

LES ENTRÉES

À PARTAGER... OU PAS !

EMPANADAS - 17€

Empanadas de viande & empanadas de maïs et fromage servies avec une sauce "Llajua"

Meat empanadas & corn and cheese empanadas served with "Llajua" sauce

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE MES AMIS ITALIENS - 22€

Sélection de jambon et de charcuterie de saison servie avec du pain grillé

Selection of seasonal hams and cold cuts served with grilled bread

POIVRON GRILLÉ | GRILLED PEPPER - 18€

Anchois au sel, câpres, ail et herbes du jardins Rosmarino

Anchovies, capers, garlic and Rosmarino garden herbs

STEAK DE TOMATE À LA BRAISE | TOMATO STEAK ON THE EMBERS - 17€

Généreuse tranche de tomate ancienne cuite au feu de bois, mozzarella fondue et basilic

Generous slice of ancient tomato cooked over a wood fire, melted mozzarella and basil

CARPACCIO DES POISSONS - 22€

Huile d'olive pimentée et condiment végétal

Catch of the day carpaccio, spicy olive oil and vegetable condiment

GAMBERETTI CRUES | RAW GAMBERETTI - 24€

Relevées d'un trait d'huile d'olive et poivre noire

Elevated with a dash of olive oil and black pepper

CÈPES FRITS | FRIED PORCINI MUSHROOMS - 23€

Mayonnaise aux cèpes & Aji Amarillo

Porcini mushrooms maionese and Aji Amarillo

LES PÂTES FRAÎCHES

Toutes nos pâtes sont faites maison, à partir de la farine bio Mitron Bakery, la boulangerie artisanale et durable par Mauro Colagreco (moulue au moulin de Menton).

All our pasta is homemade, using organic flour from Mitron Bakery, the artisanal and sustainable bakery by Mauro Colagreco (ground at the Menton mill)

GNOCCHI AU SAFRAN | SAFFRON GNOCCHI - 24€

Moules et poutargue

Mussels and bottarga

TROFIE AU PESTO D'HERBES DU JARDIN | TROFIE PESTO - 20€

Pignons de pin et parmesan

Pine nuts and Parmesan cheese

TORTELLINI À LA MOZZARELLA | TORTELLINI WITH MOZZARELLA - 20€

Sauce tomate au feu de bois et basilic

Tomato sauce and basil

LA MER

Tous nos poissons sont issus d'une pêche locale et raisonnée.

Poissons sauvages de la Méditerranée.

All our fish come from local and sustainable fishing. Wild Mediterranean fishes

MIX GRILL DE LA MER | SEA MIX GRILL - 34€

Cébettes et courgettes à la braise, sauce tartare

Spring onions and zucchini on the embers, tartar sauce

PÊCHE DU JOUR - 40€

Grillé avec une poêlée de cèpes

Catch of the day grilled with a pan-fried porcini mushrooms

LA PÊCHE DU JOUR | CATCH OF THE DAY - 34€

Recette « à la Ligure » : courgettes, olives Taggiasche, tomates

Ligurian recipe: zucchinis, Taggiasche olives, tomatoes

POULPE GRILLÉ | GRILLED OCTOPUS - 32€

Patate douce à la braise, salade d'herbes fraîches du jardin, sauce criolla

Sweet potato on the embers, fresh herbs salad from the garden, criolla sauce

LA TERRE

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.
Charolaise des Pyrénées – Porc Catalan El Tirabuixó : élevage en plein air sur paille.
All our meats are born, raised and slaughtered in France.
Charolaise des Pyrénées –Catalan pork El Tirabuixó : raised on Straw in free

AUBERGINE DE SICILE | SICILIAN EGGPLANT - 22€

Tomate basilic, espumas de scamorza fumé, échalote frit
Basil tomato, espuma de Scamorza smoked, fried shallot

OJO DE BIFE (faux-filet de bœuf) - 42€

Salade tiède de haricots verts et sauce Chimichurri
Warm green beans salad and Chimichurri sauce

CÔTELETTES D'AGNEAU | LAMB CHOPS - 40€

Ecrasé de pommes de terre au romarin, jus d'agneau, légumes de saison grillés
Mashed potatoes with rosemary, lamb juice, grilled vegetables

LES PLATS DE PARTAGE

LA CÔTE DE BŒUF | PRIME RIB - 145€ (2 personnes)

Pièce maturée entre 20 et 45 jours, salade du jardin, frites maison & sauce Béarnaise
*Matured meat between 20 and 45 days, served with a salad from the garden,
homemade French fries and Béarnaise sauce*

POULET RÔTI À LA BRAISE | FREE-RANGE ROASTED CHICKEN - 60€ (2 personnes)

Légumes grillés et vierge aux agrumes
Grilled vegetables, and "Vierge" sauce with fresh citrus

PICANA DE BOEUF | BEEF PICANA - 95€ (2 personnes)

Salade du jardin, frites maison & sauce Béarnaise
Salad from the garden, homemade French fries and Béarnaise sauce

POUR LES ENFANTS (jusqu'à 10 ans)
25€

Focaccia & mortadelle
ou

Une empanadas à la viande ou au fromage *Meat or cheese Empanadas*

Pâtes du moment *Pasta of the moment*
ou

Demi milanaise de veau, frites maison *Half veal Milanaise with homemade French fries*

Flan Dulce de leche & chantilly maison *Dulce de Leche Flan & homemade whipped cream*
ou

Panna cotta aux agrumes

~~~~~ **DESSERTS** ~~~~~

**PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES | RED FRUITS PANNA COTTA - 13€**

Déclinaison de fruits rouges en différentes textures  
*Red fruits declination in different textures*

**FLAN DULCE DE LECHE - 12€**

Flan traditionnel argentin & chantilly maison  
*Traditional Argentinian flan with homemade whipped cream*

**CLAFOUTIS AUX CERISES | CLAFOUTIS WITH CHERRY - 12€**

Servi tiède avec glace aux amandes  
*Warm slice with almonds ice-cream*

**ABRICOTS À LA VERVEINE | VERBENA APRICOTS - 13€**

Abricots grillés avec de la crème  
*Grilled apricots with cream*

**MOUSSE CHOCOLAT | CHOCOLATE MOUSSE - 13€**

Avec amandes et noisettes  
*With hazelnuts and almonds*