

à partager

entre 15€ et 27€



Houmous à la betterave

Crème de pois chiche à la betterave, sésame noir et pain comme une pita.
Beetroot Hummus, chickpea cream, black sesame and bread like a pita.



Ktipiti

Crème de poivrons grillés, fromage feta, yaourt à la grecque, huile d'olive, menthe fraîche et pain comme une pita.
Cream of grilled peppers mixed with feta cheese, Greek yogurt, olive oil, mint and bread like a pita.



Stracciatella crémeuse

Le coeur de mozzarella crémeuse, tomates colorées, basilic frais et charbon végétal.
Creamy mozzarella heart stracciatella, colorful tomatoes, fresh basil and vegetal coal.

Poêlée de coquillages

Palourdes et moules au vin blanc, persillade.
Pan-fried shellfish : clams and mussels in white wine sauce, garlic parsley oil.



Ceviche Paloma

Dorade marinée aux agrumes et pickles de légumes
Sea-bream ceviche, vegetables pickles and citrus marinade

salades

entre 22,50€ et 27€



La traditionnelle d'artichaut



Artichauts frais coupés finement, roquette, copeaux de parmesan, sauce anchoïade légère.
Finely chopped fresh artichokes, arugula, parmesan shavings, light anchovy sauce.

L'autre caesar

Crevettes marinées, salade romaine, sauce caesar, noisettes torréfiées, copeaux de parmesan, tomates cerises, petits croûtons.
Marinated shrimps, romaine salad, caesar sauce, roasted hazelnuts, parmesan shavings, cherry tomatoes, croutons.



La pause vegan



Petites pousses d'épinard, avocat, pois chiches, betteraves crues, mélange de graines, houmous, grenade, sauce soja cacahuète.
Baby spinach, avocado, chickpeas, raw beets, mixed seeds, hummus, pomegranate, peanut soy sauce.

Salade crottin de Chavignol fermier & copeaux de truffes d'été

tuberculam aestivum, asperges vertes, artichauts crus, roquette, anchoïade légère
Chavignol Goat cheese salad, green asparagus, artichoke, rocket, light anchovy sauce, «tuberculam aestivum» truffle shavings.



Végétarien/Vegetarian



Sans Gluten/Gluten free

pizzas entre 19€ et 28,50€

Nous réalisons nos pâtes à pizza, recette authentique de Luigi Vannini
We make our pizza dough using Luigi Vannini's authentic recipe.

Authentique Margarita

Sauce tomate, mozzarella di Buffala, feuilles de basilic frais.

Tomato sauce, Buffala mozzarella, fresh basil leaves.

Gamberoni

Sauce tomate, mozzarella di Buffala, crevettes, persillade.

Tomato sauce, Buffala mozzarella, shrimps, garlic parsley oil.

Picante

Sauce tomate, salami piquant, mozzarella, cantal, oignons rouges crus, poivrons rouges grillés.

Tomato sauce, spicy salami, mozzarella, cantal, raw red onions, grilled red peppers.

Fresco

Pâte blanche garnie à la sortie du four de tomates fraîches, jambon cru et mozzarella straciatella.

White pizza topped out of the oven with fresh tomatoes, prosciutto and mozzarella cheese straciatella.

Berlugane love

Pâte blanche, mozzarella, cantal, aubergines confites, artichauts frais, garnie à la sortie du four de noisettes torréfiées, ricotta et basilic frais.

White pizza, mozzarella, cantal, eggplant confit, fresh artichokes, garnished out of the oven with roasted hazelnuts ricotta and fresh basil.

Tartufa

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 straight of the oven with arugula and slices of Tuber Aestivum summer truffle.

pâtes fraîches entre 23,50€ et 58€

Nos pâtes fraîches sont réalisés quotidiennement et artisanalement.
Our fresh pasta is made daily and crafted by hand.

Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi, sauce tomate maison, coeur de straciatella onctueuse.

Gnocchi, homemade tomato sauce, creamy straciatella heart.

Rigattoni frais à la truffe

Pappardelle à la crème de truffe et copeaux de truffes d'été Tuber Aestivum.

