

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 21
Vinaigrette ponzu

CRUDO DE SAINT-JACQUES 20
Avocat et coriandre

TARTARE DE THON 21
Citron et baies roses

VITELLO TONNATO 19
Câpres et basilic



CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME 19,5
24 mois

ARTICHAUTS ÉMINCÉS 16
Roquette, parmesan

POIVRONS ROUGES GRILLÉS 14
Filets d'anchois

BURRATINA / POTIMARRON 19
et châtaignes



LES PLANCHES

DIGESTIFS



LIMONCELLO 12

AMARETTO 14
Di Saronno classique
ou Velvet (crème d'Amaretto)

GRAPPA 13
L'eau de vie traditionnelle italienne

AMARO 12
Amer italien aux arômes d'agrumes et d'épices
Idéal en digestif

VERMOUTH ANTICA FORMULA 14
Délicieux avec le chocolat !



COGNAC 14
Courvoisier VSOP

CALVADOS
Roger Groult
8 ans d'âge 14
12 ans d'âge 15
Vénérable 19
Doyen d'âge 29



LES PLANCHES

NOS PÂTES



LINGUINE ALLE VONGOLE 32

PENNE AU PESTO 23
Stracciatella

LINGUINE CACIO E PEPE 27
Servis dans la meule

LASAGNES 25
Della mamma

LINGUINE 33
à la truffe

NOS VIANDES



ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 35
À la truffe 39

LE CLASSIQUE FILET DE BŒUF 42
Sauce au poivre

MIJOTÉ DE VEAU 27
Tomates, olives, gnocchi maison

BELLE ENTRECÔTE À LA PLANCHA 35
sauce chimichurri



LES PLANCHES

NOS POISSONS



NOIX DE SAINT-JACQUES 31
à la provençale

FILET DE BAR 34
Cuisiné aux artichauts et fèves

SAUMON À LA PLANCHA 29
Marinade et condiments

TAGLIATA DE THON 31
Mi-cuit

BELLE SOLE MEUNIÈRE 55

— Accompagnements —

*pommes de terre rissolées, ratatouille
mesclun, panisses*

supplément truffe +9€



LES PLANCHES

DESSERTS MAISON



AFFOGATO 10
Espresso, glace vanille

MI-CUIT CHOCOLAT 12
Pralin pistache, glace pistache

TARTE TATIN 12
Crème crue

TARTE AU CITRON 12
belle meringue

CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES EN SALLE 18
Amaretto Disaronno, glace vanille

PROFITEROLES 11
Chocolat Nocciolata

FORÊT NOIRE 12
aux griottes



GLACES & SORBETS

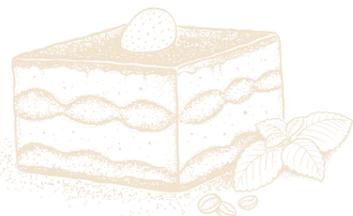
2 BOULES 10

Vanille, chocolat, pistache, fraise, citron, mangue

À partager ...

LE TIRAMISU 22
Della Nonna

PAVLOVA 16
Poire, chocolat et noisette



LES PLANCHES

ENTRÉES CHAUDES



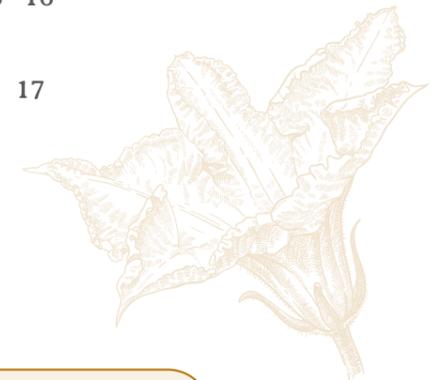
FRITTO MISTO 22
Calamars, crevettes, aïoli

PETITS FARCIS 18
À la provençale

FLEURS DE COURGETTES 16
En beignets

AUBERGINE PARMIGIANA 17

ARANCINI 13
à la truffe



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

NIÇOIS
29/pers

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