

A Partager

***Poivrons à l'huile, câpres et anchois** 12 €

(Peppers in oil, capers and anchovies)

***Pissaladière "maison"** 8 €

(Onion pie with anchovies and black olives)

***Chèvre chaud du «Cararocca»** avec miel et pignons 16 €

(Warm goat cheese with honey and pine nuts / Formaggio di capra del «Cararocca» con miele e pinoli)

***Assiette de farcis Niçois et salade mixte** 18 €

(Plate of stuffed vegetables and salad / Piatto di verdure ripiene, insalata)

***Salade tiède de poulpe à l'Italienne** 19 €

Tomates cerises, olives noires, pomme de terre, persillade (Octopus salad / Insalata di polpo all'Italiano)

***Salade César** 19 €

Poulet, oeuf, parmesan, tomates, salade, et croutons

(Césard salad / Insalata César)

***Burrata et légumes grillés** 18 €

(Burrata and grilled vegetables / Burrata con legumi grigliati)

Végan

***Salade de légumes grillés et tofu** 24 €

(Grilled vegetable and tofu salad / verdure grigliate e tofu)

Les Pâtes

***Penne «all'arrabbiata»** 15 €

(Penne with spicy fresh tomatoes and anchovies)

***Ravioli à la ricotta et épinards, sauce tomate crémeuse** 19 €

(Ravioli with ricotta and spinach / Ravioli di ricotta e spinaci)

***Daube de boeuf avec Gnocchi ou Ravioli** 18 € / 19 €

(Potato dumplings or Beef ravioli with braised beef stew / Gnocchi o Ravioli con brasato)

***Rigatoni «Cararocca»** Rigatoni gratiné sauce bolognaise, aubergines et scamorza 20 €

(Rigatoni au gratin bolognese sauce, eggplant, scamorza / Rigatoni gratinati alla bolognese, melanzane, scamorza)

***Paccheri au poulpe et calamars, sauce tomate et persillade** 26 €

(Paccheri with octopus and squid, tomato and parsley sauce / Paccheri con polpo e calamari)

Prix nets - Service compris. Merci de nous informer si vous souffrez d'allergies. Tout changement de garnitures peut entraîner un supplément.

Minimum un plat par personne - Minimum one course per person - Minimo un piatto per persona

Gnocchi frais

***Gnocchi au pistou 15 €**

(Potato dumplings with basilic and garlic, Gnocchi al pistou)

***Gnocchi à la bolognaise 15,50 €**

(Potato dumplings with meat sauce / Gnocchi alla bolognese)

***Gnocchi au gorgonzola, poire et noix 16 €**

(Italian blue cheese sauce pear and walnuts / Gnocchi gorgonzola pere e noci)

***Gnocchi à la crème de truffe et burrata 25 €**

(Gnocchi with truffle cream and burrata / Gnocchi con crema di tartufo e burrata)

Les Risottos

***Risotto au gorgonzola, pousses d'épinards, grana padano et noisettes 21,50 €**

(Risotto blue cheese, spinach, grana padano and nuts / Risotto al gorgonzola, spinacci, grana padano e nocciole)

***Risotto forestier aux perrugines et comté AOP 27 €**

(Mushrooms risotto with sausages and comté / Risotto ai funghi con perrugines e comté)

***Risotto aux St jacques de Dieppe, gambas sauvage, et sa crustacine 32 €**

(Risotto scallops, wild king prawns, and shellfish broth / Risotto con capesante, gamberoni selvatici e crostaceiallo)

Les Poissons

***Poêlée de petites seiches, queues de crevettes et chorizo 26 €**

(Small cuttlefish, tails of shrimps and chorizo / Seppioline, code di gamberi e chorizo in padella)

***Poisson du jour selon arrivage et sa poêlée de légumes frais 30 €**

(Fish of the day with fresh vegetables/ Pesce del giorno e contorno di verdure fresche)

***Calamars de patagonie à la plancha en persillade 28 €**

(squids of Patagonia with persil / calamari alla piastra)

***Filet de St Pierre, beurre blanc aux agrumes et risotto à la crustacine 32 €**

(fillet of John dory, white butter sauce with citrus, risotto with shellfish /filetto di san Pietro e risotto ai crostacei)

***Poulpe entier grillé au feu de bois 29 €**

(Whole octopus grilled over a wood fire / Polpo intero alla griglia su fuoco a legna)

Menu enfant / kids 12€

(jusqu'à 10 ans)

***Steack haché ou nuggets, avec frites ou pates**

Steack or nuggets with French fries or pasta

***Penne sauce tomate ou bolognaise ou beurre**

Penne with sauce tomato or bolognaise or butter

Glace vanille ou chocolat

Vanilla or Chocolate ice-cream

Sirop à l'eau au choix

Sirup with water of your choice

Les Viandes / Meat

***Coquelet rôti à l'ancienne et ses pommes de terre risolées** 25 €
(Traditional roast free-range chicken, thigh and drumstickw / Pollo ruspante arrosto, coscia e sovracoscio)

***Suprême de poulet sauce forestière** 23 €
(Chicken breast with forestry sauce / Petto di pollo con salsa forestale)

***Souris d'Agneau braisée et ses gnocchi** 32 €
(Braised lamb shank with gnocchi / Cosciotto di agnello brasato)

***Magret de canard entier au miel, basilic et son flan de PDT** 29€
(Grilled duck breast with honey and basil / petto d'anatra alla griglia con miele e basilico)

Grillades au feu de bois / Wood-fired grill

***Magret de canard entier au herbes (380 gr env)** 28 €
(Grilled duck breast with herbs / petto d'anatra alla griglia con erbe aromatiche)

***Côte de bœuf (550 gr env)** 36 €
(Grilled Rib of beef / Costata di manzo alla griglia)

Toutes nos grillades sont accompagnées de frites, salade et sauce au choix: gorgonzola, poivre, forestière

Les Tartares Maison

***Tartare de boeuf traditionnel** 19,50 €
(Beef tartar / Tartare di manzo)

***Tartare à la Niçoise / au Roquefort / au fromage de chèvre** 20,50 €
(Niçoise Beef tartar / with Roquefort cheese / with goat's cheese / Tartare alla nizzarda / al Roquefort / al formaggio di capradi)

Les Desserts

Trilogie de panna cotta 8 €

Dessert du jour 8,50 €

Dessert suggestion 9,50 €

Tiramisu 9 €

Fondant au chocolat 7,90 €

Baba au rhum 9,50 €

Profiteroles maison au chocolat

2 choux: 10 €, 3 choux 14 €

Irish coffee 10 €

Café gourmand /

Thé ou infusion gourmande 10 / 11,50 €

Champagne gourmand 17 €

Coupes glacées

Glaces et sorbets au choix:

Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, cassis, citron
1 boule 3 € - 2 boules 5,50 € - 3 boules 7,50 €

Dame blanche

«glace vanille, chocolat chaud et chantilly» 9 €

Café ou Chocolat liégeois 9 €

Affogato au café 9 €

«glace vanille, café chaud et chantilly»

Colonel «sorbet citron, vodka» 9,90 €

Noix de coco givrée 8 €

Cararocca «fior di latte, chocolat, Speculos» 11 €

Coupe bounty

«glace noix de coco, chocolat chaud et chantilly» 11 €