

SWITZERLAND

LA PISCINE

SLOVENIA

CROATIA

LE MEPRIS

ADRIATIC SEA

THE M...
ONLIGHT

Paradiso

ITALY

Sardinia

TYRRHENIAN SEA

THE TALENTED
MR. RIPLEY

AEGEAN SEA



Sicily

STROMBOLI, TERRA DI DIO

Tunis

MALTA

TUNISIA



The Boy Who L...

CANNES
Tripoli

Caviar

30G 50G 125G

CAVIAR OSCIÈTRE CASPARIAN 95€ 155€ 375€

Garniture traditionnelle : Blinis, œufs, crème fraîche, persil, échalote

Traditional garnish : Blinis, eggs, double cream, parsley, shallots

Antipasti

- 🍷 **FOCACCIA ET RICOTTA CITRONNÉE** 14€
Focaccia and lemon ricotta
- 🍷 **ARANCINI À LA TRUFFE D'ÉTÉ** 24€
Summer truffle arancini
- JAMBON DE PARME** San Daniele, 24 mois 18€
Parma ham, 24 months San Daniele
- 🍷 **PEPERONI CONFITS** 12€
Candied red peppers
- VITELLO TONNATO** 22€

Insalate

- 🍷 **ARTICHAUTS, PARMESAN, ROQUETTE** 26€
Artichokes, parmesan cheese, arugula
- 🍷 **BURRATA 250G**, tomates cerises, verveine 21€
Burrata 250g, cherry tomatoes, verbena
- POULPE MARINÉ**, olives Taggiasche, courgettes crues 23€
Marinated octopus, Taggiasche olives, raw zucchini

Crudo

- CARPACCIO DE BAR**, framboises, vinaigrette Kalamansi 31€
Sea bass carpacci, raspberries, Calamansi dressing
- GAMBERO ROSSO**, stracciatella, roquette 39€
Gambero rosso, stracciatella, arugula
- CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ**, parmesan 24€
Marinated beef carpaccio, parmesan cheese

Pasta

- 🍷 **RIGATONI AL TARTUFO**, crème de parmesan 38€
Truffle rigatoni, parmesan cheese cream
- ORECCHIETTE AL PESTO DI PISTACCHIO**, jambon de Parme 26€
Pistachio pesto orecchiette, Parma ham
- 🍷 **RAVIOLO DI BURRATA**, crème d'artichaut 34€
Raviolo di burrata, artichoke cream
- 🍷 **GNOCCHETTI AL POMODORO**, olives Taggiasche 24€
Gnocchetti al pomodoro, Taggiasche olives
- LINGUINE ALL'ASTICE (POUR 2)** 120€
Lobster linguine (For 2)







Pesce

FILET DE BAR, SAUCE VIERGE <i>Sea bass filet, salsa cruda</i>	46€
POULPE GRILLÉ , caponata, vierge de légumes <i>Grilled octopus, caponata, vegetable salsa cruda</i>	39€
GAMBAS CAMERONES RÔTIES , beurre de sauge <i>Roasted Cameron prawn, sage butter</i>	42€
POISSON ENTIER DU JOUR (POUR 2) <i>Whole fish of the day (For 2)</i>	<i>Selon arrivage</i> <i>According to the market</i>

Carne

FILET DE BŒUF SAUCE NAPOLI <i>Beef filet, Napoli sauce</i>	49€
COQUELET EN CRAPAUDINE , citron, sauge <i>Spatchcock cockerel, lemon, sage</i>	36€
CÔTE DE VEAU RÔTIE 300G , jus de viande au romarin <i>Roasted veal chop 300g, meat and rosemary gravy</i>	49€
VIANDE DU JOUR (POUR 2) <i>Meat of the day (For 2)</i>	<i>Selon arrivage</i> <i>According to the market</i>

Contorni

 Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	10€
 Caponata <i>Caponata</i>	10€
 Frites fraîche <i>French fries</i>	9€
 Courgettes sautées <i>Sautéed zucchini</i>	9€
 Salade de roquette et tomates <i>Arugula and tomato salad</i>	9€
 Artichauts poivrades <i>Baby artichokes</i>	10€

Dolci

TIRAMISÙ DEL PARADISO <i>Tiramisù del Paradiso</i>	16€
CITRON GIVRÉ D'AMALFI , gel d'agrumes au thym <i>Frozen Amalfi lemon, thyme citrus gel</i>	14€
MERINGUE ITALIENNE GLACÉE , fraises, basilic <i>Iced italian meringue, strawberries, basil</i>	14€
NAPOLITAIN <i>Neapolitan cake</i>	14€
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES <i>Red fruits plate</i>	24€
AFFOGATO <i>Affogato</i>	12€
SÉLECTION DE GLACES Café, caramel au beurre salé, chocolat noir, noisette du Piémont, yaourt des Alpes, pistache de Bronte, vanille de Madagascar <i>Ice cream selection: Coffee, salted butter caramel, dark chocolate, Piedmont hazelnut, Alps yogurt, Bronte pistacchio, Madagascar vanilla</i>	<i>La boule / 5€</i>
SÉLECTION DE SORBETS Citron jaune, passion, fraise, framboise, mangue <i>Sorbets selection: Lemon, passion fruit, strawberry, raspberry, mango</i>	<i>La boule / 5€</i>

