

AUTOMNE 2017

CLASSIQUES DE LA RIVIERA

● Panier de crudités du maraîcher	28
● Salade mixte, feuilles de petite laitue, concombre, tomates, carottes, radis	19
● Salade de poulpe tiède	32
● Salade Niçoise	27
● Salade de laitue et camembert gratiné	25

HORS – D'ŒUVRE ET PETITS PLATS

● Burrata d'Andria, billes de légumes et bottarga de mulet	32
● Estafinade en brandade, olives Taggiasche et chips de socca	30
● Salade César et filet de poulet fermier doré au paprika	27
● Tartare de saumon, crème épiciée yaourt et concombre	35
● Saumon fumé au Cognac XO et garnitures	27
● Petits farcis niçois	22
● Prosciutto de Parme, croutons de pain grillés au beurre	29

PIZZA

(pizzas cuites au feu de bois d'olivier)

ROUGE :

Pizza Margherita STG 24

tomate San Marzano, "mozzarella di bufala", huile d'olive extra vierge

Marinara 24

sauce tomate, anchois de Cantabrico, ail confit, olives de Taggia, basilic

O sole mio 26

sauce tomate jaune, mozzarella, basilic, tomates jaunes

(championne du monde 2016)

Capricciosa 32

4 goûts selon l'inspiration du pizzaiolo

Apéro 32

sauce tomate, « mozzarella di bufala », basilic, olives Grecques, chorizo

Prosciutto e Funghi 32

sauce tomate, mozzarella, basilic, champignons, jambon blanc

Parmigiana 28

(championne du monde 2014)

sauce tomate, mozzarella, basilic, parmigiana d'aubergines

Légumes 29

sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates cerises, légumes grillés

Jambon de Parme 25

Sauce tomate, mozzarella, basilic, jambon de Parme

Quattro Formaggi 32

mozzarella, ricotta, gorgonzola, camembert, chèvre

ET POUR NOS ENFANTS :

Mini Margherita 14

sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates cerises

Mini légumes 19

sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, basilic, légumes grillés

Mini Prosciutto e Funghi 18

sauce tomate, mozzarella, basilic, champignons, jambon blanc

PÂTES ET ŒUFS

Spaghetti à la tomate et basilic	23
Gnocchi « alle bolognese »	29
Spaghetti « alle vongole veraci »	37
Ravioli à la ricotta, épinards au beurre, sauge et parmesan	22
Omelette aux œufs fermiers au choix	17

POISSON, TRADITION DU BEACH

Friture de calamars	39
Sole grillée ou meunière	66
Homard breton du vivier (les 100gr)	26
Langouste du vivier (les 100 gr)	30
Loup grillé à la graine de fenouil – 500 g (élevage OSO golfe de Corinthe)	40

VIANDES BLANCHES, AGNEAU ET VEAU

Médallions de veau à la milanaise	38
Foie de veau, oignons confits, bacon et polenta	30
Chick and Chips	26
Côtes d'agneau grillées	42

POUR LES AMOUREUX DU BŒUF

Hamburger	26
Cheeseburger	28

GARNITURES

Riz bio nature	10
Pommes Frites	10
Bouquetière de légumes	15

FRUITS

½ Ananas	21
Fruits rouges de saison	26
Sélection de fruits frais de saison	36

GLACES, SORBETS ET DESSERTS MAISON

Coupe simple une boule	4
Coupe simple deux boules	8
Coupe simple trois boules	12
Coupe large cinq boules, garniture fruits des bois	25
Pâtisserie du jour	15

L'origine de nos viandes bovines varie, UE uniquement

Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets en € – Taxes et service inclus

AUTUMN 2017

CLASSICS FROM THE RIVIERA

● Farmer's basket of raw vegetables	28
● Mixed salad, small lettuce leave, cucumber, tomato, carrot, radish	19
● Octopus salad	32
● Niçoise salad	27
● Salad with gratin of camembert cheese	25

APPETIZERS AND SMALL DISHES

● Andria burrata, marble vegetables and mullet bottarga	32
● Stockfish brandade, Taggia olives with chips of socca	30
● Caesar salad and filet of farm chicken roasted with paprika	27
● Salmon tartar, spicy yoghurt cream and cucumber	35
● Smoked salmon with Brandy XO and garnitures	27
● Stuffed vegetables from Nice	22
● Parme Prosciutto ham, croutons of bread and butter	29

PIZZA

(Olive wood fired oven baked)

RED :

Margherita STG 24

San Marzano tomato, mozzarella di bufala, extra virgin olive oil

Marinara 24

tomato sauce, Cantarbio anchovy, garlic, Taggia olives, basil

O sole mio 26

yellow tomato sauce, mozzarella, basil, yellow tomatoes

(world champion 2016)

Capricciosa 32

4 tastes according to the pizzaiolo inspiration

Apéro 32

tomato sauce, "mozzarella di bufala", basil, Greek olives, chorizo

Prosciutto e Funghi 32

tomato sauce, mozzarella, basil, mushrooms, ham

Parmigiana 28

(world champion 2014)

tomato sauce, mozzarella, basil, eggplants parmigiana

Vegetables 29

tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomatoes, grilled vegetables

Parma ham 25

tomato sauce, mozzarella, basil, Parma ham

Quattro Formaggi 32

mozzarella, ricotta, gorgonzola, camembert, goat cheese

AND FOR OUR KIDS :

