



OPTION SANS GLUTEN  
 GLUTEN FREE OPTION  
 + 2,00€

# pizze

EMPORTER -10%  
 TAKE AWAY -10%

NOS PÂTES À PIZZA SONT RÉALISÉES PAR NOS CUISINIERS.

Entre 13,50€ et 19.50€

MARGHERITA.....



Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises et romarin frais.  
*Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes and fresh rosemary.*

SUPER SALAMI.....

Sauce tomate, cantal et mozzarella et salami piquant.  
*Tomato sauce, cantal cheese & mozzarella, spicy salami.*

LA NONNA.....

Sauce tomate, cantal et mozzarella, jambon cru, Grana Padano, tomates cerises, roquette et vinaigre de balsamique.  
*Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, prosciutto, Grana Padano, cherry tomatoes, arugula & drops of balsamic.*



LA BELLA NISSARDA.....

Sauce tomate, cantal et mozzarella, poivrons grillés, oignons confits et anchois.  
*Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, grilled peppers, onion confits & anchovies.*

REGINA.....

Sauce tomate, cantal et mozzarella, jambon blanc et champignons de Paris.  
*Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, fresh ham & paris mushrooms.*

BOSFORO.....

Sauce tomate, cantal et mozzarella, aubergines grillées, viande de boeuf, pesto et Parmesan.  
*Tomato sauce, grilled eggplant, beef, cantal cheese, mozzarella, pesto & parmesan.*



TARTUFA.....

Pizza blanche, crème de truffe, cantal, mozzarella, roquette fraîche & lamelles de truffe noire.  
*Cream based pizza, cantal cheese, mozzarella, arugula & black truffle flakes.*

BUFFALA.....

Sauce tomate, cantal, jambon blanc, garnie d'une mozzarella di bufala (125 g) ajoutée à la sortie du four.  
*Tomato sauce, Cantal cheese and cooked ham, topped with 125 g of mozzarella di bufala added after baking.*

## per cominciare

Entre 7,50€ et 14€

OEUFS MAYONNAISE MAISON.....

*Homemade eggs with mayonnaise.*

POIVRONS GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE.....

*Grilled peppers in olive oil.*

ASSIETTE DE CHARCUTERIES.....

Mix de charcuterie de notre épicerie/traiteur.  
*Selection of charcuterie from our deli.*

ASSIETTE DE COPPA.....

Coppa tranchée finement et cornichons.  
*Thinly sliced coppa with gherkins.*

ANTIPASTI.....

Poivrons grillés, aubergines grillées, cœur d'artichaut, mortadelle, olives, cornichons, gressins.  
*Grilled peppers, grilled eggplant, artichoke hearts, mortadella, olives, gherkins, breadsticks.*



RAGOÛT DE SEICHES .....

À la tomate et polenta crémeuse.

*Baby squid stew with tomato and creamy polenta.*

FILET DE LOUP RÔTI .....

Polenta crémeuse et caponata de légumes.

*Roasted seabass fillet, creamy polenta, vegetables and tomato sauce.*

AÏOLI DE CABILLAUD ET SES CINQ LÉGUMES .....

*Cod aioli served with five seasonal vegetables.*



AUBERGINES À LA PARMIGIANA .....

Gratin d'aubergines et de tomate, accompagné de roquette.

*Eggplant & tomato parmigiana served with arugula.*

CARPACCIO DE BOEUF ET FRITES .....

Roquette, noisettes, champignons, grana padano et huile d'olive.

*Rocket, hazelnuts, mushrooms, Grana Padano and olive oil.*



TARTARE CLASSICO .....

Le Tartare de bœuf français préparé par nos soins.

*Classic French beef tartare prepared by us.*

DAUBE DE JOUE DE BOEUF ET POLENTA CRÉMEUSE.....

*Slow-cooked beef cheek, a local Niçoise speciality and creamy polenta.*

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE .....

Escalope de veau à la milanaise & linguini, sauce tomate faite maison.

*Crusty veal escalope milanaise, linguini & homemade tomato sauce.*

CHICKEN BURGER .....

Pain moelleux fatto con amore, poulet grillé, cheddar, salade, tomates, oignons et sauce secrète.

*Hamburger with chicken, homemade bread made with love, cheddar, salad, tomato & secret sauce.*

BURGER DE BŒUF .....

Pain moelleux fatto con amore, cheddar, salade, tomates, oignons et sauce secrète.

*Hamburger with beef, homemade bread made with love, cheddar, salad, tomato & secret sauce.*



**OPTION SANS GLUTEN GLUTEN FREE OPTION + 2,00€**

bambini

Jusqu'à 11 ans – until 11 years old

STEAK FRITES OU MINI PIZZA MARGARITA .....15,50€

+ 1 Jus ou sirop à l'eau + 1 boule de glace

*Steak & French fries or mini pizza marguerite + 1 drink + 1 scoop of ice cream*

NOS PÂTES SONT RÉALISÉES QUOTIDIENNEMENT PAR NOS CUISINIERS.

