

## APERITIF

---

Panisses (5 pièces), sauce tomate	8€
Pissaladière maison	15€
Planche charcuterie (4 pers.) et ses condiments	18€

## ENTRÉES

---

<b>Bagna caouda</b> Avec son panier de crudités	19€
<b>Salade César</b> Aiguillettes de poulet croustillantes, bacon, copeaux de Grana, oeuf, croûtons	19€
<b>Salade d'artichauts violets, mozzarella di bufala crémeuse</b> Roquette, tomates cerises, pesto et crème de balsamique	20€
<b>La vraie salade niçoise</b> Tomates, poivrons, anchois, olives, thon, basilic, artichauts, radis, œuf	19€
<b>Planche de charcuterie</b> Cornichons, olives, radis et beurre	16€

## PLATS

---

### PÂTES

<b>Ravioli ou Pâtes (sbrinz rapé)</b>	
Sauce daube, parfum de cèpes	18€
Sauce tomate maison, bufala, basilic	21€
Crème de truffe	25€

### POISSONS

<b>Ravioles de rascasse maison</b>	25 €
Sauce cardinale	
<b>Pavé de saumon snacké, risotto</b>	22€
Beurre de mangue	
<b>Risotto crémeux aux fruits de mer</b>	26€
Moules, crevettes, encornets, pétoncle	
<b>Gambas à la provençale</b>	36€
Flambées au pastis	

### VIANDES

<b>Souris d'agneau confite de 5 heures</b>	25 €
Purée de pommes de terre	
<b>Tartare de bœuf charolais</b>	22€
Frites, roquette	
<b>Escalope de veau à la milanaise</b>	25€
Oreille d'éléphant	
<b>Daube de joue de boeuf</b>	23€
Ravioli ou gnocchi maison	
<b>Farçis niçois</b>	21€
Roquette, panisses et copeaux de Grana	
<b>Tagliata de filet de boeuf charolaise</b>	36€
Copeaux de truffes, roquette et grana	
<b>Émincé de magret de canard</b>	31€
Rôtie au miel de Provence, gingembre	
<b>Côtelettes d'agneau</b>	24€
A la plancha, fleur de thym	

**MENU ENFANT 13€** Ravioli ou Pâtes sauce tomate, ou escalope de volaille pané avec ses frites / glace