

À partager

Une envie de charcuterie...

Ficelle de saucisson sec, beurre aux épices **9,00 €**

Planche de charcuterie coupée minute **14,90€**

(Charcuterie sélectionnée par le chef suivant l'arrivée)

L'appel du large...

Assiette de saumon Label Rouge Gravlax maison, citron, **13,90 €**
pousses de shiso, baies roses, toasts croustillants

Le camembert du four...

Camembert rôti dans sa pâte à pizza, miel **11,90 €**
herbes fraîches, noix grillée ou à la truffe (+3€)

(Camembert en croûte du pizzaiolo – cuisson au four à pizza, croustillant et fondant à cœur)



Salades et Poke Bowls

Salades

Caesar

16,90 €

Poulet pané, laitue romaine, tomates cerises, parmesan, croûtons, oignons frits, sauce César maison

Chèvre Miel Gourmande

17,90 €

Roquette, tomates cerises, chèvre chaud au miel, lardons grillés, noix concassées, croûtons et vinaigrette balsamique

Salade Fighière

19,90 €

Roquette, tomates cerises, avocat, edamame, chou mariné, saumon Gravlax maison, graines de sésame, vinaigrette soja-yuzu

Poke Bowls

Saumon Label Rouge Écossais

23,90 €

Riz vinaigré, saumon, mangue, chou mariné, concombre, carottes râpées, avocat, sésame, edamame

Poulet

18,90 €

Riz vinaigré, poulet pané, chou mariné, concombre, carottes râpées, avocat, sésame, edamame, sauce Yakitori maison

Thaï

19,90 €

Riz vinaigré, bœuf snacké, chou mariné, concombre, carottes râpées, avocat, sésame, edamame, sauce Thaï maison



Saveurs Japonaises

Sashimi

Sashimi Sake (Saumon label rouge) ×4	7,00 €
Sashimi Maguro (Thon Rouge Méditerranée) ×4	9,00 €
Sashimi Loup (Loup de la Baie de Cannes) ×4	9,00 €
Assortiment Sashimis (Saumon, Thon, Loup) ×12	19,90 €
Assortiment Sashimis (Saumon) ×12	19,90 €

Sara Sushi du Chef ×18 24,90€

Assortiment de sushi, sashimi, urumaki et hosomaki

Sara Saumon ×20 25,90€

Assortiment de maki saumon, spring roll saumon, sashimi saumon, tataki saumon

Sara Maki ×18 18,90€

Assortiment de maki (avocat, thon, saumon, concombre et radis japonais)

Tataki (Avec frites ou riz vinaigré)

Sake (Saumon label rouge) 23,90 €

Sauce amazu, avocat, sauce soja, yuzu, huile d'olive, sésame et cébette

Maguro (Thon Rouge Méditerranée) 24,90 €

Sauce amazu, avocat, sauce soja, yuzu, huile d'olive, sésame et cébette

Boeuf 22,90 €

Sauce amazu, avocat, sauce soja, yuzu, huile d'olive, sésame, cébette et wakamé

Saveurs Japonaises

Crunchy Roll Futomaki Frits au Panko ×6

Poulet

11,90 €

Avocat, cheese, spicy mayo, sauce Yakitori, sésame, cébette

Saumon

12,90 €

Avocat, cheese, spicy mayo, sauce Yakitori, sésame, cébette

Dragon Rolls Signature

Dragon Roll Sake Aburi ×8

15,90 €

Saumon écossais snacké, avocat, sauce mayo spicy, cébette, sésame

Dragon Goruden Aka ×8

16,90 €

Thon rouge Akami, avocat, takuan, sauce mayo spicy, tobiko,
mini pousse coriandre

Dragon Tiger ×8

15,90 €

Billy crevette, avocat, sauce mayo corail d'oursin, mini pousse shiso

Supplément cheese : 2,50 € sur vos sushis

Spécial Rolls

California crevettes pannées, avocat ×8

12,90 €

California saumon label rouge, avocat, oignons crispy ×8

11,90 €

Salmon roll label rouge, cheese ×8

11,90 €

Salmon roll cheese, avocat ×8

12,90 €

Nigiri Sushi

Nigiri Saumon (Saumon label rouge) ×4

9,90 €

Nigiri Thon (Thon Akami) ×4

12,90 €

Nigiri Loup (Loup de la Baie de Cannes) ×4

12,90 €

Assortiment Nigiri (2 Saumon, 2 Thon, 2 Loup)

14,90 €

Sélection du boucher

Faux-Filet de Bœuf du Piémont	26,90 €
<i>Pièce grillée à la plancha 300g, cuisson parfaite, jus réduit du chef</i>	
Magret de Canard Façon Teriyaki	29,00 €
<i>Magret Label Rouge, wakame, sauce teriyaki maison, touche d'agrumes</i>	
Pavé de Bœuf	29,90 €
<i>Sublimé par sa sauce à la truffe de saison</i>	
Le Poulet Saté du Chef	22,90 €
<i>Volaille grillée, sauce saté maison onctueuse et parfumée</i>	
Tartare de Bœuf Traditionnel	19,90 €
<i>Viande hachée minute 200 g, câpres, cornichons, oignons, persil, moutarde, jaune d'oeuf</i>	

