

## MENU ENFANT • 16

Kids menu (up to 10 years old)

jusqu'à 10 ans

- LE BURGER DU PITCHOUN** servi avec frites ou légumes
- OU LE POISSON DU JOUR** servi avec de la purée de pommes terre
- OU PIZZETTA MARGHERITA**
- + UN JUS DE FRUIT ET 2 BOULES DE GLACE OU SUNDAE**

## UN PETIT PLAISIR SUCRÉ POUR TERMINER...

- CHÈVRE DE LA VÉSUBIE** 12  
Mariné à l'huile d'olive et thym, accompagné de son petit mesclun
- CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON** 12  
La recette familiale du chef, accompagné d'un sorbet citron vert
- MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR** 13  
Accompagné de brunoise de fraises à la menthe et d'un sorbet agrumes saveur cactus
- LE TIRAMISU SELON LE CHEF** 14  
Chou garni d'une crème tiramisu, sublimé par un filet de café chaud amaretto versé à la minute
- PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON** 14  
Saupoudrée de crumble, sorbet citron vert
- COUPE DE FRAISES** 12  
Accompagnée de crème montée vanillée maison à la mascarpone
- LE BABA À PARTAGER (2 PERSONNES)** 18  
Sirop au vieux rhum ambré, raisins de corinthe macérés, crème montée vanillée maison à la mascarpone

Tous les plats de notre carte sont élaborés sur place, dans nos cuisines, selon nos recettes et à partir de produits de qualité et frais. Certains plats sont donc susceptibles de manquer. *All our dishes are homemade. Please note that the availability of certain dishes may vary due to the freshness of the ingredients.* Nous vous informons que nos plats peuvent contenir sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants : œufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, sulfites, fruits à coque, sésame, arachides, céleri, poisson, mollusques, crustacés, lupin et soja. Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits. *Some of our dishes contains allergens and/or traces: egg, milk, cereals with gluten, mustard, sulphites, fish, shellfish, sesame, peanuts, celery, tree nuts, lupine and soy. Please note that we are unable to avoid cross contamination in our kitchen.*

Prix nets en euros, taxes et service compris. Moyens de paiement : espèces, CB. Prices include taxes and service. Method of payments: cash debit/ credit cards.

## À PARTAGER... OU PAS

- LA FOCACCIA DU MARCHÉ** 19  
Focaccia toastée, Légumes de l'arrière-pays grillés, pesto rosso maison de tomates séchées
- ASSIETTE MÉDITERRANÉENNE** 22  
Tomates multicolores au basilic frais de l'arrière-pays, burrata crémeuse, pesto maison, chips de jambon serrano
- FOIE GRAS MAISON DU CHEF** 24  
Le foie gras signature du chef mi cuit aux sauternes, brioche toastée, chutney de fraises
- LES ENTRÉES DE LA JAVANAISE** 25  
Sélection de saveurs méditerranéennes à déguster et partager (tzatziki, houmous à la coriandre, mélange de tomates multicolores, poivrons et artichauts marinés, aubergines et courgettes grillées, stracciatella à l'huile d'olive et au basilic)

## POUR COMMENCER...

### Les salades

- UNE AUTRE VERSION DE LA CAESAR** 23  
Poulet mariné, croûtons de focaccia, dés de chèvre de la Vésubie, mini épis de maïs, jeunes pousses, tomates cerises de l'arrière-pays, filet d'anchois, œuf dur, sauce caesar
- NOTRE NIÇOISE** 23  
Ventrèche de thon, olives taggiasche, œuf dur, filet d'anchois, artichauts marinés, radis, oignons rouges, cebettes, mesclun, poivrons de l'arrière-pays

