



Houmous à la betterave

Crème de pois chiche à la betterave, sésame noir et pain comme une pita.
Beetroot Hummus, chickpea cream, black sesame and bread like a pita.



Ktipiti

Crème de poivrons grillés, fromage feta, yaourt à la grecque, huile d'olive, menthe fraîche et pain comme une pita.
Cream of grilled peppers mixed with feta cheese, Greek yogurt, olive oil, mint and bread like a pita.



Assiette de fromage bio

Tomme du pays bio, fruits secs, pain toasté et compotée de figue.
Organic local cheese, dried fruits, toasted bread and fig marmelade.



Bagna Bella

Panier de crudités de saison, sauce anchoïade maison, ktipiti et crème de ciboulette.
Basket of seasonal vegetables, homemade anchovy sauce, ktipiti and chive cream.

Foie gras maison

Pain toasté et compotée d'oignons caramélisés.
Homemade foie gras, toasted bread and caramelized onions marmelade.



Stracciatella crémeuse

Le coeur de mozzarella crémeuse, tomates colorées, basilic frais et charbon végétal.
Creamy mozzarella heart stracciatella, colorful tomatoes, fresh basil and vegetal coal.

Poêlée de coquillages

Palourdes et moules au vin blanc, persillade.
Pan-fried shellfish : clams and mussels in white wine sauce, garlic parsley oil.



Tiradito de saumon

Saumon frais aux agrumes, fines betteraves crues, poivre de Timut et écume de coco.
Fresh Scottish salmon with citrus, fine raw beets, Timut pepper and coconut foam.



Aguachile de Maigre



Maigre mariné à froid comme un ceviche avec concombre, coriandre et piment doux, pickles d'oignon rouge, grenade.
Lean fish marined like a ceviche, cucumber, coriander and sweet chili, onion pickles and pomegranate.

Entre 12€ et 23€



La Baia * uniquement le midi

Pastèque, fromage feta, tomate, melon, roquette, trait de balsamique, menthe fraîche.
Watermelon, feta cheese, tomato, melon, arugula, balsamic and fresh mint.



La traditionnelle d'artichaut

Artichauts frais coupés finement, roquette, copeaux de parmesan, sauce anchoïade légère.
Finely chopped fresh artichokes, arugula, parmesan shavings, light anchovy sauce.

L'autre caesar * uniquement le midi

Crevettes marinées, salade romaine, sauce caesar, noisettes torréfiées, copeaux de parmesan, tomates cerises, petits croûtons.
Marinated shrimps, romaine salad, caesar sauce, roasted hazelnuts, parmesan shavings,

cherry tomatoes, croutons.



La pause vegan * uniquement le midi

Petites pousses d'épinard, avocat, pois chiches, betteraves crues, mélange de graines, houmous, grenade, sauce soja cacahuète.

Baby spinach, avocado, chickpeas, raw beets, mixed seeds, hummus, pomegranate, peanut soy sauce.



Végétarien/Vegetarian



Sans Gluten/Gluten free



Piquant/Spicy

Entre 21€ et 26€

pizzas



Authentique Margarita * uniquement le midi

Sauce tomate, mozzarella di Buffala, feuilles de basilic frais.

Tomato sauce, Buffala mozzarella, fresh basil leaves.

Gamberoni

Sauce tomate, mozzarella di Buffala, crevettes, persillade.

Tomato sauce, Buffala mozzarella, shrimps, garlic parsley oil.



Picante

Sauce tomate, salami piquant, mozzarella, cantal, oignons rouges crus, poivrons rouges grillés.

Tomato sauce, spicy salami, mozzarella, cantal, raw red onions, grilled red peppers.

Salmon * uniquement le midi

Pâte blanche, mozzarella, cantal, garnie à la sortie du four de saumon frais d'Ecosse, salade de roquette, crème ciboulette.

White pizza, mozzarella, cantal, topped with fresh Scottish salmon straight out of the oven, arugula, chive cream.

Fresco * uniquement le midi

Pâte blanche garnie à la sortie du four de tomates fraîches, jambon cru et mozzarella stracciatella.

White pizza topped out of the oven with fresh tomatoes, prosciutto and mozzarella cheese stracciatella.



Berlugane love * uniquement le midi

Pâte blanche, mozzarella, cantal, aubergines confites, artichauts frais, garnie à la sortie du four de noisettes torréfiées, ricotta et basilic frais.

White pizza, mozzarella, cantal, eggplant confit, fresh artichokes, garnished out of the oven with roasted hazelnuts ricotta and fresh basil.



