



Les entrées

<i>Caprese de mozzarella di Bufala et tomates fraîche</i> <i>Caprese: tomatoes and bafalo's milk mozzarella</i>	<i>18.90</i>
<i>Six huîtres Fines de Claire N. 2</i> <i>Six oysters Fines de Claire N. 2</i>	<i>19.50</i>
<i>Carpaccio de boeuf Charolais tomate cerises salade, flocons de parmesan</i> <i>Charolais beef carpaccio cherry tomato pine nutssalad and parmesan flakes</i>	<i>20.50</i>
<i>Foie gras du chef, pain d'épices et sa confiture de figue</i> <i>Chef's foie gras, gingerbread, and fig jam</i>	<i>25.90</i>
<i>Moules de Bouchot à l'italienne (persil, ail et vin blanc) et ses frits</i> <i>Italian-style mussels (parsley, garlic, white wine) and french fry</i>	<i>21.00</i>
<i>Salade Brunello avec salade mixte, tomates, concombres, fenouil, burrata et thon</i> <i>Salade Brunello with mixed salad, tomatoes, cucumbers, fennel, burrata and tuna</i>	<i>21.00</i>

En cas d'allergies alimentaire nous sommes à votre écoute merci de nous en informer

Nos pâtes fraîches

<i>Taglierini aux crevettes et citron</i> <i>Taglierini with lemon and shrimp</i>	21.50
<i>La vraie Carbonara avec joue de porc et fromage Pecorino Dop.</i> <i>The original Carbonara with pork cheek and fromage Pecorino</i>	21.50
<i>Raviolis végétariens à la ricotta, épinards sauce tomato et burrata</i> <i>Spinach, ricotta ravioli with burrata cream and tomatoes</i>	22.50
<i>Raviolis à l'encre de seiche, filet de bar et espadon</i> <i>Ravioli with cuttlefish ink and sea bass fillet and swordfish</i>	23.50
<i>Raviolis au Truffe noire fraîche d'Italie</i> <i>Truffle ravioli with summer truffle flakes</i>	26.90
<i>Gnocchis à la crème fraîche et saumon</i> <i>Gnocchi with fresh cream and salmon</i>	22.50
<i>Gnocchis au pesto de Gênes fait maison</i> <i>Homemade Genoa pesto gnocchi</i>	19.90
<i>Gnocchis à la Bolognaise</i> <i>Gnocchi alla bolognese</i>	21.90
<i>Taglierini aux fruits de mer (palourdes, moules, crevettes, gambas)</i> <i>Spaghetti "Taglierini" with seafood (mussels, clams, shrimp)</i>	28.50
<i>Tagliatelles aux cèpes</i> <i>tagliatelle with porcini mushrooms</i>	22.50
<i>Lasagne du chef à la Bolognese</i> <i>Chef's Lasagne Bolognese</i>	22.50

Les plats

<i>Filet de poisson du jour avec câpres, olives noires, pommes de terre, sauce tomates cerises et gamba</i>	28.50
<i>Fish of the day with potatoes, capers, black olives, cherry tomatoes, Prawn</i>	
<i>Grillade de la mer avec seiche, espadon et trois gambas</i>	38.50
<i>Grilled seafood with cuttlefish, swordfish and tree prawn</i>	
<i>Filet mignon de porc sauce moutarde et poivre vert</i>	28.50
<i>Pork fillet with mustard and green pepper sauce</i>	
<i>Entrecôte de boeuf race Charolais grillé</i>	37.50
<i>Limousin sirloin steak grilled</i>	
<i>Espadon à la sicilienne, câpres, olives noires et sauce tomate fraîche</i>	28.50
<i>Sicilian Swordfish with Capers, Olives and Fresh Tomato Sauce</i>	
<i>Escalopes de veau à la creme de truffe et truffe noire fraîche</i>	28.50
<i>Veal escalopes pan fried with truffle cream</i>	
<i>Filet de boeuf race Charolais au vin Barolo</i>	39.50
<i>Beef fillet with Barolo (Piedmont renowned red wine)</i>	
<i>Magret de Canard rôti et sa sauce au miel</i>	27.50
<i>Roasted duck breast and honey sauce</i>	
<i>Filet de boeuf race Charolais aux Truffe noire fraîche</i>	47.50
<i>Beef fillet with black truffle flakes</i>	
<i>Filet de boeuf race Charolais grillé et tranché sur lit de salade</i>	39.50
<i>Grilled beef fillet slices on a bed of mixed salad</i>	

