

## ENTRÉES ET GRAINES | STARTERS | ANTIPASTI

- **V Panier de crudités de nos jardins aux trois saveurs** 36 €  
Raw vegetables basket with its three flavors  
Cestino di verdure dei nostri giardini ai tre sapori
- **Vouleurs de tomates anciennes** 28 €  
**Huile basilic, mozzarella di bufala**  
Assortment of tomatoes, basil oil with mozzarella  
Assortimento di pomodori, olio al basilico e bufala
- **Fraîcheur d'épinards, petit épeautre** 27 €  
**Concombre, cranberry, graines de tournesol**  
Spinach and spelled salad, cucumber with cramberry, tournesol seeds  
Insalata di farro e spinaci con cetrioli e cramberreries, semi di girasole
- **Salade Caesar façon "l'hirondelle", volaille et bacon croustillants** 30 €  
**Sauce aux anchois et Roquefort**  
Caesar salad, grilled sliced chicken and crispy bacon  
Anchovies and Roquefort sauce  
Insalata "Caesar", straccetti di pollo croccanti e bacon  
Salsa di acciughe e Roquefort
- **Velouté rafraîchi de courgettes trompettes à la menthe** 24 €  
Iced zucchini soup with mint  
Vellutata di zucchini alla menta
- **Fines feuilles de jambon de Parme** 26 €  
Thin sliced of Parm ham  
Foglie di prosciutto di Parma

## PÂTES | PASTA

- Spaghetti tomates, olives, aubergines et scamorza** 29 €  
Spaghetti with tomatoes and olives, eggplants and scamorza cheese  
Spaghetti con pomodori e olive, melanzane e scamorza
- Gnocchi au citron, haricots coco et poulpe snacké** 32 €  
Potatoes gnocchi with lemon, coco bean and snacked octopus  
Gnocchi di patate al limone con polpo saltato e fagioli bianchi
- **Risotto à la truffe d'été** 35 €  
Risotto with truffles  
Risotto al tartufo nero estivo

## PLATS | MAIN COURSES | SECONDI

- **Tartare de saumon "bio" d'Irlande aux agrumes et légumes croquants** 35 €  
Organic Irish salmon tartar with citrus and crunchy vegetables  
Tartar di salmone "bio" agli agrumi e verdure croccanti
- **Filet de Saint-Pierre sur le grill** 41 €  
**Courgettes trompettes de Nice et fleur farcie**  
Grilled John Dory fillet, local zucchini and its flower stuffed  
Filetto di San-Pietro grigliato, zucchine e i loro fiori ripieni
- **Pavé de loup doré à la plancha, artichauts violets** 43 €  
Grilled fillet of bass, creamy and sautéed artichokes  
Filetto di branzino dorato, crema e cuore di carciofi saltati
- **Tagliata de filet de bœuf "bio" Français** 49 €  
**Oignons di Tropéa, pétales de tomates Roma**  
Organic beef tagliata, with reds onions and tomatoes  
Tagliata di manzo "bio", cipolle rosse e pomodori Roma
- **Coquelet grillé à l'Américaine servi au plat** 38 €  
**Jus au thym, bouquetière de légumes**  
Grilled cockerel with vegetables and thyme sauce  
Galletto grigliato al timo e verdure saltate
- Mignon de veau légèrement croustillant** 42 €  
**Cèpes à la marjolaine et mousseline de Mona-Lisa**  
Veal fillet cooked in the crust, mashed potatoes and boletus with marjoram  
Filetto di vitello croccante, puré di patate con porcini alla maggiorana

Prix indiqués : Toutes Taxes Incluses - Prices All Taxes Included

## DESSERTS | DESSERTS | DOLCI

- **"Monte-Carlo dream" passion-basilic** 17€  
"Monte-Carlo dream" cream of passion fruit-basil  
"Monte-Carlo dream" crema passione e basilico
- **V Fruits frais du moment, coulis de fruits rouges** 22€  
Season fruits and reds fruits coulis  
Frutta fresca di stagione , salsa ai frutti rossi
- **La fraise de Carros en fraisier** 19€  
Strawberries cake with vanilla cream  
Torta alle fragoline con crema alla vaniglia
- Pavé "Or" cacao** 17€  
Chocolate and hazelnuts cake  
Entremets al cioccolato e nocciola
- Sorbets et glaces aux choix (3 boules)** 12€  
Choices of Sherbet or icecream  
Sorbetti e gelati

Prix indiqués : Toutes Taxes Incluses - Prices All Taxes Included