

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, anchois et croutons (Césard salad / Insalata Césard)

***Burrata géante crémeuse et tomates 20 €**

(Giant burrata and tomatoes / Burrata gigante e pomodori)

***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)

***Rigatoni «Cararocca» 20 €**

Rigatoni gratiné sauce bolognaise, aubergines et scamorza (Rigatoni au gratin bolognese sauce, eggplant, scarmonza / Rigatoni gratinati alla bolognese, melanzane, scarmonza)

***Fusilloni au poulet, tomate, chorizo, aubergine et burrata 21 €**

(Fusilloni with chicken, candied tomatoes, chorizo, eggplants and «burrata» / Fusilloni con pollo, pomodori secchi, chorizo, melanzane e «burrata»)

***Paccheri au poulpe et calamars, sauce tomate et persillade 25 €**

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

Gnocchi frais

***Gnocchi alla sorrentina 15 €**

(Potato dumplings with tomato sauce, basil and mozzarella)

***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 truffée 25 €**

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

Les Risottos

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

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

***Risotto forestier aux perruines et burrata 24,50 €**

(Mushrooms risotto with sausages and burrata / Risotto ai funghi con perruines e burrata)

***Risotto safrané aux gambas sauvages et asperges 32 €**

(Saffron risotto with wild prawns and asparagus / Risotto allo zafferano con gamberoni selvatici e asparagi)

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)

***Loup en portefeuille rôti et sa poêlée de légumes frais 30 €**

(Sea bass and fresh vegetables/ Filetti di bransino e verdure fresche)

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

(squids of Patagonia with persil / calamari alla piastra)

***Filet de St Pierre, sauce au champagne et risotto crémeux 29 €**

(fillet of John dory, champagne sauce and creamy risotto/filetto di san Pietro alla crema di champagne e risotto)

***Poulpe entier grillé au feu de bois, pommes grenailles et salade 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

***Daube de boeuf avec Gnocchi ou Ravioli** 18 € / 19 €
(Potato dumplings or Beef ravioli with brased beef stew / Gnocchi o Ravioli con brasato)

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

***Magret de canard entier au miel et basilic (380 gr env)** 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, truffe 2€

Les Tartares Maison

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

***Tartare de boeuf à la Niçoise** 20,50 €
(Niçoise Beef tartar / Tartare di manzo alla nizzarda)

***Tartare de boeuf au roquefort ou au fromage de chèvre** 20,50 €
(Beef tartar with blue cheese or goat's chesse / Tartare di manzo con Roquefort o framaggio di capra)

Les Desserts

Trilogie de panna cotta 8 €

Dessert du jour 8 €

Tiramisu 9 €

ou

Tiramisu du moment 9,50 €

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 €

Supplément Chantilly 1€, Chocolat 2€, Lait 2€, Citron 2€

Coupes glacées

Glaces et sorbets au choix:

Vanille, chocolat, café, fraise, pomme, 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 «glace fior di latte, speculos chaud» 12 €

Coupe bounty

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