

NOTRE CARTE

ENTREES

- Ravioli à la niçoise et fromage râpée* 11€
ravioli nicoise, grated cheese
ravioli alla nizzarda, formaggio grattugiato
- Terrine d'artichauts violets, crème de ciboulette,
servie avec une salade mélangée* 12€
terrine of artichokes, cream chives, salad
terrina carciofi, crema di cipollina, insalata
- Crème de lentilles tièdes, copeaux de magret fumé, mâche, croûtons et noix* 13€
lentils cream soup, smoked breast of duck, corn salad, croutons, , walnut
crema di lenticchie, filetto di anatra affumicato, insalata di valerianella, crostini, , noce
- Terrine de foie gras, confiture d'échalotes au miel* 16€
goose-liver terrine, onion jam, honey
pasticcio di fegato d'oca, marmellata di cipolle, miele
- Petit chou farci gratiné au parmesan, salade et vinaigrette au pistou* 12€
cabbage stuffed, salad, vinaigrette, pistou
cavolo ripieno, insalata, vinaigrette, pistou
- Rillette de sardines aux olives sur petits croûtons et salade mélangée* 11€
potted pork, sardines, olives, sippets, mixed salad
pasticcio di maiale o di oca, sardine, olive, crostini, insalata mista
- Mousse de potiron, coppa croustillante, salade au parmesan* 13€
pumpkin mousse, salad, parmesan, coppa
mousse di zucca, insalata, parmigiano, coppa

PLATS "TERRE ET MER"

- Contre Filet grillé aux cebettes et pignons* 15€
grilled tenderloin, onions, pine nuts
controfiletto alla griglia, cipolle, pinoli
- Filet de Loup poêlé à la vierge de légumes (dés de tomates, olives, cebettes et ail)* 19€
fried sea bass, tomatoes, olives, onions, garlic
spigola in padella, pomodori, olive, cipolle, aglio
- Civet de sanglier aux petits oignons, lardons et champignons de Paris* 16€
simmered wild boar, mushrooms and onions, bacon
cinghiale cotto a fuoco lento, funghi e cipolle, bacon
- Filet de Boeuf poêlé, sauce aux champignons des bois, morilles et persil plat* 21€
fried fillet of beef, mushroom sauce, morels, parsley
filetto di manzo in padella, salsa di funghi, spugnole, prezzemolo
- Pavé de saumon poêlé à la vierge de légumes* 13€
fried salmon, tomato filling, olives, garlic, onions, olive oil
salmone in padella, condimento di pomodoro, olive, aglio, cipolle, olio d'oliva
- Mijoté d'agneau au pistou* 13€
sauteed lamb with pesto
agnello saltato con pesto
- Raviolis à la Niçoise et fromage rapé* 12€
ravioli nicoise, grated cheese
ravioli alla nizzarda, formaggio grattugiato