



NOS ENTRÉES

FOCACCIA PUGLIESE	20
Tomates cerises grappes, burrata, roquette, basilic	
Fresh tomatoes, burrata, rucola salad, basil	
FOCACCIA AVOCAT & SAUMON FUMÉ	20
Avocado & smoked salmon	
FOCACCIA SPECK, PARMESAN & ROQUETTE	20
Speck, parmesan cheese & rucola salad	
ASSIETTE ITALIENNE	26
Burrata, poivrons marinés, artichauts, bresaola, tomates grappes, aubergines grillées	
Burrata, pickled peppers, mozzarella di bufala, artichokes, bresaola, tomatoes, eggplants	
PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGES	26
PETITS FARCIS NIÇOIS	26
Stuffed vegetables « à la niçoise »	
CARPACCIO DE BRESAOLA	19
Bresaola, rucola salad, parmesan cheese	
SALADE NIÇOISE	19
Mesclun, tomates, poivrons, œuf, oignons, anchois, céleri, olives, thon	
Salad, tomatoes, peppers, egg, onions, anchovies, celery, olives, tuna	
TRILOGIE DE TOMATES & SA BURRATA	22
Three colors of tomatoes and burrata	
SALADE CAESAR	19
Salade romaine, poulet pané, parmesan, speck, sauce caesar, œuf dur	
Salad, breaded chicken, parmesan cheese, speck, caesar dressing, egg	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	19
Mesclun, tomates, toasts de fromage de chèvre, speck, oignons	
Salad, tomatoes, goat cheese toasts, speck, onions	
SALADE DE POULPE	24
Poulpe, tomates cerises, mesclun, pommes de terre, poivrons	
Octopus, cherry tomatoes, salad, potatoes, pickled peppers	

NOS TARTARES

TARTARE DE BŒUF	21
Beef tartare	
TARTARE AUX 2 SAUMONS	23
Smoked and fresh salmon tartare	
TARTARE DE THON	24
Tuna tartare	

NOS PÂTES

GNOCCHI ALLA SORRENTINA	20
Gnocchi, tomato sauce, mozzarella, basil	
GNOCCHI ALLA CREMA DI TARTUFO	26
Gnocchi with truffle cream	
LINGUINE ALLE VONGOLE	25
Linguine with clams, white wine, garlic, parslay	
PENNE DELLA NONNA	20
Sauce napolitaine, boulettes de bœuf maison	
Tomato sauce, beef balls	
PENNE À LA PROVENÇALE	19
Tomates fraîches, ail, basilic, huile d'olive	
Fresh tomatoes, garlic, basil	
RAVIOLIS NIÇOIS	24
Tomates fraîches, ail, basilic, huile d'olive	
Beef raviolis, fresh tomatoes, garlic, basil, oliv oil	

Plats végétariens, veggies.
Informez-nous de vos allergies alimentaires.

Prix nets TTC - Service compris.
CB - American Express - Ticket Restaurant
La maison n'accepte pas les chèques.

NOS VIANDES

DAUBE PROVENÇALE Provençal beef stew	26
FILET DE BŒUF Beef tenderloin	35
FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI Beef tenderloin with foie gras	42
MAGRET DE CANARD GRILLÉ ou AU MIEL Duck breast grilled <u>or</u> with honey sauce	34

NOS POISSONS

PAVÉ DE SAUMON FRAIS Salmon filet	27
LOUP À LA PLANCHA Grilled seabass	32
MI-CUIT DE THON FRAIS Half cooked fresh tuna	27
GAMBAS ROYALES PROVENÇALES King prawns « à la provençale »	34

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Pommes de terre sautées	7	Salade verte	5
Purée maison	6	Légumes du moment	7
Purée truffée	9	Salade mixte	8

NOS DESSERTS

L' ASSIETTE DE FROMAGES	12	LA MOUSSE AU CHOCOLAT DE GIOVANNI	8
LE TIRAMISÙ	8	LE CAFÉ GOURMAND	11
LA PANNA COTTA	7	GLACE 1 BOULE Vanille, chocolat, café, citron, framboise	3

Demandez notre plateau des pâtisseries du jour par Lilian Bonnefoi - 11