

ENTREES / STARTERS

Une suggestion à partager

L'ASSIETTE D'ANTIPASTI A L'ITALIENNE30 €

Melon, jambon de parme, artichauts violets, mozzarella buratta « ricotta, tomates confites, aubergines, courgettes et poivrons grillés, oignon aigres doux, saucisson « Felino »

Italian Antipasti plate with melon, Parma ham, artichoke, mozzarella buratta, « ricotta », sun dried tomatoes, breadsticks eggplant grilled zucchini and peppers,, onion, sausage "Felino"

CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS MAISON A L'ITALIENNE PARMIGIANO,23 €

Tomates confites, câpres à queue champignon de paris roquette

Beef Carpaccio « Italian style » with Parmesan cheese,,

tomato confit capers with mushrooms, arugula salad

LA TRILOGIE DE TARTARE25 €.

Le Loup au gingembre et citron vert, le thon à l'orange et menthe, le Crabe avocat tomate confite

Sea bass with ginger and limone, tuna with orange and mint, avocado crab tomato confit

TOMATES CŒUR DE BŒUF, MOZZARELLA BURATTA « RICOTTA »23 €

Roquette, basilic et huile d'olive extra vierge

Beefsteak tomatoes and mozzarella buratta, « ricotta », arugula salad, fresh basil and extra virgin olive oil

NOS MOULES : A L'ITALIENNE, POULETTE, MARINIÈRE ET SON PANIER DE FRITES*20 €

Mussels à la Poulette, or Italian style or la Mariniera with French fries

BRUSCHETTAS

SORRENTINA13 €

Fromage à bruschetta, tomates fraîches, origan, olives, persillade

Bruschetta cheese, fresh tomatoes, oregano, olives, parsley dressing

PARMA14 €

Tomates, fromage à bruschetta, jambon de Parme

Tomatoes, bruschetta cheese, Parma ham

TARTUFATA20 €

Crème de truffes, jambon blanc truffé

Truffled cream , truffled cooked ham

Supplément garniture 6 €

Additionnal side dish 6 €

NOS SALADES / OUR SALADS

SALADE DE POULPE AUX HARICOTS COCO DE LA RIVIERA ITALIENNE23€

poulpe, poivrons confits, haricots Cunio, citron, huile d'olive, persil
Octopus salad with italien haricot beans, sun-dried peppers, fagioli bean lemon, olive oil and parsely

SALADE FRAICHEUR AU SAUMON GRALVAX ET CREVETTES22 €

Suprêmes d'orange et pamplemousse, avocats, mélange japonais, vinaigrette d'agrumes au miel et menthe
Fresh Salmon Gravadlax salmon and shrimps salad with orange and grapefruit supreme, avocado, japanese mix, citrus fruit, honey and mint dressing

SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS19 €

l'huile d'olive, anchoiade, brunoise de tomates, roquette, parmesan
Purple Artichoke salad with olive oil, anchovies, chopped tomatoes, arugula salad and parmesan cheese

LA NICOISE20€

Salade, tomates, concombres, artichaut violets, poivrons, céleri, œuf dur thon rouge frais, anchois, cébettes, olives)
Niçoise salad (Salad, tomatoes, cucumbers, purple artichokes, bell peppers, celery, hard-boiled egg, tuna, anchovies, scallions, olives)

SALADE CAESAR AU POULET NEW STYLE21€

Salade romaine, croûtons, finger de poulet « crispy », œuf poché parmesan, sauce Caesar)
Chicken caesar salad (romaine lettuce, croûtons, crispy chicken fingers, parmesan, anchovies, caesar dressing)

LE CHAVIGNOL.....20€

Mesclun, crottin de Chavignol, pignons, lardons, champignons de Paris, tomates marinées, tranche de pancetta grillée
Goat cheese salad (mesclun salad, warm goat cheese, pine nuts, lardons, white button mushrooms, marinated tomatoes, slice of grilled pancetta)

LA PIRATE.....24 €

Mesclun, surimi, chair de crabe, saumon fumé, bouquet de crevettes, avocat, sauce exotique, amandes effilées grillées)
Pirate's Salad (mesclun salad, surimi, crab meat, marinated salmon, prawns, avocado, roasted almonds, exotic sauce)

MENU ENFANTS – 10 ans / KIDS MENU.....15 €

Spaghetti Bolognaise ou
Steak haché, Nuggets de Poulet panés, pâtes au beurre , ou frites
Compote de fruit ou 1 boulle de glace
*Spaghetti with homemade tomato sauce and beff or
Minced Staek, nuggets , butter pasta an french fries
Stewed fruit or 1 scoops*

Supplément garniture de 6 €

Additionnal side dish 6 €

PASTA DELLA MAMMA

SPAGHETTI CACIO E PEPE20 €

Pecorino romano et poivre noir
Spaghetti Cacio e Pepe – cheese « Pécorino romano » black pepper

LA VERITABLE RECETTE DES SPAGHETTI A LA CARBONARA21 €

Crème d'œuf au parmesan, guanciale
Penne pasta in a cream and bacon sauce, eggs, parmesan cheese