- 
**GNOCCHI FRAIS SAUCE TOMATE.....**  
 Au coeur de mozzarella crémeux.  
*Fresh gnocchi pasta with tomato sauce, creamy heart of mozzarella.*
- 
**GNOCCHI VERDE FRAIS SAUCE GORGONZOLA DOP.....**  
 Gnocchi aux blettes et épinards.  
*Fresh green gnocchi with chard and spinach cooked with a gorgonzola sauce.*
- 
**LINGUINI FRAÎCHES AU PESTO & NOISETTES .....**  
*Fresh linguine with pesto & hazelnuts.*
- LASAGNES TRADITIONNELLES .....**  
 Traditionnelle à la viande, accompagné de roquette.  
*Homemade lasagne with meat served with arugula.*
- 
**RIGATONI FRAÎCHES CRÈME DE TRUFFE.....**  
*Fresh rigatoni with a truffle flavoured sauce.*
- 
**PÂTES FRAÎCHES CASARECCE .....**  
 À la crème de grana padano et jambon blanc.  
*Fresh casarecce pasta with grana padano cream & cooked ham.*

insalata

Entre 15,50€ et 18€

- VEGAN.....**  
 Lentilles corail, avocat, oignons rouges, betteraves, salade mélangée et graines de courge.  
*Vegan salad with red lentils, avocado, red onions, beets, mixed salad & pumpkin seeds.*
- SALADE DE CHÈVRE.....**  
 Chèvre rôti au four, miel, pommes fraîches, chips de bacon & noisettes.  
*Oven-roasted goat cheese, honey, fresh apples, bacon chips & hazelnut.*
- 
**MOZZARELLA BUFFALA.....**  
 Mozzarella Buffalo, tomates, basilic et huile d'olive.  
*Mozzarella Buffalo, tomatoes, basil and olive oil.*
- INSALATA ARTICHAUTS.....**  
 Artichauts crus coupés finement, roquette, anchoïade légère et copeaux de Grana Padano.  
*Finely sliced raw artichokes, arugula, light anchovy sauce & Grana Padano parmesan cheese.*
- INSALATA CAESAR.....**  
 Salade romaine, poulet pané, croûtons et Grana Padano, tomates cerise.  
*Chicken caesar salad, romaine lettuce, croutons, Grana Padano parmesan cheese & cherry tomatoes.*
- ASSIETTE ITALIENNE.....**  
 Poivrons grillés, aubergines, tomates, mozzarella stracciatella, jambon cru, roquette & parmesan.  
*Grilled peppers, eggplant, tomatoes, stracciatella mozzarella, cured ham, arugula & parmesan cheese.*



Sans gluten  
 mais peut contenir des traces de gluten

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODERATION. Des alcootests sont à votre disposition.

La Direction et le personnel se réservent le droit de ne pas servir les personnes en état d'ébriété.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.

# dolce

Entre 7,50€ et 9€

TARTELETTE CARAMEL CHOCO .....

*Mini tart with chocolate and caramel.*

CHOUQUETTES CARAMEL BEURRE SALÉ ET GLACE VANILLE .....

*Salted caramel chouquettes & vanilla ice cream.*

TIRAMISU FATTO IN CASA .....

Fait maison avec chocolat noir.

*Homemade Tiramisu with dark chocolate.*

MOELLEUX AU CHOCOLAT .....

Fait maison, avec glace yaourt, coulis de caramel, crème fouettée & amandes effilées.

*Home made chocolate cake with fiore di late ice cream, whipped cream, caramel coulis & sliced almonds.*

CAKE À L'ORANGE .....

Glace fleur de lait, coulis caramel, amandes effilées & crème fouettée.

*Orange cake, fior di latte, whipped cream, caramel coulis & sliced almonds.*

TARTE AUX POMMES .....

Flambée au grand marnier (+ 2€).

« Grand marnier » flambéed Apple pie (+ 2€).

CRÈME CARAMEL .....

*Crème caramel.*

GORGONZOLA DOP .....

Gorgonzola « Denominazione di Origine Protetta »

Piece of Gorgonzola cheese « Protected Designation of Origin ».

# gelati

Entre 6€ et 13€

AFFOGATO .....

Café et glace vanille.

*Espresso coffee and vanilla ice cream.*

AMARENA .....

Glace vanille, cerises amarena et sirop.

*Vanilla Ice-cream, Amarena cherry & sirup.*

GELATTI ARTIGIANALI

Maison neige azur

2 boules .....

3 boules .....

Sorbet arrosé 3 boules .....

Chocolat, Vanille, Citron, Café, Passion, Noix de coco,  
Fraise, Caramel beurre salé, Fleur de lait, yaourt.

DAME BLANCHE .....

Glace vanille, chocolat et crème fouettée.

*Vanilla Ice Cream, chocolate and whipped cream.*

CHOCOLAT LIÉGEOIS .....

Glace chocolat, topping chocolat et crème fouettée.

*Chocolate ice cream, chocolate topping*

*& whipped cream.*

COLONEL .....

Sorbet citron et vodka (3cl).

*Lemon sorbet & vodka.*

PASSION .....

Glace passion, coco et rhum (3c).

*Passion fruit sorbet, coco et rhum.*

# bevande calde

Entre 2,40€ et 12€

EXPRESSO, CAFE AMERICAIN .....

DOUBLE EXPRESSO .....

DÉCAFÉINÉ, .....

LATTE .....

MATCHA LATTE, GOLDEN LATTE,

CHAI LATTE .....

CAPUCCINO .....

CAPUCCINO CARAMEL .....

CAFÉ VIENNOIS .....

SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL .....

CHOCOLAT CHAUD .....

CHOCOLAT VIENNOIS .....

IRISH COFFEE .....

Jameson (4CL), café, crème fouettée

ITALIAN KICK .....

Amaretto, Baileys, café, crème fouettée

THE/INFUSIONS BIO .....

Earl Grey, thé vert, thé noir, thé menthe  
tilleul, verveine

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.