

LES ENTRÉES

À PARTAGER... OU PAS!

EMPANADAS – 17€

Empanadas de viande & empanadas de maïs & fromage servies avec une sauce "Llajua"
Meat empanadas & corn, cheese empanadas served with "Llajua" sauce

SALADE TIÈDE DE POULPE | GRILLED OCTOPUS SALAD – 23€

Fenouil à la braise, orange et vinaigrette aux agrumes
Fennel on the embers, orange and citrus vinaigrette

CARPACCIO DE DORADE | SEABREAM CARPACCIO – 26€

Aguachile, petits pois et pamplemousse
Aguachile, green peas and grapefruit

ASPERGES À LA GRILLE | GRILLED ASPARAGUS – 24€

Fondue de pecorino, jaune d'œuf râpé et chapelure aux herbes
Pecorino fondue, grated egg, and crispy herbs breadcrumb

TERRINE DE CANARD MAISON | HOMEMADE DUCK TERRINE – 25€

Salade de puntarelle et citron, pain grillé frotté à l'ail
Puntarelle and lemon salad, toasted bread rubbed with garlic

BURRATA DE SAISON | BURRATA OF THE MOMENT – 21€

Févettes, jambon de Parme, citron confit et roquette
Little fava beans, Parma ham, confit lemon, arugula

TEMPURA DE FLEURS DE COURGETTE | TEMPURA OF ZUCCHINI FLOWERS – 23€

Farcies au fromage fumé, sauce aioli
Stuffed with smoked cheese, aioli sauce

CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ | MARINATED BEEF CARPACCIO – 24€

Crème de chèvre frais de Madame Curty (Sospel), vinaigrette à l'échalote et pistache
Cream of fresh goat's cheese from Madame Curty (Sospel), shallot and pistachio vinaigrette

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)*

TAGLIATELLE AU PESTO D'HERBES DU JARDIN | TAGLIATELLE WITH PESTO – 24€

Pignons de pin et parmesan
Pine nuts and Parmesan cheese

RAVIOLI RICOTTA ÉPINARD | RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI – 26€

Sauce tomate fumée, tomates cerises confites
Smoked tomato sauce, dried cherry tomatoes

TROFIE À LA CRÈME DE COURGETTE | TROFIE WITH ZUCCHINI CREAM – 27€

Lardons et basilic
Bacon and basil

TAGLIOLINI SAFRAN & SARDINES | TAGLIOLINI SAFFRON & SARDINES – 29€

Recette traditionnelle sicilienne avec safran, sardines marinées, fenouil sauvage, chapelure grillée aux herbes, ail et pignons de pin
Traditional Sicilian recipe with saffron, marinated sardines, wild fennel, toasted breadcrumbs herbs, garlic and pine nuts

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 – 36€

Cébettes et courgettes à la braise, sauce tartare
Spring onions and zucchini on the embers, tartar sauce

SOLE DE MÉDITERRANÉE | MEDITERRANEAN SOLE – 52€

Légumes de saison à la braise, salade du jardin et sauce Chimichurri aux algues
Seasonal vegetables on the embers, salad from the garden, and chimichurri sauce with seaweed

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

Recette « à la Ligure » : artichauts, courgettes, olives Taggiasche, tomates
Ligurian recipe: artichokes, zucchinis, Taggiasche olives, tomatoes

CALAMAR FARCI AUX BLETTES | STUFFED CALAMARI WITH CHARD – 33€

Sauce Romesco, broccolini sautés à la flamme
Romesco sauce, broccolini sautéed on the grill

LA TERRE

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

RIBS DE PORC | PORK RIB'S – 33€

Escalivada de poivrons et oignons à la braise
Escalivada of grilled peppers and onions

OJO DE BIFE (faux-filet de bœuf) | OJO DE BIFE – 46€

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

CÔTELETTES D'AGNEAU | LAMB CHOPS – 40€

Écrasé de pommes de terre au romarin, artichauts grillés et jus d'agneau
Mashed potato with rosemary, grilled artichoke, and lamb juice

CORDON BLEU – 45€

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

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE | VEAL ESCALOPE MILANESE – 55€

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

LES PLATS DE PARTAGE

LA CÔTE DE BŒUF – 150€ (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

ÉPAULE D'AGNEAU | LAMB SHOULDER – 90€ (2 personnes)

Salade du jardin, frites maison & jus d'agneau
Salad from the garden, homemade French fries and lamb jus

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 MAISON | HOMEMADE PANNA COTTA – 13€**

*Agrumes en différentes textures*

*Citrus in different textures*

**FLAN DULCE DE LECHE – 12€**

*Flan traditionnel argentin & chantilly maison*

*Traditionnal Argentinian flan with homemade whipped cream*

**SALADE DE FRAISES MARINÉES | MARINATED STRAWBERRIES SALAD – 13€**

*Crémeux au citron et espuma de yaourt*

*Lemon cream & yogurt espuma*

**CRÈME BRÛLÉE À LA PATATE DOUCE | SWEET POTATO CRÈME BRÛLÉE – 13€**

*Parfumée à l'orange*

*Orange-flavored*

**FRUITS DE SAISON À LA BRAISE | BRAISED SEASONAL FRUITS – 12€**

*Crème mascarpone & croustillant d'amandes*

*Mascarpone cream & almond crisp*

**ASSIETTE DE FROMAGES | CHEESE PLATE – 15€**

*Confiture & croûtons de pain maison*

*Jam and homemade croutons*