Notre Dessert

<i>Panna cotta aux fruits rouges</i> <i>Red fruits cream pudding</i>	9.90
<i>Sorbet: citron, framboise (colonel 9€)</i> <i>Lemon sorbet, raspberry</i>	7.50
<i>Ananas à la liqueur de cerise Maraschino</i> <i>Pineapple with Maraschino (sweet liqueur from sour-cherries)</i>	7.90
<i>Tiramisù du Chef</i>	10.50
<i>Flan au chocolat typique du Piémont "bunet" avec amaretti</i> <i>Typical flan of Piedmont "bunet" with amaretti</i>	9.50
<i>Tartelette au citron meringué à l'italienne</i> <i>Lenon tarts</i>	10.50
<i>Crème brûlée à la vanille</i> <i>Crème brûlée with vanilla</i>	10.50



Menu d'été 36 €

(Entrée + Plat + Dessert)

Six huîtres Fine De Claire N. 2

Six oysters Fine de Claire N. 2

Foie gras maison du chef, pain d'épices et sa confiture de figue (supp. 2 €)

Chef's foie gras, gingerbread and fig jam (supp. 2€)

Carpaccio de boeuf Charolais tomate cerises et flocons de parmesan

Charolais beef carpaccio with pine nuts, tomato and parmesan flakes

Moules de Bouchot à l'italienne (persil, ail et vin blanc) et ses frits

Italian-style mussels (parsley, garlic, white wine) and french fry

Notre Raviolis végétariens à la ricotta, épinards, sauce tomate et burrata

Our vegetarian ravioli with ricotta, spinach, and tomato sauce with burrata

Lasagne du chef à la Bolognese

Chef's Lasagne Bolognese

La vraie Carbonara avec joue de porc et fromage Pecorino Dop.

The original Carbonara with pork cheek and fromage Pecorino

Raviolis à l'encre de seiche, filet de bar et espadon

Ravioli with cuttlefish ink and sea bass fillet and swordfish



Escalopes de veau à la crème de truffe

Veal escalopes pan fried with truffle cream

Magret de Canard rôti et sa sauce au miel

Roasted duck breast and honey sauce

Filet de poisson du jour avec câpres, olives noires et une gamba

Fish of the day with capers, black olives and one prawn

Espadon à la sicilienne, câpres, olives noires et sauce tomate fraîche

Sicilian Swordfish with Capers, Olives and Fresh Tomato Sauce

Filet mignon de porc sauce moutarde et poivre vert

Pork fillet with mustard and green pepper sauce



Dessert au choix sur la carte — One dessert of your choice from our menu

Ce menu c'est pour une personne et servi jusqu'à 21h30 - This menu is for one person and served until 9.30pm

-----prix service compris-----

Nos pizzas italiennes

<i>Margherita, (sauce tomate, mozzarella, basilic)</i>	<i>13.90</i>
<i>Siciliana, (sauce tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois)</i>	<i>16.90</i>
<i>Napoletana, (mozzarella, tomate, anchois, câpres, origan)</i>	<i>17.00</i>
<i>Chèvre et miel (mozzrella, fromage de chèvre, miel)</i>	<i>18.50</i>
<i>Thon et oignon (sauce tomate, thon, mozzarella, oignon)</i>	<i>18.50</i>
<i>Regina (sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignon)</i>	<i>17.90</i>
<i>Calzone (sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignon)</i>	<i>17.90</i>
<i>Pepperoni (sauce tomate, mozzarella, saucisson piquant spianata)</i>	<i>17.90</i>
<i>4 saison (tomate, mozzarella, jambon cuit, champignon, artichants, olives)</i>	<i>17.90</i>
<i>Bufala (sauce tomate, basilic, mozzarella de buffle)</i>	<i>18.50</i>
<i>4 fromages (mozzarella, gorgonzola, chèvre, stracchino)</i>	<i>20.00</i>
<i>Parma (tomate, mozzarella, jambon de Parme, champignon, petit burrata)</i>	<i>20.50</i>
<i>Truffe (mozzarella, sauce truffe)</i>	<i>27.50</i>

