

NOS SALADES ET ENTREES/ OUR SALADS AND STARTERS

LA MEDITERRANEE

TARTARE DE THON ROUGE AUX CONDIMENTS MEDITERRANEENS, JEUNES POUSSÉS DE

SALADE..... 21 €

Red tuna tatare with mediterranean condiments, salad

SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS l'huile d'olive, anchoiade, tomate cerise, 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)

TOMATES ANCIENNES MULTICOLORES MOZZARELLA BURRATA « RICOTTA »23 €

Roquette, basilic et huile d'olive extra vierge

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

PETALES DE JAMBON DE PARME, ROSACE DE MELON – Jambon de parme, melon français21 €

Parme's ham, melon

LE MONDE

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

d'agrumes au miel gravlax salmon heart, shrimp, mozzarella stracciatella25 €

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)

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 PETIT PIRATE – 10 ans / KIDS MENU.....15 €

Spaghetti Bolognaise ou

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

Compote de fruit ou petit pot fraise -vanille ou petit pot vanille chocolat

Spaghetti with homemade tomato sauce and beef or

Minced Steak, nuggets, butter pasta and french fries

Stewed fruit or 1 scoops

Supplément garniture de 6 €

Additionnal side dish 6 €

PASTA DELLA MAMMA

- LA VERITABLE RECETTE DES SPAGHETTI A LA CARBONARA**22 €
Crème d'œuf au parmesan, joue de porc « guanciaie »
Penne pasta in a cream and bacon sauce, eggs, parmesan cheese
- TAGLIATELLE « GAROFALO » AUX FRUITS DE MER** Palourdes, gambas, calamars, moules.....31 €
Seafood spaghetti (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 TRUFFE BLANCHE D'ALBA ET CEPES POELES**.....29 €
GranRavioli stuffed with Italian white truffle cream
- 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**21 €
Homemade lasagna
- LES INCONTOURNABLES CANNELLONIS RICOTTA ET EPINARDS**21 €
Homemade cannellonis with ricotta cheese and spinach

NOS VIANDES / OUR MEAT

- TARTARE DE BŒUF** Viande charolais
Tartar beef Charolais.....24 €
- COTE DE BŒUF SIMMENTHAL GRILLEE, POMMES GRENAILLES MELANGE JAPONNAIS POUR 1 PERSONNE (400G ENV)** 33 €
Grilled Simmenthal beef, roasted patato, japanese mixture Beef rib- for 1 person (about 500gr)
- 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 aragula salad
- LE HAMBURGER « PIRATE » MAISON**25 €
Pain brioché, Steak haché viande française « charolais », tomates, cantal salade romaine, oignons rouges, servi avec steak house et Salade
Brioche bread, minced, french meat « Blonde d'Aquitaine » tomatoes,, cheese cantal romane sauce, red onions, served with French fries and salad
- ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE Spaghetti Bolognaise**
Fried veal « Milanaise » escalope29 €

Supplément garniture de : 6 € Additionnal side dish 6 €

06 juin 2020

NOS POISSONS / OUR FISH

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

COULIS MULTICOLORES.....27 €

Medium-rare red tuna in croute,

FRITURE DE CALAMARS MAISON SAUCE TARTARE ET SAUCE CHILI27 €

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

DOS DE SAUMON ROTI, LEGUMES D'UNE RATATOUILLE A LA PLANCHA, TOMATES CERISES,

OLIVES, ARTICHAUTS23 €

Roasted salmon, vegetables, tomatoes, olives, artichokes

FILET DE LOUP SAUVAGE GRILLE 160 GR, LEGUMES SAUTES AUX HERBES,

RISOTTO THYM CITRON.....32 €

Sea bass fillet , vegetables with herbs, risotto thym lemon

NOS POISSONS D'ELEVAGE 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 *grilled* 40 €

PECHE DU JOUR / Catch of the day.....9€ / 100gr

Selon arrivage

Supplément garniture - *Additionnal side dish* 6 €

Risotto thym citron- – Frites – 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 €

Sauce au poivre vert - *Vierge (huile d'olive, tomate basilic)*

Béarnaise – Olive and diced tomato

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

NOS DESSERTS/ OUR DESSERTS

Tous nos desserts sont Maison et réalisés sur place , *All desserts are Homenade and prepared on site*

TARTE TATIN SERVIE TIEDE, BOULE VANILLE, CHANTILLY	13€
<i>Warm Apple pie, vanilla ice cream</i>	
MILLEFEUILLE CREME LEGERE VANILLE ET GRAND-MARNIER	12€
<i>Mille Feuille with vanilla cream and Grand Marnier</i>	
TIRAMISU DELLA MAMMA / Tiramisu della Mamma	12€
TARTE CITRON MERINGUEE A L'ITALIENNE / Italian lemon meringue pie	12€
MOELLEUX AU CHOCOLAT AU CŒUR FONDANT BOULE DE VANILLE, <i>Soft chocolate cake, soft centre vanilla ice cream</i>	12€
PROFITEROLES MAISON ET CHOCOLAT CHAUD Profiteroles with hot chocolate.....	12€
BABA AU RHUM MAISON/ Home made Rum Baba	12€

FRUITS / FRUITS

COUPE DE FRAMBOISE / Bowl Raspberry	14€
COUPE DE FRAISE / Bowl of strawberries	13€
ASSIETTE DE FRUITS / Fruit plates	20€
PASTEQUE / Watermelon	12€

NOS COUPES DE GLACE /CUP OF ICECREAM

CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS/ Coffee or chocolate "Liégeois"	10€
DAME BLANCHE / Ice cream Sundae	10€
COUPE MELBA (FRAISE)° / Raspberry strawberry melba	10€
COLONNEL ° / Lemon sorbet vodka	12€

SORBET : Framboise, Fraise, Citron, Cassis, Mangue, Fruit de la Passion, Noix de coco
Raspberry, Strawberry, Lemon, Cassis, Mango, Passion Fruit,, Coconut

GLACE : Vanille, Chocolat, pistache , Rhum raisin, Café, caramel, praliné
Vanilla, Chocolate, Pistachio, Raisin Rum, Coffee, Caramel, Praline

Glaces ou sorbets

Ice creams and sorbet

1 boules / 1 scopps.....**4€**

2 boules ./ 2 scopps**8€**

3 boules / 3 scopps.....**10€**

Glaces ou sorbets et chantilly

Ice cream or sorbets with whipped cream

1 boules / 1 scopps.....**5€**

2 boules / 1 scopps.....**9€**

3 boules / 3 scopps.....**11€**