

les Spritzs

15cl – 17 €

APEROL SPRITZ DOLCE

Aperol, Perrier, Prosecco, quartier d'orange, cerise au marasquin

ROSIE SPRITZ

*Vin rosé infusé au « Bouton Rose », jus de pamplemousse pressé,
Prosecco, limonade, pamplemousse déshydraté*

BLOODY SPRITZ

Campari, jus d'orange sanguine pressé, Prosecco, quartier d'orange, orange déshydratée

SPRITACCHIO

Framboises fraîches, sirop de pistache, Martini rosé, Prosecco, Perrier

les Cocktails by Ely

NEGRONI 20cl - 35 / 50cl - 50

Gin G'Vine, Campari, Vermouth La Quintinye

GREEN MARTINI 20cl - 30 / 50cl - 45

*Gin G'Vine, Cordial elderower, Liqueur de sureau, Mix concombre basilic,
Jus de citron bio*

RUSSIAN RIVIERA 20cl - 30 / 50cl - 45

Vodka, Sirop de thym, Jus de citron bio

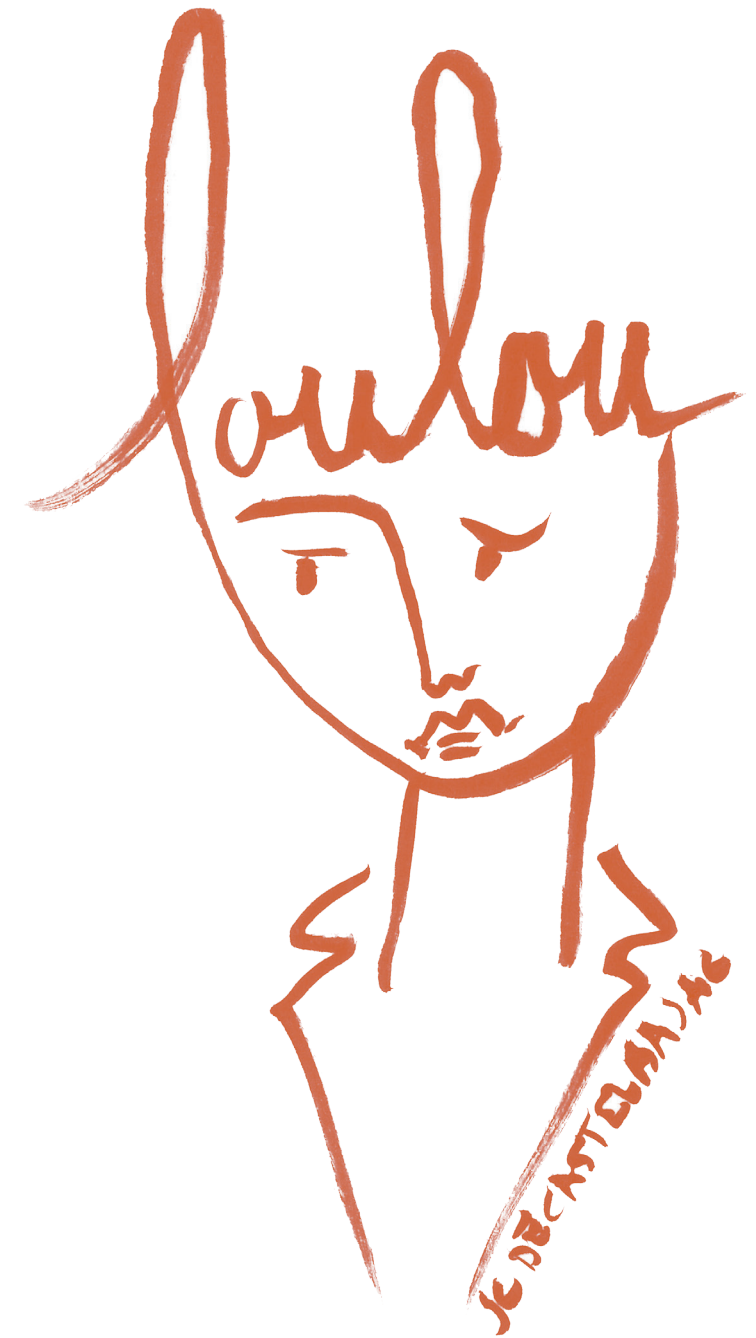
les Classiques

15cl – 17 €

OLD FASHIONED BELLINI

MOSCOW MULE

Loulou



Cicchetti

Bresaola de Tauro, roquette, parmesan 18
Bresaola de Tauro, arugula, parmesan

Jambon blanc à la truffe 25
Truffle White ham

Jambon de Parme DOP 24 mois, Bedogni 25
Prosciutto di Parma, DOP 24 months, Bedogni

Antipasti

Aubergines alla parmigiana 18
Eggplant, mozzarella, tomato, basil, parmesan

Vitello tonnato 22
Thin Sliced veal from Piedmont, capers and sun dried tomatoes, creamy tuna sauce