TAGLIATELLE FRAICHES MAISON AUX FRUITS DE MER Palourdes, gambas, calamars, moule.....29 €

Seafood spaghetti (king prawns, squid, clams, mussels)

SPAGHETTI GAROFALO ALLE VONGOLE VERACI (PALOURDES).....25 €

Spaghetti with clams

LINGUINE «GAROFALO» AUX CREVETTES ET COURGETTES NIÇOISES.....23 €

Jus aromatisé au citron et curcuma
Linguine pasta with shrimps, zucchini Lemon and curcuma sauce

LES TRADITIONNELLES LASAGNES DE ANNA (MAISON)21 €

Homemade lasagna

LES INCONTOURNABLES CANNELLONIS MAISON Ricotta et épinards19 €

Homemade cannellonis with ricotta cheese and spinach

RISOTTO CARNAROLI NOIX DE SAINT-JACQUES crème de truffes blanches et jus de veau réduit28 €

Risotto with scallops in a creamy white truffle sauce and concentrated veal sauce

GRANRAVIOLI A LA CREME DE TRUFFE BLANCHE D'ITALIE ET CEPES POELES.....28 €

GranRavioli stuffed with Italian white truffle cream

NOS VIANDES / OUR MEAT

COTE DE BŒUF CHAROLAISE GRILLEE, POUR 1 PERSONNE (500G ENV)38 €

Condiment tapenade anchois olive noire au romarin
Grilled charolaise Beef rib– for 1 person (about 500gr)

TAGLIATA DE BŒUF CHAROLAIS et ses artichauts violets copeaux de parmesan et roquette.....26 €

Beef Tagliata slices of Charolais beef, balsamic sauce, Parmesan shavings, artichokes and aragula salad

LE HAMBURGER « PIRATE » MAISON25 €

Pain brioché, Steak haché Charolais, tomates, cheddar, salade romaine, oignons rouges, servi avec steck house et Salade
Brioche gluten free bread, minced « Charolais » beef, romane lettuce, tomatoes, cheddar cheese sauce, red onions, served with French fries and salad

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS (180G) Beef charolais Tartar.....24 €

ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE Spaghetti Bolognese Fried veal « Milanaise » escalope29 €

Supplément garniture de : 6 € -

Additional side dish 6 €

NOS POISSONS / OUR FISH

GAMBAS EN CROUTE DE KADAÏF, PEQUILLOS GRILLE, SAUCE MENTHE35 €

CHEVEUX D'ANGE, MIEL, MENTHE, SOJA, HOT CHILI UCE

Gambas Kadaïf, grilled pequillos, mint sauce with honey, soy sauce and hot chili sauce

LA BELLE SOLE MEUNIERE (400/600G)42 €

Sole cooked 'à la Meunière'

MI CUIT THON ROUGE FAÇON TAGLIATA CROSTINI DE POMME DE TERRE, TREVISE BRAISEE27 €

ET BAIES ROSES JUS REDUIT DE SOJA

Slices of seared, medium-rare red tuna, braised trévisse lettuce with pink peppercorns, concentrated soy sauce

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKEE CROUSTILLANT DE POLENTA AUX OLIVES32 €

ET TOMATES CONFITES, POELES D'ARTICHAUTS EN PERSILLADE

Breaded scallops with garlic and parsley dressing, fried polenta with olives and tomato confit, served on grilled artichokes

FRITURE DE CALAMARS MAISON SAUCE TARTARE ET SAUCE CHILI25 €

Homemade fresh Calamari fritti (mixed fried fishes) chili and tartar sauce

PAVE DE CABILLAUD ROTI FONDUE DE POIVRONS MULTICOLORES, TOMATE ET OLIVES28 €

NOIRES AU PIMENT D'ESPELETTE, RIZ BASMATI

Grilled cod « à la plancha » bell pepper fondue, tomatoes and olives with Espelette chili pepper, basmati rice

WOK PIRATES GAMBAS28 €

Pirates gambas wok

NOS POISSONS D'ELEVAGE CORSE SERVIS AU CHOIX *Our Wild fresh Fish*

LOUP 500/600 GR *Sea Bass*

DAURADE ROYALE 500/600 GR *Royal Sea Bream*

En croute de sel *Salt Crust*45 €

Grilles *grilled*40 €

PECHE DU JOUR / Catch of the day12€ / 100gr

Selon arrivage

Supplément garniture - Additionnal side dish 6 €

Riz basmati – Frites « minutes » – pommes grenailles – légumes sautés aux herbes- gnocchi beurre de sauge- Mélange de Salades- *Basmati rice - French fries - grilled potatoes - sautéed vegetables with herbs - gnocchi sage butter – Mixef salad*

Supplément sauce - -Additionnal side dish 3 €

Béarnaise -Tartufata – Vierge - Beurre d'anchois

Béarnaise – Tartufata – Olive and diced tomato - Anchovy butter

Vous êtes allergiques ?

Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.