

À PARTAGER

— STARTERS TO SHARE —

CALAMARS CROUSTILLANTS

SAUCE TARTARE
CRUNCHY SQUIDS WITH TARTAR SAUCE
17 €

CREVETTES TEMPURA

SAUCE MAYONNAISE PAPRIKA
PRAWNS WITH PAPRIKA MAYONNAISE SAUCE
16 €

VITELLO TONNATO

THIN VEAL SLICES, CAPERS, CREAMY TUNA SAUCE
19 €

PIZZA MARGHERITA

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC
TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL
18 €

PIZZA À LA TRUFFE D'ÉTÉ

BASE MASCARPONE TRUFFÉE, PARMESAN, COPEAUX DE TRUFFE
PIZZA WITH MASCARPONE, TRUFFLE, PARMESAN CHEESE
26 €

LES ENTRÉES

— STARTERS —

CARPACCIO DE BOEUF PARMESAN, BASILIC

RAW BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN AND BASIL
23 €

BURRATA, TOMATES CŒUR DE BŒUF, PESTO ROSSO

BURRATA, SERVED WITH TOMATOES AND RED PESTO
21 €

TARTARE DE THON VINAIGRETTE TAGÈTE

TUNA TARTARE WITH MARIGOLD VINAIGRETTE
24 €

XL (UNE GARNITURE AU CHOIX INCLUSE)

34€

LES SALADES

— SALADS —

SALADE CÉSAR

SALADE, POULET, PARMESAN, CROÛTONS, LARD, SAUCE CÉSAR
SALAD, CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS, BACON, CESAR SAUCE
26 €

VÉGÉTALE FÊTA

MÉLANGE DE SALADES, ARTICHAUT, FÊTA, MENTHE,
TARTARE DE BETTERAVE, TOMATES, NOIX
DIFFERENT SALADS, ARTICHAUT, FETA, MINTH, ARTICHOKE,
BEETROUT, TOMATOES, WALNUTS
25 €

MENU ENFANT

— CHILDREN'S MENU —

TENDERS DE POULET FRITES OU PIZZA BAMBINO + GLACE

CHICKEN WITH FRENCH FRIES OR PIZZA BAMBINO + ICE-CREAM
19 €



LES PLATS

— MAIN COURSES —

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

FRITES, SALADE
BEEF TARTARE (RAW), FRENCH FRIES, SALAD
29 €

FILET DE DORADE

CAPONATA
SEA BREAM FILLET, SEASONAL VEGETABLES
32 €

LINGUINE PESTO ROSSO & BURRATA

PESTO ROSSO LINGUINE WITH BURRATA CHEESE
27 €

LE COCHON CONFIT 48H

SAUCE BARBECUE, CAROTTES ET SUCRINE BRAISÉE
CRYSTALLIZED PORK, BBQ SAUCE, BRAISED SUCRINE SALAD AND CAROTTS
32 €

À LA BRAISE

— BRAISED DISHES —

GARNITURES INCLUSES

INCLUDED SIDES

BAVETTE DE BOEUF

BEEF FLANK STEAK
36 €

BAR ENTIER SAUCE VIERGE

SEA BASS
38 €

POUR 2 PERSONNES

CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL 1.2kg

BEEF RIB
46 €/PERS

GARNITURES / SIDES 7 €

POMMES DE TERRE GRENAILLE, POÊLÉE DE LÉGUMES,
FRITES, SALADE

GRENAILLE POTATOES, FRIED VEGETABLES, FRENCH FRIES, SALAD

LES PIZZAS

— PIZZAS —

PROSCIUTTO E FUNGHI

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS
TOMATO, HAM, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS
22 €

AQUARAMA

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA, PESTO VERT
PROSCIUTTO DI PARMA, TOMATES CERISES, ROQUETTE ET PARMESAN
TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA, PROSCIUTTO
DI PARMA, LITTLE TOMATOES, SALAD, GREEN PESTO, PARMESAN
27 €

BURRATA PROSCIUTTO

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, BURRATA
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATO, HAM, BURRATA
24 €

BRESAOLA STRACCIATELLA

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BRESAOLA,
STRACCIATELLA DI BUFFALA, PARMESAN, ROQUETTE
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATO, STRACCIATELLA DI BUFFALA,
BRESAOLA, PARMESAN CHEESE, ROQUETTE SALAD
24 €

