



Menu de Noël

Foie gras maison du chef, pain d'épices et sa confiture de figue



Six huîtres, citron, sauce échalote et vinaigrette du chef



Gnocchi aux asperges et au saumon fumé



Faux-filet sauce gorgonzola, pomme de terre au four



Dessert à choix sur la carte

59 Euro



Menu de Saint-Sylvestre 2025

*Foie gras maison du chef, pain d'épices et sa confiture de figue
et flute de vin passito*



Ravioli aux crustacés avec crème de crevettes et lime



*Filet de Bar avec câpres, olives noires,
pommes de terre, sauce tomates cerises et gambas*



Sorbet au citron



Magret de Canard à l'orange et ses pomme de terre au four



Panettone artisanal en sauce chocolat



Coupe de Prosecco Millesimé et ses mignardises



98 EURO

hors boissons et vins

*Pour procéder à réserver nous demandons
un acompte de 20€ par personne.*



Les entrées

<i>Velouté de potiron maison et et ses croûtons</i> <i>Homemade pumpkin soup with croutons</i>	<i>15.00</i>
<i>Caprese de mozzarella di Bufala et tomates fraîche</i> <i>Caprese: tomatoes and baffalo's milk mozzarella</i>	<i>15.90</i>
<i>Pinsa alla Romana avec mozzarella jambon cru et roquette</i> <i>Roman-style Pinsa with with mozzarella, raw ham and arugula</i>	<i>18.50</i>
<i>Six huîtres Fines de Claire N. 2</i> <i>Six oysters Fines de Claire N. 2</i>	<i>18.50</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>18.50</i>
<i>Foie gras du chef, pain d'epices et sa confiture de figue</i> <i>Chef's foie gras, gingerbread, and fig jam</i>	<i>24.00</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>19.00</i>

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

Nos pâtes fraîches

<i>Gnocchi à la Sorrentina (mozzarella de Bufala et sauce tomate)</i> <i>gnocchi à la Sorentina</i>	18.90
<i>Trofie de génois au pesto fait maison</i> <i>Shellfish and ricotta ravioli with shrimp and lime cream</i>	18.90
<i>Tagliatelles fraîches à la bolognaise</i> <i>Fresh bolognese tagliatelle</i>	18.90
<i>Raviolis d'épinards à la crème de burrata, tomates fraîches et parmesan</i> <i>Spinach ravioli with burrata cream, fresh tomato and parmesan</i>	19.50
<i>Raviolis à l'encre de seiche et filet de bar au ragoût de crevettes</i> <i>Ravioli with cuttlefish ink and sea bass fillet with shrimp ragu</i>	22.50
<i>Raviolis au Truffe noire fraîche d'Italie</i> <i>Truffle ravioli with summer truffle flakes</i>	25.50
<i>Gnocchi à la crème fraîche et saumon</i> <i>Gnocchi with fresh cream and salmon</i>	21.50
<i>Taglierini aux fruits de mer (palourdes, moules, crevettes, gambas)</i> <i>Spaghetti "Taglierini" with seafood (mussels, clams, shrimp)</i>	25.50
<i>Tagliatelles aux cèpes</i> <i>tagliatelle with porcini mushrooms</i>	21.50
<i>Lasagne du chef à la Bolognese</i> <i>Chef's Lasagne Bolognese</i>	20.50

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 26.50

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

Filet de boeuf race Charolais grillé et tranché sur lit de salade 39.50

Grilled beef fillet slices on a bed of mixed salad

Dessert

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



Menu d'automne 36 €



(Entrée + Plat + Dessert)

Six huîtres Fine De Claire N. 2

Six oysters Fine de Claire N. 2

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

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

Foie gras maison du chef, pain d'épices et sa confiture de figue (supp. 4 €)

Chef's foie gras, gingerbread and fig jam (supp. 4€)

Carpaccio de boeuf Charolais tomate cerises et flocons de parmesan

Charolais beef carpaccio with pine nuts, tomato and parmesan flakes

Notre Raviolis à l'encre de seiche et filet de bar au ragoût de crevettes

Ravioli with cuttlefish ink and sea bass fillet with shrimp ragu

Notre Ravioli épinards et Burrata DOP

Ravioli filled with spinach, fresh tomato and basil

Tagliatelles aux cèpes

Tagliatelle with porcini mushrooms

Gnocchi à la crème fraîche et saumon ou Tagliatelle à la Bolognese

Gnocchi with fresh cream and salmon or Tagliatelle Bolognese



Escalopes de veau à la crème de truffe

Veal escalopes pan fried with truffle cream

Gambas aux agrumes cinq pièces

Prawns pan fried with citrus fruits sauce (five pieces)

Magret de Canard rôti et sa sauce au miel

Roasted duck breast and honey sauce

Filet de poisson du jour avec câpres, olives noires,

pommes de terre, sauce tomates cerises et gambas

Fish of the day with potatoes, black olives, cherry tomatoes and pine nuts

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 est servi jusqu'à 21h30 - This menu is for one person and served until 9.30pm

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

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

prix service compris

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 Dampt 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 Cuvée 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>Frascati Pietra Porzia D.O.C.</i>	29
<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 Dampt 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