-----prix service compris-----
Supplement: jambon cuit 4€ parma 5€ - saumon 4.50€ - truffe 11€ - les autres ingrédients 2€

Carte de vins

<i>Vin au verre rosé: Entre Amis pays du Var I.G.P</i>	9.50
<i>Vin au verre rouge: Merlot du Veneto ou Chianti Riserva D.O.C.G</i>	9.50
<i>Vin au verre blanc: Pinot grigio, ou Chardonnay Prejilé D.O.C.G</i>	9.50

Vins rouge - red wines - France

<i>Saint Chinian Des Capitelles 2020 Grenache - Syrah</i>	29
<i>Côtes de Provence Estandon Héritage A.O.C.</i>	35
<i>Haut-Médoc Beauséjour Hostens A.O.C.</i>	39
<i>Bordeaux Château Nenine A.O.C.</i>	38
<i>Saint Émilion Lajarde Montarlier A.O.C.</i>	42
<i>Puissequin Saint Émilion fleure de la Chapelle A.O.C.</i>	39
<i>Saint-Estèphe Château Beau-Site A.O.C.</i>	81
<i>Saint-Julien Les Fiefs de Lagrange A.O.C.</i>	42
<i>Bourgogne Savigny les Beaune Premier Cru 2020</i>	89
<i>Pomerol Château Les Colombiers A.O.C.</i>	77
<i>Margaux Château La Tour de Mons A.O.C.</i>	79
<i>Pauillac Grand Cru Classé Château Batailley 2016 A.O.C.</i>	145
<i>Châteauneuf-du-Pape L'Oratoire des Papes</i>	124
<i>Côtes de Provence Estandon Tradition 0.37 cl</i>	19
<i>Côtes de Provence Domaine des Peirecèdes A.O.C. 0.50 cl</i>	27

Italie - Italy

<i>Gran passione Veneto Merlot , Corvina Botter Fossalta I.G.T.</i>	31
<i>Barbera d'Alba Rocalin D.O.C.</i>	31
<i>Nero D'avola Conte di Campiano di Sicilia D.O.C.</i>	34
<i>Nebbiolo d'Alba D.O.C.G.</i>	35
<i>Nebbiolo d'Alba Teo Costa Ligabue D.O.C.G.</i>	39
<i>Chianti in fiasco Predella D.O.C.</i>	29
<i>Chianti Banfi Sant'Angelo Cinigino D.O. C. G.</i>	38
<i>Chianti Classico gallo nero Riserva Terre delle Grazie D.O.C.</i>	37
<i>Barolo Marchese Fracassi Mantoetto D.O.C.G.</i>	65
<i>Ripasso Superiore Cantina Negrar D.O.C.G.</i>	49
<i>Amarone della Valpolicella Cantina Illasi D.O.C.G.</i>	62
<i>Conte di Campiano Salento Puglia Appassimento I.G.P.</i>	35
<i>Brunello di Montalcino Banfi D.O.C.G.</i>	92

Vins rosé de France

<i>Entre Amis pays Var I.G.P.</i>	29
<i>Côtes de Provence Estandon A.O.C.</i>	35
<i>Côtes de Provence Minuty "M" A.O.C.</i>	47
<i>Côtes de Provence Studio by Miraval</i>	37
<i>Côtes de Provence Château de Berne</i>	39
<i>Côtes de Provence Château Sainte Marguerite cru Classé A.O.C.</i>	49
<i>Côtes de Provence Sainte Roseline Cru Classé Prestige A.O.C.</i>	45
<i>Côtes de Provence Domaines OTT - Clos Mireille</i>	65
<i>Côtes de Provence Domaine des Peirecèdes A.O.C. 0.50 cl</i>	27
<i>Château Sainte Roseline Cru Classé Prestige 0.50 cl</i>	31
<i>Côtes de Provence Estandon Tradition 0.37 cl A.O.C.</i>	19

