

ANTIPASTI

Vitello tonnato, câpres frits 32
Veal with tuna sauce, fried capers

Burrata crémeuse 28
tomates anciennes et pistache
Creamy burrata
heirloom tomatoes and pistachio



Poisson mariné, 36
pêche et poutargue
Marinated fish,
peach and bottarga

Carpaccio de bœuf à la truffe d'été 42
et artichauts à l'huile
Beef carpaccio with summer truffle
and marinated artichokes

Fleurs de courgette en tempura 22
condiment épicé
Tempura zucchini flowers, spicy condiment

Fritto misto, 23
rouille citronnée
Mixed fried seafood and vegetables,
lemon rouille

Carpaccio de gambero rosso, figue de 36
Solliès-Pont et corail
Red prawn carpaccio, Solliès-Pont fig and coral



CONTORNI 12

Haricots verts
Green beans

Courgettes rôties
Roasted zucchini

Pommes grenailles au romarin
Baby potatoes with rosemary

Sucrines
Baby gem lettuce

LA PASTA



La Famosa Pasta al Caviale 85
Spaghetti with caviar

Gnocchi "cacio e pepe" 30
Gnocchi "cacio e pepe"

Calamaretti 'nduja 38
aubergine et stracciatella
Calamaretti pasta with 'nduja
eggplant and stracciatella

Trofie au pistou et haricots verts 35
Trofie pasta with pesto and green beans

Spaghetti "alle vongole" 40
Spaghetti "alle vongole"

SECONDI

Avec le contorno de votre choix With your choice of sides

Tagliata de bœuf, salsa verde 58
Beef tagliata, salsa verde

Filet de dorade grillé 46
olives et herbes fraîches
Grilled sea bream fillet, charred lemon
olives and fresh herbs

Tentacule de poulpe "alla puttanesca" 48
Octopus tentacle "alla puttanesca"



DOLCI 18

Sgroppino - glace citron, prosecco, vodka et limoncello
Sgroppino - lemon sorbet, prosecco, vodka and limoncello

Profiteroles, glace stracciatella, sauce tiède au gianduja
Profiteroles, stracciatella ice cream, warm gianduja sauce



Coupe aux fruits de saison et ricotta
Seasonal fruits with ricotta

Affogato à la noisette
Hazelnut affogato

Churros "Nutchella", chantilly
"Nutchella" churros, whipped cream

Tiramisú traditionnel
Traditional tiramisú



