

A PARTAGER

NEMS (6 PIÈCES) 18 €

BEIGNETS DE CALAMARS, SAUCE TARTARE 18 €

PETITE FRITURE D'ÉPERLANS, SAUCE TARTARE 19 €

MINI SARDINES A L'HUILE D'OLIVE ET SES TOASTS 22 €

PIZZA MARIO PLAGE 22 €
SAUCE RICOTTA BASILIC, STRACIATELLA, BRESAOLA, ROQUETTE

FRITO MISTO 24 €

PIZZA AUX TRUFFES  28 €
STRACIATELLA, CRÈME DE TRUFFES, SALADE, TRUFFES DU MOMENT

PLANCHE DI SALAMI 28 €
JAMBON DE PARME, JAMBON BLANC AUX TRUFFES,
MORTADELLE, COPPA, BRESAOLA, SPECK

PLANCHE DI MOZZA  36 €
MOZZARELLA TRESSÉE, BUFFALA, BURATTA
ET MOZZARELLA FUMÉE

SALADES - ENTREES

MELON NATURE 	14 €
BURRATA 125 g. ET SES TOMATES BIO  BASILIC FRAIS ET HUILE D'OLIVE	19 €
CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME	19 €
TARTARE DE SAUMON	19 €
CHIFFONNADE DE JAMBON PARME ET MELON DE PAYS	24 €
SALADE VEGAN  QUINOA - CONCOMBRE - TOMATES - OIGNONS ROUGES - AVOCAT BASILIC - GRENADE - OLIVES NOIRES - CAPRES - CORIANDRE	24 €
SALADE NEW-YORK ROMAINE - BLANC DE POULET FERMIER - OIGNONS FRITS GRAINES DE SESAME AU WASABI - SAUCE MISO - VERMICELLES DE RIZ FRITS	24 €
CEVICHE DE DORADE AU CITRON VERT	24 €
TOKYO DE THON, GRAINES DE SESAME JULIENNE DE LÉGUMES	24 €
SALADE ITALIENNE BURRATA, TOMATES, JAMBON DE PARME	26 €

POISSONS

CALAMARS EN PERSILLADE	24 e
MOULES (DE BOUCHOT EN SAISON) - 800 gr./1 kg. MARINIÈRES OU POULETTES, FRITES	26 e
SAUMON À LA PLANCHA AUX LÉGUMES	28 e
GAMBAS À LA PROVENÇALE	36 e
THON MI-CUIT, HUILE AROMATISÉE	38 e

RETOUR DU CASIER, SELON ARRIVAGE

GRILLÉ, LES 100 g.	12 e
EN CROÛTE DE SEL, LES 100 g. THYM, ROMARIN, GRAINES DE FENOUIL	15 e

NOTRE VIVIER

HOMARD	LES 100 g.	17 e
LANGOUSTE	LES 100 g.	28 e

TOUS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS DE BASMATI AU LAIT DE COCO

GARNITURES 8 e

PURÉE MAISON - RIZ BASMATI AU LAIT DE COCO
POMMES GRENAILLES - POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON

PURÉE AUX TRUFFES DE SAISON 14 e
SUPPLEMENT TRUFFES DE SAISON 8 e

VIANDES, SELON ARRIVAGE

ORIGINE FRANCE AUBRAC, SALERS, CHAROLAISE

TARTARE DE BŒUF, FRITES, SALADE	25 e
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE, FRITES, SALADE	28 e
FILET DE BŒUF 250 g. ENV	42 e
CÔTES DE VEAU 400 g. ENV	42 e
CÔTE DE BŒUF MATURÉE 1,3 /1,5 kg. - 2 PERS.	128 e

SAUCE AU POIVRE ou ROQUEFORT

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES
D'UNE POMME DE TERRE AU FOUR, CREME DE CIBOULETTE

GARNITURES 8 e

PURÉE MAISON - RIZ BASMATI AU LAIT DE COCO
POMMES GRENAILLES - POELÉE DE LÉGUMES DE SAISON

PURÉE AUX TRUFFES DE SAISON 14 e

PÂTES

LINGUINI À LA POUTARQUE	28 e
LINGUINI AU JAMBON TRUFFÉ ET CRÈME DE TRUFFE	34 e
LINGUINI AUX GAMBAS, CRÈME DE CRUSTACÉS	36 e

ENFANTS

PATES AU BEURRE OU SAUCE TOMATES	12 e
NUGGETS DE POULET, FRITES	18 e
STEACK HACHÉ PAR NOS SOINS, FRITES	18 e
ESCALOPE DE SAUMON, PURÉE	18 e
ASSIETTE DE FRITES	8 e

FROMAGE

CHÈVRE FRAIS DE SAINTE MAXIME, 14 €
SALADE VERTE À L'HUILE D'OLIVE

DESSERTS

GLACES ARTISANALES - AUX PARFUMS D'ITALIE

2 BOULES 10 €

3 BOULES 12 €

CHOCOLAT - VANILLE - CAFE - RHUM RAISIN - COCO - PISTACHE
AMARENA - REGLISSE - CITRON - CASSIS - FRAISE - POIRE

COUPE DE FRAISES OU FRAMBOISES 12 €

MOUSSE DE CITRON GLACÉE 12 €

SOUPE DE FRAISES À LA MENTHE 14 €

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 14 €

FRAISE OU FRAMBOISE MELBA 14 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 14 €

IRISH COFFEE 14 €

COUPE COLONEL 16 €

CAFÉ GOURMAND 16 €

PANACOTTA AU CARAMEL CREMEUX, MOUSSE DE CITRON,
MOELLEUX AU CHOCOLAT, FRAISES

ASSIETTE DE MELON ET PASTÈQUE 18 €

LES PATÎSSERIES DE JOËL ET JÉRÔME POTHONIER 14 €