SPÉCIAL TONTON

MASCARPONE TRUFFÉE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
STRACCIATELLA DI BUFFALA, JAMBON TRUFFÉ,
PARMESAN, COPEAUX DE TRUFFE D'ÉTÉ
TRUFFLED MASCARPONE, STRACCIATELLA DI BUFFALA,
TRUFFLED HAM, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMESAN CHEESE,
SLICES OF TRUFFLE
29 €

COPPA GORGONZOLA

BASE BLANCHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA,
SCAMORZA FUMÉE, COPPA, PARMESAN
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SMOKED SCAMORZA, COPPA,
PARMESAN CHEESE
27 €

DIAVOLA

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ITALIAN SALAMI PIQUANTE
TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ITALIAN SALAMI
22 €

VEGGIE

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AUBERGINE,
ARTICHAUT; COURGETTE, POIVRON, CHAMPIGNONS
TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AUBERGINE,
ARTICHOKE, MUSHROOMS, COURGETTE, PEPPERS

22 €

LES DESSERTS

TIRAMISU À PARTAGER POUR DEUX / FOR 2 PERSONS 18 €

TARTELETTE MAISON FRAMBOISE - CITRON 10 €
RASPBERRY OR LEMON TART

CAFÉ GOURMAND ASSORTIMENT DE 4 MIGNARDISES 14 €
COFFEE WITH 4 LITTLE DESSERTS

AFFOGATO AL CAFFÈ 7 €

GLACE VANILLE, EXPRESSO

COUPE AQUA 14 €

SORBET FRAMBOISE, MYRTILLE, GLACE FLEUR DE LAIT,
CHANTILLY, FRUITS ROUGES / RASPBERRY AND BLUEBERRY SORBET,
MILKY ICE-CREAM, WHIPPED CREAM AND RED FRUITS

GLACE AU CHOIX 4 € / boule SCOOP

FRAISE, VANILLE, CHOCOLAT, CITRON, FRAMBOISE, MYRTILLE,
FLEUR DE LAIT / STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE, LEMON,
RASPBERRY, BILBERRY, MILK ICE-CREAM

COCKTAILS 12 CL 12 €

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco Riccadonna, Orange, Soda)

Hugo Spritz (Florente, Prosecco Riccadonna, Menthe, Citron, Soda)

Lillet Spritz (Lillet, Prosecco, Pamplemousse)

Mojito Classic / Framboise / Passion

Caipirinha Classic / Framboise / Passion

Moscow Mule (Vodka, Citron vert, Ginger beer Schweppes)

London Mule (Gin, Citron vert, Ginger beer Schweppes)

Expresso Martini (Vodka vanille, Liqueur de café, Café)

Bloody Mary (Vodka, Jus de tomate, Spicy mix, Citron jaune)

Cocktail de fruits (sans alcool) 9 €

Virgin Mojito (Classic / Passion / Framboise) 9 €

LES BOISSONS

— DRINKS —

PICHET DE ROSÉ IGP MÉDITERRANÉE 47 cl 22 €

PISCINE DE ROSÉ 15 cl 10 €

VERRE DE ROSÉ MINUTY PRESTIGE 12 cl 10 €

VERRE DE ROSÉ 12 cl 8 €

LA COUPE DE CHAMPAGNE 12 cl 16 €

LA COUPE DE PROSECCO 12 cl 9 €

SOFT bouteille verre 6 €

COCA COLA / COCA COLA ZÉRO / BADOIT ROUGE / LIMONADE (33 CL)

ORANGINA / ICED TEA / SCHWEPPE AGRUM (25 CL)

SCHWEPPE / SCHWEPPE GINGER ALE / GINGER BEER (20 CL)

RED BULL 25 cl 7 €

EVIAN 75 cl - BADOIT 75 cl 8 €

OREZZA 1L 10 €

THÉ GLACÉ Maison Alain Milliat MANGUE PASSION 25 cl 8 €

INFUSION GLACÉE Maison Alain Milliat PÊCHE VERVEINE 25 cl 8 €

JUS DE FRUITS Maison Alain Milliat 20 cl 7 €

POMME / PÊCHE / ABRICOT / ORANGE / ANANAS / TOMATE

BIÈRE À LA PRESSION

CARLSBERG / 1664 BLANCHE 25 cl 5 € 50 cl 9 €

BROOKLYN I.P.A. 25 cl 6 € 50 cl 10 €

BIÈRES BOUTEILLES 33 cl

CORONA 8 €

DESPERADOS 8 €

1664 0% BIÈRE SANS ALCOOL 7 €

La liste des allergènes est à votre disposition au sein de l'établissement.

The list of allergens is available in our restaurant

Prix nets - service compris