Vins blanc France - Italy

<i>Côtes de Provence Estandon Tradition A.O.C.</i>	35
<i>Sancerre Grande Réserve A.O.C.</i>	47
<i>Chablis Dampé Frères Les Beaumonts A.O.C.</i>	48
<i>Chardonnay delle Venezie A.O.C.</i>	29
<i>Chardonnay Préjugés Maison Ventenac</i>	31
<i>Chardonnay Viré-Clessé Couvée Spéciale (Bourgogne)</i>	38
<i>Bourgogne Montagny 1er Cru Montcuchot</i>	59
<i>Corvo Glicene di Sicilia I.G.T.</i>	29
<i>Pinot grigio delle Venezie D.O.C.</i>	30
<i>Vermentino di Sardegna Sella Mosca I.G.T.</i>	29
<i>Falanghina Mastroberardino Regione Campania I.G.T.</i>	32
<i>Muller Thurgau du Trentino D.O.C.</i>	29
<i>Chablis Dampé Frères Les Beaumonts A.O.C. 37 cl</i>	26
<i>Côtes de Provence Domaine des Peirecèdes A.O.C. 0.50 cl</i>	27
<i>Sancerre Grand Reserve A.O.C. 0.37 cl</i>	25
<i>Pouilly-Fumé Les Genièvres A.O.C. 0.37 cl</i>	26

Vins pétillants

<i>Prosecco Superiore Valdobbiadene Millesimato brut Blanc ou Rose</i>	36
<i>Lambrusco dell'Emilia I.G.T.</i>	29
<i>Champagne Nicolas Feuillatte Brut Tradition</i>	84
<i>Barbera del Monferrato Duchessa Lia</i>	29

Apéritifs

<i>Porto Sandeman</i>	9
<i>Kir au vin blanc (pêche ou cassis)</i>	8
<i>Kir Royal (pêche ou cassis)</i>	14
<i>Martini Blanc, Rouge, Dry 6cl</i>	8
<i>Bellini (jus de pêche, prosecco)</i>	10
<i>Spritz (aperol, prosecco, selz)</i>	12
<i>Rossini (jus de fraise, prosecco)</i>	10
<i>Garibaldi (jus orange, Campari, prosecco)</i>	12
<i>Americano</i>	12
<i>Negroni</i>	12
<i>Prosecco valdobbiadene flûte 8cl</i>	9
<i>Panaché Heineken pression - sprite 33cl</i>	6.50
<i>Panaché Heineken pression - sprite 50cl</i>	8.90
<i>Ricard</i>	9
<i>Coupe de champagne</i>	14
<i>Negroni Sbagliato</i>	14
<i>Campari /soda</i>	9
<i>Whisky J.B.</i>	9
<i>Whisky Jack Daniell's</i>	12
<i>Whisky Chivas Regal 12 years old</i>	15
<i>Gin tonic, Coca rum, coca Whisky</i>	12
<i>Cocktails sans alcool</i>	8
<i>Crodino Classique sans alcool</i>	8

Digestifs - digestives

<i>Amaro Averna, Montenegro</i>	10
<i>Sambuca Molinari</i>	10
<i>Grappa</i>	10
<i>Armagnac 4cl</i>	12
<i>Cognac 4cl</i>	12
<i>Vodka Absolut 4cl</i>	10
<i>Limoncello 4cl</i>	9

Bière

<i>Bière pression Heineken 0.25cl</i>	4.50
<i>Bière pression Heineken 0.50cl</i>	8.90
<i>Bière Peroni , Moretti , Heineken 33cl</i>	7
<i>Bière zéro alcool 33cl</i>	7

-----prix service compris-----

Boissons chaud - Hot drinks

<i>Café Lavazza</i>	4
<i>Cappuccino</i>	6
<i>Noisette</i>	5
<i>Double espresso</i>	8
<i>The, tisane, infusions</i>	5
<i>Café froid avec Amaretto di Saronno</i>	12

Les Boissons sans alcool - soft drinks

<i>Eau Sanpellegrino 1 litre</i>	7
<i>Eau Sanpellegrino 1/2 litre</i>	4.50
<i>Eau Evian 1 litre</i>	7
<i>Eau Evian 1/2 litre</i>	4.50
<i>Coca-cola 33cl</i>	5.90
<i>Coca-cola light 33cl</i>	5.90
<i>Orangina 33cl</i>	5.90
<i>Limonade artisanale Lorina 33cl</i>	6.00
<i>Ice tea 33cl</i>	5.90
<i>Jus de fruits 25cl</i>	5.50
<i>Sirop de grenadine, menthe, cassis, pêche</i>	3.50
<i>Schweppes tonic 25cl</i>	5
<i>Sprite 33cl</i>	5.90

