

LES PLANCHES

*“Nous autres les bons Provençaux, au suffrage universel,
Nous voterons l’huile, et ferons l’aïoli.”*

Frédéric Mistral

LES III
PLAN
CHES

*Cuisine
Méditerranéenne*

LES PLANCHES

ENTRÉES FROIDES



CARPACCIO DE SAUMON-AVOCAT 24
Vinaigrette ponzu

CEVICHE DE SAINT-JACQUES DE PAYS 22
yuzu et coriandre

VITELLO TONNATO 22
Câpres et basilic



CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME 21,5
24 mois



ARTICHAUTS ÉMINCÉS 19
Roquette, parmesan, anchois

POIVRONS ROUGES GRILLÉS 17
Filets d'anchois

BURRATA, BETTERAVES RÔTIÉS 21
Et basilic

CARPACCIO DE FIGUES 18
Chèvre frais, miel et huile olive

CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉE 16
Pain pita



LES PLANCHES

DIGESTIFS

4cl



LIMONCELLO 13

AMARETTO 13
Classique ou Velvet

GRAPPA 13
L'eau de vie traditionnelle italienne

AMARO 13
Amer italien aux arômes d'agrumes et d'épices
Idéal en digestif



COGNAC
Courvoisier vsop 14
Hennessy xo 27

CALVADOS
Roger Groult

8 ans d'âge 14
12 ans d'âge 16
Vénérable 23
Doyen d'âge 38



VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC 16,2
Cuvée du Centenaire



TOKAJ DISZNOKO 12cl 13
«1413» moelleux



LES PLANCHES

DESSERTS & FROMAGES



ASSIETTE DE FROMAGES 13
Gorgonzola à la cuillère, crottin de chèvre
huile d'olive et romarin

AFFOGATO 12,5
Espresso, glace vanille

MI-CUIT CHOCOLAT 14,5
Pralin pistache, glace pistache

TARTE FIGUE 14
Crèmeux au miel

MOUSSE AU CHOCOLAT 12

ASSIETTE DE FRAMBOISES 16
Meringue, chantilly

CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES EN SALLE 19,5
Amaretto, glace vanille

PROFITEROLES 14,5
Chocolat Nocciolata

À partager ...

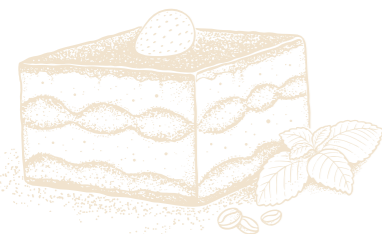
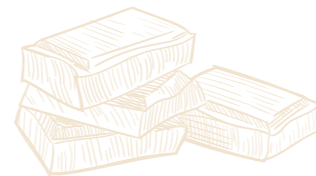
LE TIRAMISU 26
Della Nonna

PAVLOVA 20
Fruits rouges

GLACES & SORBETS

2 BOULES 11,5

Vanille, chocolat, pistache, fraise, citron, mangue



LES PLANCHES

ENTRÉES CHAUDES



FRITTO MISTO 25
Calamars, crevettes, aïoli

PETITS FARCIS 21
À la provençale

POULPE ALLA MEDITERRANEA 25
Olives taggiaches, ail et pain grillé

FLEURS DE COURGETTES 19
En beignets

AUBERGINE PARMIGIANA 20

ARANCINI 16
à la truffe



Assortiment à partager Pour l'ensemble de la table et min. 2 pers

NIÇOIS
31/pers

Arancini à la truffe
Petits farcis niçois
Artichauts parmesan
Beignets de courgette
Poivrons grillés
Ratatouille

LES PLANCHES

NOS PÂTES



- LINGUINE ALLE VONGOLE 34
- BUSIATE PESTO DE PISTACHE 26
Stracciatella
- LINGUINE CRÉMÉES AUX ŒUFS DE TRUITE 30
Zestes de citron vert, poivre
- SPAGHETTI AGLIO PEPERONCINO 25
Pomodoro
- LINGUINE CACIO E PEPE 30
Servis dans la meule
- LASAGNES 27
Della mamma
- LINGUINE AUX GIROLLES 33
Beurre persillé parmesan



LES PLANCHES

NOS VIANDES



- ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 39
Alla parmigiana 45
- LE CLASSIQUE FILET DE BŒUF 46
Sauce au poivre
- MIJOTÉ DE VEAU 31
Tomates, olives, orecchiette
- TAJINE DE VOLAILLE 30
Abricot et amandes
- BELLE ENTRECÔTE À LA PLANCHA 39
Sauce gorgonzola



NOS POISSONS



- FILET DE BAR 38
Cuisiné aux artichauts et fèves
- PAVÉ DE SAUMON 33
à la toscane
- SAINT JACQUES À LA PROVENÇALE 35
Ail, persil et tomates confites
- BELLE SOLE MEUNIÈRE 59



— Accompagnements —

*pommes de terre rissolées, ratatouille, mesclun
spaghetti à la tomate, orecchiette épinard crème et parmesan
supplément truffe +9€*