

LES PLATS DU CHEF

LE PLAT DU JOUR - 16€

Dish of the Day

BROCHETTE DE TERRE - 18€

Brochette avec bœuf, poulet et saucisse italienne accompagnée de pommes de terre au four et salade.

Skewer with beef, chicken and italian sausage with baked potatoes and salad.

BROCHETTE DE MER - 19€

Brochette avec saumon, gambas, thon et calamar accompagnée de caponata sicilienne.

Skewer with salmon, shrimps, squid, tuna with sicilian caponata.

AUBERGINES A LA PARMIGIANA - 17€

Gratin d'aubergines, mozzarella, tomate et basilic.

Eggplant, tomato and mozzarella parmigiana.

FARCIS NIÇOIS (POIVRON, TOMATE ET COURGETTE) - 18€

Stuffed provençal vegetables.

HAMBURGER CINQUE TERRE - 18€

Steak hachée, straciatella, pesto genovese, tapenade de olive noire et mesclun.

Hamburger with straciatella, genovese pesto and salad.

LES DESSERTS MAISON

LA CARTE

TIRAMISU BAIETA - 7€

Cocoa, mascarpone, amaretto and café.

CREME BRULEE A LA VANILLE BOURBON- 7€

Crème brûlée with vanilla flavour.

PANNACOTTA FRUITS ROUGES OU NUTELLA- 7€

Pannacotta with red fruits or nutella

BOULE DE GLACE ARTISANALE « NEIGE AZUR » - 2,50€ LA BOULE

Scoop of ice cream

LE COMPTOIR

CHEESECAKE CITRON- 5,50€

*Gâteau farci
avec de la crème de ricotta au citron.*
Cake filled with lemon flavored ricotta.

TORTA CAPRESE - 5,50€

*Gâteau moelleux
à base d'amande et de chocolat*
Soft chocolate and almond cake

CANTUCCINI AUX NOISETTES - 5,50€

*Biscuit croustillant
Aux noisettes entières*
Crunchy biscuit with hazelnuts

Prix nets TTC en euros. Net prices in euros.

La liste des allergènes est disponible au comptoir,
renseignez-vous auprès du serveur.

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande