

## LES ENTREES

<b>Nos Moules : à l'italienne, Poulette , Marinère et son panier de frites 14 + 7*</b>	<b>18€</b>
<i>Mussels à la Poulette, or Italian style or Marinere with french fries</i>	
<b>Carpaccio de Filet de Bœuf Charolais XXL Maison à L'italienne Parmigiano, Roquette , Basilic +7*</b>	<b>21€</b>
<i>Beef Filet Carpaccio « Italian style » with Parmesan cheese, aragula salad and fresh basil</i>	
<b>Duo de Loup Sauvage et Thon Rouge en tartare zests d'agrumes et sésame 11*</b>	<b>21€</b>
<i>Wild Seabass and Red Tuna Tartar with citrus fruits zests and sesame</i>	
<b>Carpaccio de Loup Sauvage dôme d'Artichauts Violets 4*</b>	<b>23€</b>
<i>Wild Seabass Carpaccio with purple artichokes</i>	
<b>Tartare de Chair de Crabe, avocats et tomates fraîches 2+3+5*</b>	<b>24€</b>
<i>Crab Meat tartar, avocado and fresh tomatoes</i>	
<b>Déclinaison Mozzarella et Tomates Cœur de Bœuf Burratina, Mozzarella, Stracciatella, Mesclun, Basilic frais et Huile d'olives 7*</b>	<b>23€</b>
<i>Tomatoes Cœur de bœuf and Mozzarella Declination : Mozzarella, Burratina, Stracciatella, mesclun salad, fresh basil and olive oil</i>	
<b>Eventail Melon et Jambon San Daniel (selon saison)</b>	<b>22€</b>
<i>Melon and San Daniel Parma ham (on season)</i>	

## BRUSCHETTAS

<b>Sorrentina 1+7*</b>	<b>13€</b>
<i>Tomates, fromage à Bruschetta, tomate fraîche, origan, olives, persillade Tomato, Bruschetta cheese, fresh tomatoes, oregano, olives, parsley dressing</i>	
<b>Parma 1+7*</b>	<b>14€</b>
<i>Tomates, fromage à bruschetta, jambon de Parme Tomato, bruschetta cheese, Parma ham</i>	
<b>Tartufata 1+7*</b>	<b>25€</b>
<i>Copeaux de truffes fraîches, Crème de truffes Jambon Blanc truffé Fresh truffles slices , truffle cream , truffled cooked Ham</i>	

**\*Uniquement le service du midi**

**Taxes 10 % inclus – Cartes Bleues acceptées à partir de 25 euros**  
**Service and taxes included – CB payment from 25€**  
**Обслуживание и налоги включены – платеж банковской картой от 25€**

## NOS SALADES

<p><b>Salade d'Artichauts violets</b> à l'huile d'olive, anchois, brunoise de tomates, roquette, parmesan <b>10+3*</b>  <b>Purple Artichoke salad</b> with olive oil, anchovies, tomatoes, aragula salad and parmesan cheese</p>	<b>18€</b>
<p><b>La Niçoise</b> (salade romaine, tomates, concombres, artichaut violets, poivrons, oignons, céleri, œuf dur, Thon, anchois, cébettes, olives) <b>3+9+10*</b>  <b>Niçoise salad</b> (romaine Lettuce, tomatoes, cucumbers, purple artichokes, pepper, celery, hard-boiled egg, tuna, anchovies, onions, olives)</p>	<b>20€</b>
<p><b>Salade Caesar au Poulet</b> (salade romaine, croûtons, poulet, parmesan, sauce Caesar) <b>3+7+10*</b>  <b>Chicken Caesar Salad</b> croutons, chicken, parmesan, anchovies, Caesar dressing</p>	<b>18€</b>
<p><b>La Chavignol</b> (mesclun, crottin de Chavignol, pignons, lardons, champignons de Paris, tomates marinées tranche de pancetta grillée <b>3+7+8+10*</b>  <b>Goat cheese salad</b> (mesclun salad, warm goat cheese, pine nuts, lardons, white button mushrooms, marinated tomatoes, slice of grilled pancetta)</p>	<b>20€</b>
<p><b>La Pirate</b> (mesclun, surimi, chair de crabe, saumon mariné par nos soins, bouquet de crevettes, avocat, sauce exotique, amandes effilées grillées) <b>2+3+4+8+10*</b>  <b>Pirate's Salad</b> (mesclun salad, surimi, crab meat, marinated salmon, prawns, avocado, roasted almonds, exotic sauce)</p>	<b>24€</b>
<p><b>Salade de Crabe et de Crevettes façon Thaï</b> <b>2+4+6+11*</b>  <i>Thaï Salad with crabs and shrimps</i></p>	<b>25€</b>
<p><b>Salade de Poulpes marinés à L'Italienne sur son lit de Roquette</b> <b>14*</b>  <i>Marinated Octopus Salad with aragula salad</i></p>	<b>21€</b>

### Menu Enfants – 10 ans

Steack haché et frites **5\***  
 Ou spaghetti Bolognaise **1+9\***  
 Ou Nuggets de Poulet panés et frites **5\***  
 Compote de fruit en gourde

### Children Menu under 10

**13€**

Chopped steak with French fries  
 or Spaghetti with homemade tomato sauce and beef  
 or chicken nuggets with French fries  
 Stewed fruit

**\*Uniquement le service du midi**

**Taxes 10 % inclus – Cartes Bleues acceptées à partir de 25 euros**  
**Service and taxes included – CB payment from 25€**  
**Обслуживание и налоги включены – платеж банковской картой от 25€**

## PASTA DELLA MAMMA

<b>Tagliatelle à la sauce Bolognaise Maison 1+3+9*</b> <i>Tagliatelle with beef, onions and tomatoes homemade sauce</i>	<b>16€</b>
<b>La véritable recette des Spaghetti à la carbonara *1+3+7*</b> <i>Penne pasta in a cream and bacon sauce, eggs, parmesan cheese</i>	<b>18€</b>
<b>Tagliatelle fraîches maison aux Fruits de Mer (palourdes, gambas, calamars, moules)1+2+9+14*</b> <i>Sea food spaghetti (gambas, squid, clams, mussels)</i>	<b>29€</b>
<b>Spaghetti Garofalo alle Vongole Veraci (Palourdes) Spaghetti with clams 3+7+12+14*</b>	<b>23€</b>
<b>Linguine «Garofalo» aux Crevettes et courgettes Niçoises, jus aromatisé au citron et Curcuma 1+2*</b> <i>Linguine pasta with shrimps, zucchini Lemon and curcuma sauce</i>	<b>21€</b>
<b>Les Traditionnelles Lasagnes de Anna (Maison)</b> <i>Lasagna cooked (home-made) 1+3+7*</i>	<b>19€</b>
<b>Les Incontournables Cannellonis Maison Ricotta et épinards1+3+7*</b> <i>Homemade Cannellonis Ricotta cheese and Spinach</i>	<b>18€</b>
<b>Risotto Carnaroli Noix de Saint-Jacques crème de truffes blanches et jus de veau réduit 7+14*</b> <i>Scallop risotto in a creamy white truffles sauce reduced veal sauce</i>	<b>28€</b>
<b>GranRavioli à la crème de truffe blanche d'Italie 1+3+7*</b> <i>GranRavioli stuffed with Italian white truffle cream</i>	<b>22€</b>

## NOS VIANDES

<b>Côte de Bœuf Charolaise grillée, pour 1 personne (500g env) Sauce béarnaise 3+5*</b> <i>Grilled rib Charolais Beef – for 1 person (about 500gr)</i>	<b>38€</b>
<b>Tagliata de Bœuf Charolais et ses Artichauts violets Copeaux de Parmesan et Roquette5+7*</b> <b>Beef Tagliata</b> <i>slices of Charolais beef, balsamic sauce, Parmesan shavings, artichokes and aragula salad</i>	<b>26€</b>
<b>Le Hamburger « PIRATE » Maison (Pain Italien brioché sans gluten, Steak haché Charolais, tomates, cheddar, salade romaine, oignons rouges, servit avec frites et salade) 1+3+5+7*</b> <i>Brioche Gluten free Bread, Minced « Charolais » beef, romane lettuce, tomatoes, cheddar cheese sauce, red onions, served with french fries and salad</i>	<b>25€</b>
<b>Tartare de Bœuf Charolais (180g) Beef charolais Tartar 3+5+10*</b>	<b>24€</b>
<b>Escalope de Veau à la Milanaise Fried veal cutlet 'Milanese'1+3*</b>	<b>27€</b>
<b>Escalopine de Veau al Limone et ses gnocchis au basilic frais 1+7*</b> <i>Veal Steak with lemon sauce gnocchis and fresh basil</i>	<b>27€</b>