Les burgers signatures

Burger Royal	17,90 €
<i>Viande hachée minute 200 g, bacon, salade, tomates, cornichons, crème de cheddar maison, oignons confits, frites maison</i>	
Burger Chèvre	17,90 €
<i>Filets de poulet panés, cornichons, crème de cheddar maison, fromage de chèvre, roquette, miel, oignons, frites maison</i>	
Burger Brioché Effiloché de Porc	19,90 €
<i>Pain brioché, effiloché de porc sublimé par la sauce à la moutarde à l'ancienne, roquette, tomates, cornichons, oignons confits, copeaux de parmesan</i>	

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures au choix : frites maison, riz vinaigré, poêlée de légumes ou salade

Carte créée par le Chef Fabien Rubio – La Fighière



Sélection de la mer

Tartare Sake	23,90 €
<i>Saumon label rouge écossais, avocat, cébette, mangue, sauce soja yuzu</i>	
Tartare Maguro Akami	24,90 €
<i>Thon méditerranéen, avocat, cébette, mangue, sauce soja yuzu</i>	
Ceviche de Loup de la Baie de Cannes	28,90 €
<i>Loup, tomates cerises, avocat, oignons rouges, mangue, sauce Aji Amarillo, sorbet Yuzu</i>	
Pavé de Saumon Label Rouge	25,90 €
<i>Servi avec sa sauce teriyaki, un pak choï snacké et une timbale de riz</i>	
Filet de Loup de la Baie de Cannes	27,90 €
<i>Servi avec sa sauce vierge et une timbale de riz</i>	
Camarón Grillé	31,90 €
<i>Sublimé par sa sauce vierge, accompagné de salade de tomates et d'une timbale de riz</i>	
Fish & Chips	17,90 €
<i>Cabillaud pané, frites maison, sauce tartare</i>	

Nos pâtes

Linguini à la Truffe	23,90 €
<i>Pâtes fraîches, crème parfumée à la truffe, copeaux de parmesan</i>	
Linguini alle Vongole	22,90 €
<i>Pâtes fraîches, palourdes, ail, persil, vin blanc, crème et huile d'olive</i>	

MENU ENFANT

*Tenders de Poulet et Frites ou Petit Pavé de Saumon,
Légumes ou Frites
1 sirop et 1 boule de glace*

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures, incluses dans le prix.

Carte créée par le Chef Fabien Rubio – La Fighière



Nos Pizzas

Création du chef : "la fighière"	16,90 €
<i>Crèmeux de maïs, mozzarella, mortadelle à la truffe, burrata fraîche</i>	
Marguerite	10,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, olives, origan</i>	
Napolitaine	12,00 €
<i>Sauce tomate, câpres, anchois, olives, origan</i>	
La reine	12,50 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, origan</i>	
Trois fromages	13,50 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, chèvre, roquefort, olives, origan</i>	
Pepperoni	14,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, chorizo, olives, origan</i>	
Saumon	15,90 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, saumon frais, oignons rouges, olives, origan</i>	
Chèvre miel	15,00 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, noix, olives, origan</i>	
Cannibale	14,90 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, câpres, persillade, olives, origan.</i>	
Truffe	23,90 €
<i>Crème de truffe, mozzarella, champignons, olives, origan.</i>	
Mortadelle	14,90 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, mortadelle, salade, ricotta, pistaches, olives, origan.</i>	
Calzone	14,90 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, ricotta, œuf, origan.</i>	
Montagnarde	18,90 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, oignons rouges, tomme de Savoie, olives, origan.</i>	

*Pizzas façonnées à la main et cuites au four italien le Chef Dylan,
alias "Dadou" — La Fighière, Fabien Rubio*



Nos Desserts

Macaron trompe-l'oeil

10€

Coques décor velours chocolat noir : craquant chocolat garnies de mousse chocolat noir, croustillant de grué. Insert crèmeux caramel

Création à 4 mains : Philippe Urraca - MOF et Olivier Francoual Chef Pâtissier

Douceur d'Hiver

10€

Biscuit dacquoise aux noix, mousse vanille sirop d'érable, cœur praliné noix de pécan, décor noix de pécan caramélisées.

Café Gourmand

11€

Servi avec ses mignardises du moment

Soufflé Grand Marnier

11€

Biscuit cuillère punché au Grand Marnier, Soufflé glacé , finition nougatine

Mi-cuit au chocolat sans gluten

9€

Cœur coulant pur beurre au chocolat et sa boule de glace

La Tarte citron meringuée

10€

Tartelette, pâte sablée pur beurre aux amandes, crème de citron, meringue

Merveilleuse Pistache

10€

Crème glacée fleur d'oranger, insert meringue enrobage chantilly et éclats de pistaches grillées

Le S : Finger cacahuète caramel

10€

Crustillant cacahuète, dacquoise noisette, mousse chocolat au lait, caramel mou, cacahuètes grillées salées