

ENTREES / STARTERS....

Une suggestion à partager

L'ASSIETTE D'ANTIPASTI A L'ITALIENNE30 €

Jambon de parme, artichauts violets, mozzarella nocciole, tomates confites, aubergines, courgettes grillés, melon saucisson « Felino »

Italian Antipasti plate with , Parma ham, artichoke, nocciole « ricotta », , tomato confit,,eggplant grilled zucchini ,melon sausage "Felino"

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

Tomates confites, câpres, champignons de paris roquette avec parmesan

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 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

NOS MOULES : A L'ITALIENNE, POULETTE, MARINIÈRE ET SON PANIER DE FRITES (sauf le soir).....20 €

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

NOS SALADES / OUR SALADS....

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, anchoïade, brunoise de tomates, roquette, parmesan

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

SALADE 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)

SALADE DE CHEVRE20€

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

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

SALADE PIRATES.....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)

BRUSCHETTAS....(sauf le soir)

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

SAUMON FUME13 €

Saumon fumé, Fromage à tartiner, avocat, riquette, baies roses citron
Smoked salmon, Spread cheese, avocado, riquette, lemon pink berries

PAUSE ZEN (sauf le soir)

SALADE DE POULPE AUX LEGUMES CONFITS23 €

Poulpe, courgette, poivron multicolore, pomme grenaille cebette, olives noires
Octopus, zucchini, multicolored pepper, cebette potatoes, black olives

CEVICHE DE LOUP AU QUINOA, CORIANDRE, LEGUMES CROQUANTS, MANGUE FRAICHE20 €

Sashimi de loup mariné minute citron vert orange, quinoa à la coriandre et mangue fraîche
Marinated seabass sashimi minute lime orange, quinoa with coriander and fresh mango

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU POULET15 €

2 pièces Pousse de soja, carotte, salade batavia, menthe fraîche, poulet, vermicelle de riz
2 pieces Soya bean, carrot, batavia salad, fresh mint, chicken, rice vermicelli

ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX CREVETTES16 €

2 pièces Pousse de soja, carotte, salade batavia, menthe fraîche, crevette, vermicelle de riz
2 pieces Soya bean sprout, carrot, batavia salad, fresh mint, shrimp, rice vermicelli

L'ASSIETTE A PARTAGER ROULEAUX DE PRINTEMPS CREVETTES ET POULET 25 €

the plate to share spring rolls shrimps and chicken

SALADE VEGETARIENNE DE PAPAYE VERTE14 €

Papaye verte, carotte, tomates, haricots verts, cacahuète
Green papaya, carrot, tomatoes, green beans, peanut

TARTARE DE BŒUF AU BASILIC THAÏ24€

Bœuf, citronnelle, basilic thaï, sauce soja au miel, mélange japonais, frites
Beef, Lemongrass, Thai Basil, Honey Soy Sauce, Japanese Blend, French Fries

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

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

PASTA DELLA MAMMA

LA VERITABLE RECETTE DES SPAGHETTI A LA CARBONARA 21 €

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

LINGUINI CACCIO PEPE19 €

Linguini pasta caccio pepe

NOS VIANDES / OUR MEAT

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

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 » MAISON 25 €

Pain brioché, Steak haché viande française « Blonde d'Aquitaine », tomates, bacon, fromage « Bra Va Josina » salade romaine, oignons rouges, servi avec steck house et Salade
Brioche bread, minced, french meat « Blonde d'Aquitaine » tomatoes, bacon, cheese « Bra Va Josina » romane sauce, red onions, served with French fries and salad

TARTARE DE BŒUF Viande Piémontaise (180G)

Tartar beef Piemontaise24 €

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

NOS POISSONS / OUR FISH

LA BELLE SOLE MEUNIÈRE (400/600G) 42 €

Sole cooked 'à la Meunière'

**MI CUIT THON ROUGE EN CROUTE, HOUMOS A LA LIBANAISE, PICKLES DE LEGUMES,
FRUITS SECHEES 27 €**

Medium-rare red tuna in croute, hommos to libanaise, vegetable pickle, dried fruits

**NOIX DE SAINT-JACQUES PUREE DE PATATES DOUCES AU GINGEMBRE LEGUMES CROQUANTS
SAUCE SOJA 32 €**

Breaded scallops with mash sweet potatoes with ginger and vegetables soya sauce

FRITURE DE CALAMARS MAISON SAUCE TARTARE ET SAUCE CHILI 25 €

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

CABILLAUD AUX LEGUMES VAPEUR, TOMATE CERISE ET BASILIC EN PAPILOTE 28 €

Cabillaud, fregola, légumes vapeur, vin blanc, tomate cerise, basilic, zeste de citron

Cod, fregola, steamed vegetables, white wine, cherry tomato, basil, lemon zest

WOK GAMBAS A LA THAILANDAISE..... 25 €

Tai gambas wok

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

LOUP 500/600 GR *Sea Bass*

DAURADE ROYALE 500/600 GR *Royal Sea Bream*

En crouste de sel *Salt Crust*..... 40 €

Grilles *grilled* 40 €

PECHE DU JOUR / Catch of the day.....12€ / 100gr

Selon arrivage

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

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

Béarnaise – Olive and diced tomato -

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, côte de bœuf, tagliata, steak haché

Origine Union Européenne : veau – tartare de bœuf