






à partager

-  **Houmous à la betterave** 14,00 €
Crème de pois chiche à la betterave, sésame et pain comme une pita.
Hummus with beetroot, sesame and bread like a pita.
-  **Ktipiti** 15,00 €
Crème de poivrons grillés, fromage feta, yaourt à la grecque, huile d'olive, menthe et pain comme une pita.
Cream of grilled peppers, feta cheese, Greek yogurt, olive oil, mint and bread like a pita.
-  **Assiette de fromages** 11,00 €
Petit fromage de chèvre et Tome bio du pays, salade mélangée.
Cheese plate, with mixed salad.
- Foie gras maison** 23,00 €
Pain toasté et purée d'oranges amères.
Homemade Foie gras, toasted bread and orange purée.

entrées iodées

-  **Poêlée de coquillages** 18,50 €
Palourdes et moules au vin blanc, persillade.
Pan-fried shellfish : clams and mussels in white wine sauce, parsley.
-  **Tiradito de saumon** 19,50 €
Saumon frais d'Ecosse aux agrumes, fines betteraves crues, poivre de Timut et écume de coco.
Fresh Scottish salmon with citrus, fine raw beets, Timut pepper and coconut foam.

salades

-  **La traditionnelle d'artichaut** 19,00 €
Artichauts frais coupés finement, salade roquette, copeaux de parmesan et sauce anchoïade légère.
Finely chopped fresh artichokes, arugula salad, parmesan shavings and light anchovy sauce.
- L'autre caesar** 25,00 €
Crevettes en marinade, salade romaine, sauce caesar, noisettes torréfiées, copeaux de parmesan, tomates et petits croutons.
Marinated shrimps, romaine salad, caesar sauce, roasted hazelnuts, parmesan shavings, tomatoes and small croutons.
-   **La pause vegan** 20,00 €
Petites pousses d'épinard, avocat, pois chiches, betteraves crues, mélange de graines et sauce soja cacahuète.
Baby spinach, avocado, chickpeas, raw beets, mixed seed ans peanut soy sauce.



Végétarien



Sans Gluten/Gluten free

pizzas



Authentique Margarita

16,00 €

Sauce tomate, mozzarella di Buffala , feuilles de basilic frais.
Tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh basil leaves.

Gamberoni

23,00 €

Sauce tomate, mozzarella di buffala, crevettes, persillade.
Tomato sauce, buffalo mozzarella, shrimps, parsley.

Picante

19,50 €

Sauce tomate, salami piquant, mozzarella, cantal, oignons rouges crus, poivrons rouges grillés.
Tomato sauce, spicy salami, cantal, mozzarella, raw red onions, grilled red peppers.

Salmon

23,00 €

Pâte blanche, mozzarella, cantal, garnie à la sortie du four de saumon frais d'Ecosse, salade de roquette et crème ciboulette.
White pizza, mozzarella, cantal, topped with fresh Scottish salmon straight out of the oven, arugula salad and chive cream.



Tartufa

27,00 €

Pâte blanche, mozzarella, cantal, garnie à la sortie du four de salade roquette et lamelles de truffe d'été Tuber Aestivum.
White pizza, mozzarella, cantal, garnished with arugula salad straight of the oven and slices of Tuber Aestivum summer truffle.

pâtes



Gnocchi alla Sorrentina

19,00 €

Gnocchi, sauce tomate maison, coeur de straciatella onctueuse.
Gnocchi, homemade tomato sauce, creamy straciatella.



Mafaldine à la truffe

27,00 €


Mafaldine à la crème de truffe et copeaux de truffes d'été Tuber Aestivum.
Mafaldine with truffle cream and Tuber Aestivum summer truffle shavings.


Linguini aux coquillages

25,00 €

Linguini aux palourdes et aux moules, persillade et neige de poutargue.
Linguini with clams and mussels, parsley and bottarga flakes.

poissons grillés au charbon de bois


 **Daurade entière au feu de bois** 36,00 €
en portefeuille, aux deux pesto rouge et vert, pommes de terre rôties et fenouil confit.
Whole sea bream grilled over a wood fire with two types of pesto, roasted potatoes and candied fennel.

 **Loup grillé entier au feu de bois** 42,50 €/Pers
Pour deux personnes, tomate provençale et pommes de terre rôties.
Grilled whole sea bass over a wood fire, for two people, provencal tomato and roasted potatoes.

inspirations iodées

Pavé de seriole 28,00 €
Poisson de Méditerranée en marinade chimichurri anisé, légumes de saison et traditionnelles panisses bio de chez Artisan DAQUI.
Seriole steak, Mediterranean fish, chimichurri anise marinade, seasonal vegetables and traditional panisses Daqui.

viandes grillées au charbon de bois

 **Faux filet de bœuf grillé** 24,00 €
300 gr environ, légumes de saison et traditionnelles panisses bio de chez Artisan DAQUI.
Grilled beef sirloin (300 gr approx), seasonal vegetables and traditional panisses from Daqui.

Coquelet fermier à la braise 27,00 €
Marinade au chimichurri rouge, pommes de terre rôties et tomate provençale.
1/2 grilled free-range chicken, marinade with red chimichurri, roasted potatoes and provencal tomato.

menu enfant 15,00 €

Steak haché, frite et légumes.
Minced steak, fries and vegetables.

ou

Mini pizza marguerite sauce tomate, mozzarella et cantal.
Mini margarita pizza, tomato sauce, mozzarella and cantal.

et

Une boule de glace au choix pour les plus sages.
A scoop of ice cream of your choice.

desserts

Tiramisu traditionnel <i>Traditional tiramisu.</i>	10,00 €
Le fameux gâteau à l'orange Glace au yaourt, petite lavande, amandes grillées et miel. <i>The famous orange cake, yogurt ice cream, lavender, toasted almonds and honey.</i>	11,00 €
Ananas rôti Sablé diamant et glace à la vanille. <i>Roasted pineapple, diamond shortbread and vanilla ice cream.</i>	12,00 €
Royale au chocolat de chez Patrick Mesiano Pâtisserie aux amandes, croustillant et mousse au chocolat noir. <i>Chocolate dessert from Patrick Mesiano, almond biscuit, crunchy and dark chocolate mousse.</i>	12,00 €
Pain perdu gourmand au caramel salé maison Nougatine de noisette, glace caramel au beurre salé. <i>Pain perdu with homemade toffee, caramelized hazelnut, salted butter caramel ice cream.</i>	11,00 €

glaces

Coupe cookie Glace vanille, chocolat, chantilly, crème de chocolat et croustillants de cookie. <i>Vanilla ice cream, chocolate, whipped cream, chocolate cream and cookie's crisp.</i>	12,00 €
Coupe grecque Glace yaourt, miel et amandes effilées. <i>Yogurt ice cream, honey and flaked almonds.</i>	11,00 €
Coupe Colonel d'agrumes Glace sorbet citron, combava, menthe, liqueur l'orangerie de monaco. <i>Sorbet limon, combava agrume, fresh mint and alcohol cup. Orangerie de Monaco liquor.</i>	14,00 €
Coupe de glaces de la maison local neige azur glaces artisanales. Vanille, chocolat, fraise, yaourt, passion, coco, caramel au beurre salé, citron, café. <i>Vanilla, chocolate, strawberry, yogurt, passion, coconut, salted butter caramel, lemon, coffee.</i>	

3 parfums au choix	3 flavors to choose from	10,00 €
2 parfums au choix	2 flavors to choose from	7,00 €

