

La carte est évolutive au gré des saisons, tous nos produits sont sélectionnés pour leurs hautes qualités. Nous travaillons en étroite collaboration avec des producteurs et maraîchers locaux, le Lycée Horticole d'Antibes et Le Panier du Producteur (paysans depuis 1925) Gilbert Constant Vous pouvez également vous laissez tenter par notre choix de poissons entiers bio de la baie de Cannes

Le Chef, Alain CAVANNA vous propose des suggestions journalières au grès du marché

The menu changes with the seasons, all of our products are selected for their high quality. We work in close collaboration with local producers and market gardeners, the Lycée Horticole d'Antibes and The Producer's Basket (farmers since 1925) Gilbert Constant You can also let yourself be tempted by our choice of organic whole fish from the bay of Cannes

The Chef, Alain CAVANNA offers you daily suggestions according to the market



SALADES ET ENTREES - SALADS AND STARTERS



LE COIN FRAICHEUR

PLANCHA DE CHARCUTERIES MAISON DE LA BOUCHERIE RIGAUT A ANNOT, et sa garniture.....22 €

*Gourdin façon Porchetta, Caillette et noix de jambon sec, Poitrine paysanne, Pâté de campagne noisette genépi
Plate of cold cuts, terrine.*

TARTARE DE THON ROUGE AUX CONDIMENTS MEDITERRANNEENS, SALADE DE LENTILLES

VERTES..... 23 €

Red tuna tartare with mediterranean condiments, green lentils salad

CŒUR DE SAUMON GRAVLAX, CREVETTES, MOZZARELLA STRACIATELLA, pamplemousse rose vinaigrette

d'agrumes au miel25€

Gravlax salmon, shrimps, mozzarella straciatella, pink grapefruit citrus vinaigrette with honey

SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS , huile d'olive, anchoïade, tomates cerises, roquette, parmesan.....20 €

Purple Artichoke salad with olive oil, anchovies, chopped tomatoes, arugula salad and parmesan cheese

LA NICOISE21€

Salade, tomates, concombres, artichaut violets, poivrons, céleri, œuf dur thon rouge confit, anchois, cébettes, olives)

Niçoise salad Salad, tomatoes, cucumbers, purple artichokes, bell peppers, celery, hard-boiled egg, tuna, anchovies, scallions, olives

SALADE DE CHEVRE21 €

Fromages de chèvres affinés, salade japonaise poitrine rôtie, fraises, framboises, pignons de pin, miel, tomate cerise, huile vierge et vinaigre « Calamansi »

Goat cheese salad, shrimps salad, slice of grilled pancetta, raspberry, strawberries, pine nuts, honey, tomato, virgin oil and vinegar « Calamasi »

LA CESAR AU POULET NEW STYLE21 €

Salade romaine, croûtons, finger de poulet « crispy », œuf poché parmesan, sauce César

Chicken cesar salad romaine lettuce, croûtons, crispy chicken fingers, parmesan, anchovies, cesar dressing

LA PIRATE.....28 €

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 Bolognese ou

Steak haché, Nuggets de Poulet panés, pâtes au beurre , ou frites

Compote de fruits ou 1 glace

Spaghetti with homemade tomato sauce and beef or

Minced Steak, nuggets , butter pasta and french fries

Stewed fruit or 1 scoop

Supplément garniture de 6 € -Additionnal side dish 6 €



PASTA DELLA MAMMA

LA VERITABLE RECETTE DES SPAGHETTI A LA CARBONARA22 €

Crème d'œuf au parmesan, joue de porc « guanciale »
Penne pasta in a cream and bacon sauce, eggs, parmesan cheese

TAGLIATELLE « GAROFALO » AUX FRUITS DE MER Palourdes, gambas, calamars, moules.....31 €

Tagliatelle (king prawns, squid, clams, mussels)

RISOTTO CARNAROLI NOIX DE SAINT-JACQUES crème de truffes blanches et jus de veau réduit29 €

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.....29 €

GranRavioli stuffed with Italian white truffle cream and mushroom

GNOCCHI VERT FAIT MAISON A LA CREME DE GORGONZOLA, cerneaux de noix, speck et poires

Chard gnocchi with gorgonzola, walnut, speck and pears21 €

LES TRADITIONNELLES LASAGNES DE ANNA21 €

Homemade lasagna

LES INCONTOURNABLES CANNELLONIS RICOTTA ET EPINARDS21 €

Homemade cannellonis with ricotta cheese and spinach

NOS VIANDES / OUR MEAT

TARTARE DE BŒUF Viande Charolaise (180G)

Beef tartar Charolaise24 €

TAGLIATA DE BŒUF Simmental 200Gr et ses artichauts violets copeaux de parmesan et roquette.....26 €

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

LE HAMBURGER « PIRATE » MAISON25 €

Pain brioché, Steak haché viande française « Blonde d'Aquitaine », tomates, cantal salade romaine, oignons rouges, servi avec frites et Salade

Brioche bread, minced, french meat « Blonde d'Aquitaine » tomatoes,, cheese cantal romane sauce, red onions, served with French fries and salad

COTES DE BŒUF SIMMENTHAL (500g env) FLEUR DE SEL, pommes grenaille, mélange japonais pour 1 personne

Grilled rib simmenthal Beef- for 1 person (about 500gr).....38 €

Supplément garniture de : 6 € *Additional side dish 6 €*



NOS POISSONS / OUR FISH

LA BELLE SOLE MEUNIÈRE (400/500g) riz sauvage, légumes frais sautés45 €

Sole cooked 'à la Meunière', rice and fresh vegetables

MI CUIT THON ROUGE SUR UNE CAPONATA SICILIENNE, BEIGNET DE FLEUR DE COURGETTE

COULIS MULTICOLORES.....27 €

Medium-rare red tuna in croute,

NOIX DE SAINT JACQUES ROTIES AU PORTO, PUREE DE POTIRON AUX ECLATS DE MARRONS ET CEPES

BOUCHON.....32 €

Roasted Scallops with mashed pumpkin, chestnuts and ceps (mushroom)

FRITURE DE CALAMARS MAISON SAUCE TARTARE ET SAUCE CHILI27 €

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

NOS MOULES : A L'ITALIENNE, POULETTE, MARINIÈRE ET SON PANIER DE FRITES.....21 €

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

NOS POISSONS BIO DE LA BAIE DE CANNES SERVIS AU CHOIX *Our farmed Fish*

LOUP 500/600 GR *Sea Bass*

DAURADE ROYALE 500/600 GR *Royal Sea Bream*

Grilles grilled40 €

PECHE DU JOUR selon arrivage/ Catch the day.....10 € / 100gr

Supplément garniture - Additionnal side dish 6 €

Frégola au beurre- – Frites « minutes » – pommes grenailles – spicy potatoes- légumes sautés aux herbes - Mélange de Salades japonaise Basmati rice - French fries – potatoes grenailles -spicy potatoes - sautéed vegetables with herbs – Mixef salad

Supplément sauce - -Additionnal side dish 3 €

Béarnaise - Vierge (huile d'olive, tomate basilic)

Béarnaise – Olive and diced tomato -

Supplément garniture de : 6 € *Additionnal side dish 6 €*

Tout changement de composition des plats sera facturé 6 euros

Les informations sur les allergènes présents dans chacun de nos mets sont à votre disposition à la caisse

The information about the allergens on each plate is at your disposal at the cashier

Provenance des Viandes

Origine France : carpaccio, steak haché, tartare de bœuf

Origine Union Européenne : veau, côte de bœuf, tagliata