### Le coin des crudos

- TARTARE DE BŒUF TAILLÉ AU COUTEAU** 25  
Bœuf (français) taillé au couteau, assaisonné à la minute sous vos yeux, accompagné de frites fraîches
- LA VARIANTE DES ORIGINES DU CHEF** 29  
Chorizo AOP (Pata Negra), tomme de brebis des pyrénées, accompagnés de frites fraîches
- CARPACCIO DE POULPE À LA MENTONNAISE** 28  
Condiment aux agrumes de la région et râpé de citron noir
- CEVICHE DE LOUP** 28  
Mariné à l'huile de noisette, fenouil croquant au vinaigre de riz, baies roses, râpé de citron noir

## À SUIVRE, CHEF !

### Les pâtes

<b>GNOCCHIS DE LA VÉSUBIE FAITS MAIN</b> À la crème de parmesan et truffe d'été	24
<b>LINGUINE À L'ARRABBIATA</b> Supplément burrata crémeuse • 28	24
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b> Linguine aux palourdes fraîches locales	32
<b>LINGUINE AUX DEUX CAVIARS</b> Création du chef Blondet (chef *** michelin). Linguine à la crème citronnée de Menton, citron caviar, caviar de la maison Kaviari (minimum 30g)	130
<b>Les viandes et poissons</b>	
<b>LE BUR'LUGANS</b> Burger de boeuf charolais, pain roll brioché, tomme de brebis des pyrénées, sauce BBQ maison, tomates, salade, accompagné de frites fraîches	29
<b>TAGLIATA DE BŒUF SALERS</b> Émincé de bœuf Salers juste grillé, roquette fraîche, copeaux de parmesan AOP affiné, crème de balsamique, accompagnée de frites fraîches	29
<b>ENTRECÔTE SALERS (ENVIRON 300G)</b> Sauce chimichurri, accompagnée de frites fraîches	32
<b>TENTACULE DE POULPE GRILLÉE</b> Cuit à la plancha, servi avec ses légumes de saison de l'arrière-pays et notre persillade maison	32
<b>GAMBAS MARINÉES</b> Gambas Cameron en marinade, risotto vénéré au citron vert	55
<b>POISSON DU JOUR</b> selon arrivage	<b>PRIX AU 100 GR</b>



### Plats à partager (pour 2 ou 3 personnes)

<b>BRASSE DE SAUCISSE ITALIENNE GRILLÉE SERVIE SUR PLANCHE</b> (env. 1 kg), et ses accompagnements	60
<b>ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE</b> Cuisson lente dans son jus, et ses accompagnements	95
<b>CÔTE DE BŒUF SALERS</b> (env. 1 kg à 1,2 kg), et ses accompagnements	110
<b>RETOUR DE PÊCHE</b> Selon arrivage	<b>PRIX AU 100GR</b>

### Les pizzas

Toutes nos pizzas sont des créations de notre chef pizzaiolo Simone.  
La pâte est composée de farines à base de blé complet biologique, cultivé et transformé en France.

<b>LA MARGHERITA 1889</b> Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, basilic frais	16
<b>L'ESTIVALE</b> Tomate cœur de bœuf, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge	20
<b>LA MÉDITERRANÉENNE</b> Roquette, pétales de parmesan, tomates cerise jaunes et rouges assaisonnées à l'huile d'olive au basilic, aubergines à l'huile	22
<b>LA MENTONNAISE</b> Roquette, pétales de parmesan, tomates cerise jaunes et rouges assaisonnées à l'huile d'olive au basilic, bresaola marinée avec huile aromatisée au citron, zeste de citron	22
<b>LA TOSCANE</b> Tomate cœur de bœuf, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, basilic frais, huile d'olive extra vierge	22
<b>LA PARMA</b> Roquette, pétales de parmesan, tomates cerises jaunes et rouges, jambon de Parme, crème de vinaigre balsamique	23
<b>LA MARE E MONTI</b> Fine tranche de thon rouge, vinaigrette de vinaigre blanc, échalote et pistache, pluie de poudre de pistache toastée	25
<b>LA TRUFFÉE</b> Mozzarella fior di latte, lamelles de truffe tranchées minute, crème de truffe	28