Les plats

<i>Filet de poisson du jour avec câpres, olives noires, pommes de terre, sauce tomates cerises et gamba</i>	27.00
<i>Fish of the day with potatoes, black olives, cherry tomatoes Prawn and pine nuts Gambas aux agrumes (cinq pièces)</i>	26.50
<i>Prawns pan fried with citrus fruits sauce (five pieces)</i>	
<i>Filet mignon de porc sauce moutarde et poivre vert</i>	24.50
<i>Pork fillet with mustard and green pepper sauce</i>	
<i>Escalopes de veau à la creme de truffe noire fraîche</i>	27.50
<i>Veal escalopes pan fried with truffle cream</i>	
<i>Filet de boeuf race Charolais au vin Barolo</i>	39.50
<i>Beef fillet with Barolo (Piedmont renowned red wine)</i>	
<i>Magret de Canard rôti et sa sauce au miel</i>	25.50
<i>Roasted duck breast and honey sauce</i>	
<i>Filet de boeuf race Charolais aux Truffe noire fraîche</i>	45.50
<i>Beef fillet with black truffle flakes</i>	
<i>Filet de boeuf race Simmental grillé et tranché sur lit de salade</i>	39.50
<i>Grilled beef fillet slices on a bed of mixed salad</i>	

*Tous les plats sont accompagnés de légumes de saison
et de pommes de terre au four.*

Dessert

<i>Panna cotta aux fruits rouges</i>	8.90
<i>Red fruits cream pudding</i>	
<i>Tiramisù du Chef</i>	9.50
<i>Flan au chocolat typique du Piémont "bunet" avec amaretti</i>	8.50
<i>Typical flan of Piedmont "bunet" with amaretti</i>	
<i>Tartelettes au citron meringué à l'italienne</i>	9.50
<i>Lenon tarts</i>	
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	8.90
<i>Crème brulée with vanilla</i>	

Vins

<i>Saint Chinian Des Capitelles 2020 Grenache - Syrah</i>	29
<i>Entre Amis pays I.G.P. Gard</i>	29
<i>Côtes de Provence Estandon 0.50 cl A.O.C.</i>	27

-----prix service compris-----

Les plats

Filet de poisson du jour avec câpres, olives noires, pommes de terre, sauce tomates cerises et gamba 27.00

Fish of the day with potatoes, capers, black olives, cherry tomatoes, Prawn

Gambas aux agrumes (cinq pièces) 26.50

Prawns pan fried with citrus fruits sauce (five pieces)

Filet mignon de porc sauce moutarde et poivre vert 24.50

Pork fillet with mustard and green pepper sauce

Espadon à la sicilienne, câpres, olives noires et sauce tomate fraîche 25.50

Sicilian Swordfish with Capers, Olives and Fresh Tomato Sauce

Escalopes de veau à la creme de truffe et truffe noire fraîche 27.50

Veal escalopes pan fried with truffle cream

Filet de boeuf race Charolais au vin Barolo 39.50

Beef fillet with Barolo (Piedmont renowned red wine)



Magret de Canard rôti et sa sauce au miel 25.50

Roasted duck breast and honey sauce

Filet de boeuf race Charolais aux Truffe noire fraîche 45.50

Beef fillet with black truffle flakes

Dessert

Panna cotta aux fruits rouges 8.90

Red fruits cream pudding

Sorbet: citron, framboise (colonel 9€) 7.50

Lemon sorbet, raspberry

Ananas à la liqueur de cerise Maraschino 7.90

Pineapple with Maraschino (sweet liqueur from sour-cherries)

Tiramisù du Chef 9.50

Flan au chocolat typique du Piémont "bunet" avec amaretti 8.50

Typical flan of Piedmont "bunet" with amaretti

Tartelette au citron meringué à l'italienne 9.50

Lenon tarts

Crème brûlée à la vanille 8.90

Creme brulee with vanilla