Pappardelle with truffle cream and Tuber Aestivum summer truffle shavings.

Linguini frais aux coquillages

Linguini aux palourdes et aux moules, persillade et neige de poutargue.

Linguini with clams and mussels, garlic parsley oil and bottarga fish roe sprinkle.

Linguini à la langouste

Linguini with lobster bisque & lobster tail

 Végétarien/Vegetarian  Sans Gluten/Gluten free

Taxes et service compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

poissons grillés au charbon de bois

entre 39,50€ et 46€



Daurade aux deux pesto façon Baia Bella

Cuite sur le grille, ouverte en portefeuille avec duo de pesto rouge et de pesto vert, légumes grillés et salade d'herbes folles.

Whole sea bream grilled over a wood fire opened and prepared with two types of pesto, served with grilled vegetables and fresh herbs salad.



Loup grillé entier

Pour deux personnes, pomme de terre suédoise et légumes grillés.

Grilled whole sea bass over a wood fire, for two served with grilled vegetables.



Pavé de maigre

Poisson blanc, purée de petit pois froide, salade d'herbes folles et huile de paprika fumé.

Corsican lean fish, fresh green pea puree, fresh herb salad and smoked paprika oil.

viandes grillées au charbon de bois

entre 29,50€ et 158€

Faux filet de boeuf à la braise

300 gr environ, légumes grillés et panisses artisanales.

Grilled beef sirloin over a wood fire, (300 gr approx), served with grilled vegetables and panisses : local chickpea fries.

Demi-Coquelet fermier à la braise

Marinade au chimichurri rouge, pomme de terre suédoise et salade d'herbes folles.

Grilled free range half-chicken over a wood fire, marinade with red chimichurri, swedish potatoes and fresh herbs salad.



Tomahawk de boeuf 1.3 kg

Pomme de terre suédoise et légumes grillés.

Beef Tomahawk over a wood fire, served with swedish potatoes and grilled vegetables.

Jusqu'à 11 ans

menu enfant

Steak haché, frites et légumes / Burger patty, fries and vegetables.
ou / or

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

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

desserts entre 11,50€ et 13€

Tiramisu au café et copeaux de chocolat

Coffee tiramisu and chocolate flakes.

Tartelette chocolat maison

Pâte brisée, caramel salé et ganache chocolat noir.

Homemade chocolate dessert, shortcrust pastry, toffee and dark chocolate ganache.

Le fameux gâteau à l'orange

Glace au yaourt, petite lavande, amandes grillées et miel.

The famous orange cake, yogurt ice cream, lavender, toasted almonds and honey.

Ananas rôti à la cannelle

Biscuit sablé diamant et glace à la vanille.

Roasted pineapple with cinnamon, diamond shortbread and vanilla ice cream.

Pain perdu gourmand au caramel salé

Nougatine de noisette, glace fleur de lait.

Pain perdu with salt toffee, caramelized hazelnut, fior di latte ice cream.

glaces entre 12€ et 15€

Coupe cookie

Glace vanille, glace chocolat, crème fouettée, coulis de chocolat et brisures de cookie.

Vanilla ice cream, ice-cream chocolate, whipped cream, chocolate cream and cookies crisp.

Coupe grecque

Glace yaourt, miel et amandes effilées.

Yogurt ice cream, honey and flaked almonds.

Coupe Colonel d'agrumes

Sorbet citron, combava, menthe, liqueur l'Orangerie de Monaco 2cl

Lemon sorbet, kaffir lime, fresh mint and alcohol cup. Orangerie de Monaco liquor 2cl.

Coupe de glaces de la maison locale Neige Azur glaces artisanales.

Vanille, chocolat, fraise, yaourt, passion, coco, caramel au beurre salé, citron, café, fleur de lait.

Vanilla, chocolate, strawberry, yogurt, passion, coconut, salted butter caramel, lemon, coffee, fior di latte.

3 parfums au choix *3 flavors to choose from*

2 parfums au choix *2 flavors to choose from*