

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 €

PIZZA CARBONARA
BASE BLANCHE, GUANCIALE, PARMESAN, JAUNE D’OEUF
PIZZA WITH CREAM, GUANCIALE, PARMESAN CHEESE, EGG
22 €

PIZZA À LA TRUFFE D’ÉTÉ
BASE MASCARPONE TRUFFÉE, PARMESAN, COPEAUX DE TRUFFE
PIZZA WITH MASCARPONE, TRUFFLE, PARMESAN CHEESE
26 €

LES ENTRÉES

— *STARTERS* —

VITELLO TONNATO
THIN VEAL SLICES, CAPERS, CREAMY TUNA SAUCE
19 €

BURRATA, TOMATES CŒUR DE BŒUF, PESTO ROSSO
BURRATA, SERVED WITH TOMATOES AND RED PESTO
21 €

TIRADITO DE THON HUILE D’OLIVE, CITRON VERT, SOJA
SLICE OF TUNA FISH WITH LIME, OLIVE OIL AND SOJA SAUCE
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
25 €

VÉGÉTALE FÊTA
MÉLANGE DE SALADES, ARTICHAUT, FÊTA, MENTHE,
TARTARE DE BETTERAVE, TOMATES, NOIX
DIFFERENT SALADS, ARTICHAUT, FETA, MINTH, ARTICHOKE, BEETROUT, TOMATOES, WALNUTS
24 €

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 & BURATTA
PESTO ROSSO LINGUINE WITH BURATTA 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
SAUCE BÉARNAISE
BEEF FLANK STEAK WITH BEARNAISE SAUCE
36 €

BAR ENTIER SAUCE VIERGE
SEA BASS
36 €

POUR 2 PERSONNES

CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL 1.2kg
BEEF RIB
46 €/PERS

GARNITURES / SIDES 7 €
POMMES DE TERRE GRENAILLE, CAVIAR D’AUBERGINES, FRITES, SALADE
GRENAILLE POTATOES, AUBERGINE DIP, FRENCH FRIES, SALAD



LES PIZZAS

— *PIZZAS* —

MARGHERITA
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC
TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL
16 €

PROSCIUTTO E FUNGHI
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS
TOMATO, HAM, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS
21 €

AQUARAMA
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA 125GR, 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 €

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 €

DIAVOLA
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ITALIAN SALAMI PIQUANTE
TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ITALIAN SALAMI
21 €

VEGGIE
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AUBERGINE, ARTICHAUT, COURGETTE, POIVRON, CHAMPIGNONS
TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AUBERGINE, ARTICHOKE, MUSHROOMS, COURGETTE, PEPPERS
21 €

LES DESSERTS

TIRAMISU À PARTAGER POUR DEUX / FOR 2 PERSONS 18 €

TARTELETTE MAISON FRAMBOISE - CITRON **9 €**
RASPBERRY OR LEMON TART

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

AFFOGATO AL CAFFÈ & AMARETTO 14 €
GLACE VANILLE, EXPRESSO

SALADE DE FRUITS FRESH FRUITS SALAD 12 €

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 €**

LES BOISSONS

— *DRINKS* —

PICHET DE SANGRIA BLANCHE 1 L **24 €**
VERRE DE SANGRIA BLANCHE 18 cl **8 €**

PICHET DE ROSÉ IGP MÉDITERRANÉE 47 cl **22 €**
VERRE DE ROSÉ 12 cl **8 €**
PISCINE DE ROSÉ 15 cl **10 €**

LA COUPE DE CHAMPAGNE 12 cl **16 €**

SOFT bouteille verre **6 €**
COCA COLA / COCA COLA ZÉRO / BADOIT ROUGE / LIMONADE (33 CL)
ORANGINA / ICED TEA / SCHWEPES AGRUM (25 CL)
SCHWEPES / SCHWEPES 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