**Taxes 10 % inclus – Cartes Bleues acceptées à partir de 25 euros**  
**Service and taxes included – CB payment from 25€**  
**Обслуживание и налоги включены – платеж банковской картой от 25€**

**\*Uniquement le service du midi**

## NOS POISSONS

<b>La Belle Sole Meunière (400/600g) 4+7*</b> <i>Sole cooked 'à la Meunière'</i>	<b>42€</b>
<b>Mi Cuit Thon Rouge façon Tagliata</b> sur salade Trévisé Braisé et Baies roses jus réduit de soja 4+6* <b>27€</b> <i>Slices of Seared medium-rare red Tuna fish trévisé lettuce braised and pink peppercorn soy sauce</i>	
<b>Noix de Saint-Jacques en persillade</b> sur lit d'artichauts poêlés <b>14*</b> <i>Panned Scallops with garlic and parsley served on grilled artichokes</i>	<b>31€</b>
<b>Gambas à la Plancha sauce vierge 2*</b> <i>Gambas 'a la Plancha' olive oil sauce</i>	<b>35€</b>
<b>Friture de Calamars Maison</b> sauce tartare et sauce chili <b>2+4*</b> <i>Homemade Fresh Calamari fritti (mixed fried fishes) chili and tartar dressing</i>	<b>24€</b>
<b>Pavé de Cabillaud</b> doré à la plancha et finit en basse cuisson dans une sauce Olives Niçoises et Artichauts violets <b>4*</b> <i>Grilled Cod « à la Plancha » then cooking in low temperature in an olives sauce and purple artichokes</i>	<b>28€</b>
<b>Wok Pirates Poulet Gambas 1+2*</b> <i>Wok Chicken and Gambas</i>	<b>25€</b>

**Nos Poissons Sauvages (selon arrivage)  
Servis au choix : en croûte de Sel ou grillés  
*Our Wild fresh Fish : Salt Crust or grilled***

Loup Sauvage <i>Wild Sea Bass</i>	12€/100grs
Daurade Royale <i>Royal Sea Bream</i>	15€/100grs
Denti (600/800grs min) <i>Snapper</i>	15€/100grs
St Pierre <i>John Dory</i>	10€/100grs
Chapon (au four) <i>Red Gurnard</i>	15€/100grs

Liste des Allergènes présents : *List of allergens*

- 1 Céréales contenant du gluten *Cereals containing Gluten*
- 2 Crustacés et produits à base de crustacés *Crustaceans or containing crustaceans products*
- 3 Œufs et produits à base d'œufs *Eggs and eggs products*
- 4 Poissons et produits à base de poissons *Fish and fish products*
- 5 Arachides et produits à base d'arachides *Groundnut*
- 6 Soja et produits à base de soja *Soybean and soybean products*
- 7 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) *Milk and milk products(including lactose)*
- 8 Fruits à coque (ex : amandes, noix, pistaches...) *Shelled fruits*
- 9 Céleri et produits à base de céleri *Celery and celery products*
- 10 Moutarde et produits à base de moutarde *Mustard*
- 11 Graines de Sésame et produits à base de graines de sésame *Sesame seeds*

**Taxes 10 % inclus – Cartes Bleues acceptées à partir de 25 euros**  
**Service and taxes included – CB payment from 25€**  
**Обслуживание и налоги включены – платеж банковской картой от 25€**

12 Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité) *Sulphur dioxide or Sulfites*  
13 Lupin et produits à base de lupin *Lupin and lupin products*  
14 Mollusques et produits à base de mollusques *Mollusks and products containing mollusks*

***Taxes 10 % inclus – Cartes Bleues acceptées à partir de 25 euros***  
***Service and taxes included – CB payment from 25€***  
***Обслуживание и налоги включены – платеж банковской картой от 25€***