Calamari fritti – Fried calamaries 23

Tomates, figues, mozzarella di Bufala, jambon de parme 25
Tomato, Figs, mozzarella di bufala, prosciutto

Burrata entière des Pouilles (300 grs) à partager, tomates de Provence 36
Whole burrata from Puglia (300 grs) to share, tomato from Provence

Salades / Salads

Salade de concombre, avocat, féta, graines de lin, sucrine, agrumes 17
Cucumber, avocado, cilantro, lettuce, citrus, feta and flaxseeds salad

Salade de pastèque, melon, féta, menthe, amandes fraîches 17
Watermelon, honeydew, feta cheese, mint, fresh almond

Salade de haricots verts, pistaches de Sicile, Pecorino fumé 18
Green bean salad, Sicilian pistachio, smoked Pecorino

Artichauts violets à cru, vieux parmesan, huile d'olive vierge 21
Raw purple artichoke, aged parmesan, virgin olive oil

Polpo, salade de poulpe, tomates, ail, persil 23
Polpo, Octopus, tomato, garlic, parsley salad

Crudos

Tartare de thon, avocat, menthe, piment, roquette 28
Tuna tartare, avocado, mint, pepper, arugula

Carpaccio de bar, stracciatella, framboises, huile de basilic 23
Sea bass carpaccio, stracciatella, raspberries, basil oil

Carpaccio de sériole, cédrat-sésame, huile d'olive vierge 25
Yellowtail carpaccio, citron - sesame, olive oil

Veggy

Tian de légumes Riviera 19
Riviera Vegetable Tian

Loufou

Pizzas

Tomates, mozzarella, basilic, roquette 18 / Jambon de Parme 24
Tomato, mozzarella, basil and arugula / Parme ham

Pesto de pistaches, mascarpone, mortadelle, basilic 24
Pistachio pesto, mascarpone, mortadelle, basil

Fleurs de courgettes, stracciatella, pesto de roquette 25
Zucchini flower, stracciatella, arugula pesto

À la truffe – With truffle 45

Risotte, Pasta

(pâtes sans gluten disponibles à la demande – Gluten free pasta available)

Spaghetti Bio al pomodoro 19
Organic spaghetti al pomodoro, basil

Pipe Rigate alla vodka 24
Cherry tomato, onions, parmesan cream

Linguine Mancini au pesto de pistaches de Sicile 25
Sicilian pistachio pesto Mancini linguine

Mezze Maniche au ragoût de veau du Piémont 28
Mezze Maniche veal from Piedmont ragù

Linguine alle vongole 32
Clams, garlic, white wine, parsley

Ravioles all'Amatriciana 26
Guanciale ham, tomato, onion, pecorino cheese

Tagliatelle à la truffe 33
Tagliatelle truffle

Pâtes et risotto du jour
Pasta and risotto of the day

Viandes / Meats

Carpaccio de boeuf Bio Black Angus, champignons de Paris, artichauts, roquette 27
Organic beef Black Angus carpaccio, mushrooms, artichoke, arugula

Piccata de veau du Piémont al limone, sauge 28
Veal piccata al limone, sage from Piedmont

Côtelettes d'agneau de lait du Pays Basque, citron-romarin 31
Baby lamb chops with fresh thyme crust from the basque country, lemon, thyme

Côte de veau du Piémont alla milanese 37
Veal chop alla milanese from Piedmont

Tagliata d'entrecôte de boeuf bio Black Angus (à partager) 85
Organic Black Angus sirloin tagliata

Poissons / Fishes

Poulpe à la braise, aioli 34
Grilled octopus, pesto aioli

Thon mi-cuit Riviera, pesto, artichauts, tomates confites, asperges vertes 34
Seared tuna riviera, pesto, artichoke, tomato confit, green asparagus

Filet de loup grillé aux artichauts 36
Grilled sea bass, artichoke

Langouste à la braise, citronnelle, gingembre 55
Grilled spiny Lobster, lemongrass, ginger

Poisson entier de pêche du jour PM
Whole fish of the days

Desserts

Café gourmand 13
Café gourmand

Tarte aux fruits de saison 14
Seasonal fruit tart

Millefeuille à la vanille fraîche 14
Fresh vanilla napoleon

Chouquettes fourrées à la crème vanillée, à tremper dans du chocolat 14
Stuffed puffs with whipped cream, chocolate sauce

Panna cotta 0% vanille fraîche, fruits rouges au balsamique 14
0% fresh vanilla panna cotta, balsamic fresh berries

Pavlova aux fruits rouges 17
Fresh berries pavlova

Crèmes glacées et sorbets artisanaux 17
(chocolat Gianduia, noisette, pistache, café, framboise, citron)
Artisanal iced cream and sorbet (Gianduia, hazelnut, pistachio, coffee lemon, raspberry)

Riz au lait, caramel au beurre salé, noisettes du Piémont et pistaches de Sicile (à partager) 28
Rice pudding, salted butter caramel, Piedmont hazelnut and Sicilian pistachio (to share)

Tiramisù (à partager) 28
Tiramisù to share

Belle assiette de fruits de saison à partager 38
Seasonal fruit plate to share