19.00
SALADE PAESANA salade, lard rôti, champignons, pommes de terre, oeuf	13.00	17.00
SALADE CÉSAR salade romaine, filet de poulet au curry croustillant, croûtons, parmesan, sauce césar	14.00	18.00

NOS ENTRÉES DOIVENT ÊTRE SUIVIES D'UN PLAT PRINCIPAL



PÂTES

Disponible en entrée(-3euros) suivi d'un plat

Sans gluten (Pâtes fraîches maison) Gnocchi, Casarecce, Ravioli Ricotta & Spinaci
Prix selon sauce

* PÂTES FRAÎCHES MAISON

TORTELLINI CRÈME JAMBON	15.00
MACCHERONI MAISON* OU SPAGHETTI SAUCE AU CHOIX arrabiata, bolognaise, carbonara, crème jambon	14.00
KNIDDELEN REVISITÉS* crème de taleggio, lard aux épices de colonata	17.00
TAGLIATELLE ALLA GENOVESE pesto de basilic, haricots verts, pignons de pin grillés	16.00
TAGLIATELLE ALLA NORMA aubergines, rapé de ricotta salée	15.00
LINGUINE ALLA CRUDAIOLA sauce tomate, tomates cerises, basilic, bufala, rucola, écailles de parmesan	16.00
CASARECCE SAUCE AU THON FRAIS TOMATES CERISES ET OIGNONS ROUGES*	18.00
CONCHIGLIETTE À LA DORADE ROYALE, CAPRES ET ZEST D'ORANGE*	17.00
CONCHIGLIETTE SOBOGUSTO* crème, safran, petits pois, émincé de filet de boeuf	19.00
DUETTO DI PASTA * ravioli ricotta e spinaci sauce aurora, conchigliette au pesto	17.00
GNOCCHI DU CHEF* petits pois à la française, truffes d'été	18.00
GNOCCHI SORRENTINA * sauce napoli, mozzarella di bufala dop	15.00
RAVIOLI RICOTTA & SPINACI * sauce au beurre de sauge, parmesan	15.00
RISOTTO AUX CÈPES	19.00
LASAGNE MAISON*	15.00

ENJOY YOUR PASTA



VIANDES

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL COUPÉ AU COUTEAU jaune d'oeuf, moutarde, ketchup, échalottes, câpres, persil, cornichons, salade, frites maison	27.00
TARTARE DE BŒUF LUXEMBOURGEOIS COUPÉ AU COUTEAU à l'italienne, salade, frites maison	28.00
BURGER SOBOGUSTO steak haché pur bœuf à votre cuisson, pancetta grillée, salade iceberg, légumes grillés, fromage scamorza fumé, frites maison	19.00
ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS URUGUAY sauce choron, frites maison, coeur de laitue grillée	28.00
FILET DE BŒUF PÉRIGOURDINE sauce à la truffe, mousseline de pommes de terre	32.00
	Supplément escalope de foie gras 4.00
FILET DE BŒUF GRILLÉ frites maison, salade	30.00
FILET DE BŒUF SAUCE AUX DEUX POIVRES frites maison, salade, légumes de saison	32.00
FILET DE BŒUF EN TAGLIATA salade de roquette, copeaux de parmesan, pommes au romarin	32.00
PORCELET RÔTI, JUS À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE pommes au romarin, légumes de saison	25.00
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE spaghetti napoli, légumes de saison, salade	22.00
ESCALOPE DE VEAU CRÈME CHAMPIGNONS pommes au romarin, légumes de saison	24.00
STEAK D'AGNEAU GRILLÉ légumes méditerranéens rôtis	25.00
SUPRÊME DE POULET AUX CÈPES sauce aux cèpes, légumes de saison, frites maison	19.00

ENJOY YOUR MEAT



PIZZA

Sans gluten sur demande (sauf calzone)

