



# CARTE

# ENTRÉES - STARTERS

Ceviche de maigre aux agrumes et bergamote, légumes croquants et acidulés **23 €**  
Ceviche of meagre with citrus and bergamot, tangy vegetables

Burrata des Pouilles, tartare de tomates, huile de basilic  **19 €**  
Pugliese burrata, tomato tartar, basil oil

Jambon Ibérique Bellota, pain de campagne frotté à l'ail et tomates **31 €**  
Bellota Iberian ham, garlic and tomato rubbed traditional bread

**Menu Pitchoun (Jusqu'à 12 ans)** **20 €**  
Au gré du marché, notre Chef vous propose un menu équilibré, plat et dessert

**Kids Menu (until 12 years old)**  
Suggestion of the day in a balanced menu proposed by our Chef, main course and dessert

La viande que nous vous proposons provient d'animaux nés et élevés en UE  
The meat we offer comes from animals born and raised in EU  
Veuillez vous rediriger en dernière page pour tout risque allergique.  
Please check our allergy list at the last page on the menu  
 Plats végétariens / Vegetarian dishes

*Tous nos prix sont hors taxes et service inclus / All our prices are taxes and services included*

# PLATS - MAIN COURSES

Ratatouille niçoise, pain de campagne frotté à l'ail  **19 €**

Ratatouille, traditional bread rubbed with garlic

Linguine fraîches, scampis déglacés aux épices douces, coriandre **21 €**

Fresh linguine, scampi deglazed with sweet spices, coriander

Cabillaud cuit au naturel, ratatouille niçoise et olives Taggiasche **29 €**

Steamed cod, local ratatouille and olives from Taggia

Loup en filet cuit au naturel, fenouil, boulgour et quinoa aux petits légumes **29 €**

Steamed fillet of sea bass, fennel, bulgur and quinoa with tangy vegetables

Joues de porc confites dans une daube, gnocchi de pomme de terre **29 €**

Pork cheeks confit in a daube juice, potato gnocchi

Filet de bœuf mariné puis snacké, pommes de terre grenailles et tomates séchées **31 €**

Marinated and snacked fillet of beef, grilled potatoes and sun-dried tomatoe

La viande que nous vous proposons provient d'animaux nés et élevés en UE

The meat we offer comes from animals born and raised in EU

Veuillez vous rediriger en dernière page pour tout risque allergique.

Please check our alergy list at the last page on the menu

 Plats végétariens / Veggetarian dishes

*Tous nos prix sont hors taxes et service inclus / All our prices are taxes and services included*

# DESSERTS

Assortiment de fromages affinés de Peymeinade, salade **13 €**  
Mixture of mature local cheeses, salad

Tarte au citron du Pays, poudre d'agrumes séchés **12 €**  
Lemon pie, dried citrus powder

Croustillant moelleux au praliné et chocolat 55% **13 €**  
Crunchy soft praline and chocolate 55% crisp

Panna cotta vanille, fraises comme une marmelade au poivre du Népal **13 €**  
Vanilla panna cotta, strawberries like a marmalade with Nepalese pepper

Veuillez vous rediriger en dernière page pour tout risque allergique.

Please check our allergy list at the last page on the menu

*Tous nos prix sont hors taxes et service inclus / All our prices are taxes and services included*



RÉSERVEZ VOTRE TABLE  
BOOK YOUR TABLE