Mini Margherita 14

tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomatoes

Mini vegetables 19

tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomatoes, grilled vegetables

Mini Prosciutto e Funghi 18

tomato sauce, mozzarella, basil, mushrooms, ham

PASTA AND EGGS

Spaghetti with organic tomato and basilico	23
Gnocchi "alle bolognese"	29
Spaghetti « alle vongole veraci »	37
Ravioli with ricotta, spinach, sage and parmesan cheese	22
Omelet with organic farmer eggs, taste of your choice	17

FISH A BEACH TRADITION

Fried calamari	39
Grilled or meunière sole	66
Brittany lobster from the fish tank (price for 100gr)	26
Spiny lobster from the tank (price for 100 gr)	30
Grilled sea bass, with fennel seed	40

WHITE MEAT, VEAL & LAMB

Milanese style veal fillet	38
Veal liver, candied onions, bacon and polenta	30
Chick and Chips	26
Grilled lamb chops	42

FOR BEEF LOVERS

Hamburger	26
Cheeseburger	28

SIDE DISHES

Bio nature rice	10
French fries	10
Assorted vegetables	15

FRUITS

½ Pineapple	21
Seasonal red fruits	26
Selection of fresh seasonal fruits	36

ICE CREAM, SORBETS AND HOUSE MADE DESSERTS

Simple cup one scoop	4
Simple cup two scoops	8
Simple cup three scoops	12
Large cup five scoops, red fruits garnish	25
Pastry of the day	15

The origin of our beef meat is subject to change - EU only

Allergens list available upon request

Net prices in € - Taxes and service included

VINS AU VERRE (12cl)

Côtes de Provence – Château Vaudois – 2016 - rosé	10
Côtes de Provence – Gavaison « Inspiration » - 2014 – blanc AB	10
Côtes du Rhône - Domaine Galevan « Parole de Femme » - 2014 – rouge AB	10

CHAMPAGNES A LA COUPE (12cl)

Coupe de champagne brut SA	20
Coupe de champagne rosé SA	22

CHAMPAGNES

	Bouteille
Charles Heidsieck Brut Réserve	100
Möet & Chandon Brut Impérial SA	125
Roederer Brut SA	135
Françoise Bedel « Entre Ciel & Terre » AB	145
Ruinart Blanc de Blancs SA	180
Dom Pérignon - Vintage 2006	460
Roederer Cristal - 2009	465
Laurent Perrier – rosé	250
Taittinger - Comtes de Champagne 2006 - rosé	420

VINS EN PETITS FORMATS

Rosé

Côtes de Provence - Château La Tour de L'Evêque « Pétale de Rose » - AB 50cl	38
Côtes de Provence - Château Les Valentines - AB 50 cl	40
Côtes de Provence - Domaines Ott - Château de Selle - 37,5cl	48

Blanc

Sancerre - Grande réserve - Henri Bourgeois - 2015 - 37,5cl	32
Côtes de Provence - Domaine des Planes - Blanc de Blancs - AB 50 cl	38
Côtes de Provence - Domaines Ott - Clos Mireille - Blanc de Blancs - 37,5cl	45

VINS EN BOUTEILLE

	Bouteille	Magnum
Rosé		
Côtes de Provence - Le Caprice de Clémentine AB	42	-
Côtes de Provence - Château La Tour de L'Evêque « Pétale de Rose » AB	55	112
Côtes de Provence - Domaine des Planes « Tiboulén » AB	58	-
Côtes de Provence - Esclans Whispering Angel - 2016	65	
Côtes de Provence - Château de Léoube « Le Secret de Léoube » AB	72	158
Côtes de Provence - Domaines Ott - Château de Selle « Cœur de Grain » - 2015	85	175
Blanc		
Côtes de Provence - Mas de Cadenet - 2016 AB	42	-
Sancerre - Domaine Henri Bourgeois « Grande Réserve » 2015	60	-
Côtes de Provence - Domaines Ott - Clos Mireille - Blanc de Blancs	75	155
Pouilly Fumé - Baron de "L"	180	365
Chablis grand cru- les Clos " Clos des Hospices dans les Clos" - C.Moreau -2014	185	-
Rouge		
Ladoix - Domaine La Chapelle « Les Vris » 2012 AB	60	-
Vin de Pays des bouches du Rhône - Villa Minna «Minna Vineyard » - 2008	75	-
Saint Nicolas de Bourgueil – Les Malgagnes Y.Amirault - 2012	92	-
Azienda Agricola Cos - Pithos – IGT Rosso Sicilia 2014 AB	95	-

EAUX MINERALES

Evian, San Pellegrino (50cl)	6.5
Badoit, San Pellegrino, Perrier, Orezza (100cl)	9.5
Evian, Volvic (150cl)	12

BIERES (33cl)

Monaco	9.5
Corona	9.5
Affligem	9.5
Heineken	9.5

JUS DE FRUITS ET NECTARS (25cl)

Jus Ananas, Tomate, ACE, Fruits & Fraise	7.5
Nectar Pêche, Nectar Abricot	7.5
Minute Maid Pomme (33cl), Minute Maid Orange (33cl)	7.5

SODAS (33cl)

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	7.5
Schweppes Tonic, Schweppes Lemon, Orangina, Orangina Light, Sprite, Nestea	7.5
Russia Cola	11
Red Bull, Red Bull sugar free (25cl)	12