PIADINA (sauce tomate ou blanche-origan-fleur de sel)	9.60
MARGHERITA (sauce tomate-mozzarella)	11.90
FUNGHI (sauce tomate-mozzarella-champignons)	13.70
PROSCIUTTO (sauce tomate-mozzarella- jambon cuit)	13.70
PROSCIUTTO&FUNGHI (sauce tomate-mozzarella-jambon cuit-champignons)	15.50
SALAMI (sauce tomate-salami doux)	13.70
CALZONE (sauce tomate-mozzarella-ricotta-épinards)	15.90
BISMARCK (sauce tomate-mozzarella-jambon-œuf)	14.20
QUATTRO STAGIONI (sauce tomate-mozzarella-jambon cuit- champignons-artichauts-olives)	17.00
CHÈVRE&MIEL (mozzarella-chèvre-miel)	14.30
BUFALA&RUCOLA (sauce tomate-mozzarella di bufala-tomates cerises-roquette)	15.70
VEGETARIANA (sauce tomate-mozzarella-légumes de saison)	15.80
DIAVOLA (sauce tomate-mozzarella-salami piquant)	13.70
ROMANA (sauce tomate-anchois-câpres-olives)	13.90
SOBOGUSTO (sauce tomate-mozzarella-carpaccio-roquette-parmesan)	20.40
TONNO & CIPOLLA (sauce tomate-mozzarella-thon-oignons)	15.40
QUATTRO FORMAGGI (sauce tomate-quatre fromages)	16.40
HOT CANNIBALE (sauce tomate-mozzarella-anduja-salami piquant-saucisse italienne-oignons rouges)	17.00

THE SPECIALS

BRESAOLA (sauce tomate-mozzarella-bresaola-rucola-grana-citron)	20.40
SCAMPIS (sauce tomate-mozzarella-scampis à l'ail-courgette)	21.40
SFIZIOSA (sauce tomate-mozzarella-tomates cerises-rucola-San Daniele-philadelphia)	21.60
PRINCIPESSA (sauce tomate-mozzarella-San Daniele-crème fraîche)	18.80
NORDICA (mozzarella-saumon fumé-persil-citron)	15.80
SAPORI DI BOSCO (sauce tomate-mozzarella-cèpes-saucisse italienne-rucola-grana)	21.60



POISSONS

TAGLIATA DE THON GRILLÉ

épinards à l'huile d'olive, purée au wasabi

29.00

SOLE AU BEURRE MEUNIÈRE (500 - 600gr)

pommes de terre vapeur, légumes de saison

33.00

DOS DE CABILLAUD RÔTI

caviar d'aubergine aux cèpes

24.00

DORADE ROYALE GRILLÉE

fenouil braisé, olives, oignons rouges, pommes grenailles

26.00

PAVÉ DE SAUMON DE NORVÈGE GRILLÉ

piperade, riz basmati

24.00

SCAMPIS GRILLÉS À L'AIL OU À LA DIAVOLA

légumes de saison, riz

26.00

BEIGNETS DE SCAMPIS

légumes en tempura

26.00

GRILLADE MIXTE DE POISSONS

thon, dos de cabillaud, saumon, scampis

32.00

ENJOY YOUR FISH

Le Lounge

Notre espace bar privatisable vous propose des dégustations assises ou debout dans un cadre décontracté. Il se prête idéalement à des événements intimes comme à des événements d'affaires.

Dégustations assises ou debout :
jusqu'à 60 personnes

La Terrasse

À la belle saison, notre terrasse lumineuse vous permettra de prendre l'air tout en profitant d'un moment décontracté. Un endroit idéal pour vos événements d'entreprise, mariages, anniversaires, baptême, conférences, concerts, cocktails ou barbecues privés.

Cocktails:
100 personnes
Déjeuners et dîners:
80 à 120 personnes
Concerts/Conférences:
80 personnes

Le carré Vip

Lieu idéal pour organiser des déjeuners et dîners d'affaires ou entre amis. Le restaurant Sobogusto vous propose des plats selon vos désirs et envies.

Déjeuners et dîners:
50 personnes assises
ou debout 80

La Mezzanine

À l'abri des regards se cache notre mezzanine privée, un lieu exclusif, propice aux confidences et aux secrets.

Notre mezzanine vous accueille pour vos déjeuners et dîners privés avec vos amis, vos collègues d'affaires ou des événements en famille.

Un endroit adaptable pour recevoir des personnes à mobilité réduite.

35 personnes assises
ou debout 50

La Baïta

Entre amis ou pour un dîner d'affaires, le chalet se prête parfaitement à des dîners aux chandelles d'une certaine envergure.

Déjeuners et dîners:
120 personnes assises
ou debout 180