Tartufa

Pâte blanche, mozzarella, cantal, garnie à la sortie du four de salade roquette et lamelles de truffe d'été Tuber Aestivum.

White pizza, mozzarella, cantal, garnished straight of the oven with arugula and slices of Tuber Aestivum summer truffle.

Entre 18€ et 28€

pâtes fraîches

Gnocchi alla Sorrentina * uniquement le midi

Gnocchi, sauce tomate maison, coeur de straciatella onctueuse.
Gnocchi, homemade tomato sauce, creamy straciatella heart.

Pappardelle à la truffe

Pappardelle à la crème de truffe et copeaux de truffes d'été Tuber Aestivum.
Pappardelle with truffle cream and Tuber Aestivum summer truffle shavings.

Linguini aux coquillages

Linguini aux palourdes et aux moules, persillade et neige de poutargue.
Linguini with clams and mussels, garlic parsley oil and bottarga fish row sprinkle.



Végétarien/Vegetarian



Sans Gluten/Gluten free



Piquant/Spicy

Entre 22€ et 28€

poissons grillés au charbon de bois



Daurade grillée

Servie ouverte en portefeuille, duo de pesto rouge et vert, légumes grillés et salade d'herbes folles.
Whole sea bream grilled over a wood fire opened and prepared with two types of pesto, served with grilled vegetables and fresh herbs salad.



Loup grillé entier

Pour deux personnes, pomme de terre suédoise et légumes grillés.
Grilled whole sea bass over a wood fire, for two served with grilled vegetables.

Entre 39€ et 45€

inspirations iodées

Espadon à la plancha

Poisson en marinade chimichurri anisée, fenouil braisé et panisses artisanales.
Espadon steak Mediterranean fish, anise chimichurri marinade, braised fennel and panisses : local chickpea fries.



Pavé de maigre

Poisson blanc, purée de petit pois froide, salade d'herbes folles et huile de paprika fumé.
Corsican lean fish, fresh green pea puree, fresh herb salad and smoked paprika oil.

Entre 31€ et 34€

viandes grillées au charbon de bois



Pavé de veau

Purée de fromage feta, salade de concombre et aneth, jus de veau au romarin.

Veal steak served with feta cheese purée, cucumber and dill salad, veal juice with rosemary.

Faux filet de boeuf à la braise

300 gr environ, légumes grillés et panisses artisanales.

Grilled beef sirloin over a wood fire, (300 gr approx), served with grilled vegetables and panisses : local chickpea fries.

Coquelet fermier à la braise

Entier coupé en deux, marinade au chimichurri rouge, pomme de terre suédoise et salade d'herbes folles.

Grilled free-range chicken over a wood fire, marinade with red chimichurri, swedish potatoes and fresh herbs salad.



Tomahawk de boeuf 1.3 kg

Pomme de terre suédoise et légumes grillés.

Beef Tomahawk over a wood fire, served with swedish potatoes and grilled vegetables.

Entre 31€ et 150€

Jusqu'à 11 ans

menu enfant

15,50 €

Steak haché, frites et légumes / *Burger patty, fries and vegetables.*

OU / or

Mini pizza marguerite sauce tomate, mozzarella, cantal / Mini margarita pizza, tomato sauce, mozzarella, cantal
et / and

Une boule de glace au choix pour les plus sages / A scoop of ice cream of your choice

desserts

Tiramisu au café et copeaux de chocolat

Coffee tiramisu and chocolate flakes.

Tartelette chocolat maison

Pâte brisée, caramel salé et ganache chocolat noir.

Homemade chocolate dessert, shortcrust pastry, toffee and dark chocolate ganache.

Le fameux gâteau à l'orange

Glace au yaourt, petite lavande, amandes grillées et miel.

The famous orange cake, yogurt ice cream, lavender, toasted almonds and honey.



Fraises au combava et sirop d'hibiscus

Strawberries with kaffir lime and hibiscus syrup.

Ananas rôti à la cannelle

Biscuit sablé diamant et glace à la vanille.

Roasted pineapple with cinnamon, diamond shortbread and vanilla ice cream.

Pain perdu gourmand au caramel salé

Nougatine de noisette, glace fleur de lait.

Pain perdu with salt toffee, caramelized hazelnut, fior di latte ice cream.



Assiette de pastèque

Watermelon plate.



Assiette de fruits rouges

Fraises, myrtilles et framboises.

Plate of red fruits, strawberries, blueberry and raspberries.

Entre 11,50€ et 15€

glaces

Coupe cookie

Glace vanille, glace chocolat, crème fouettée, coulis de chocolat et brisures de cookie.

Vanilla ice cream, ice-cream chocolate, whipped cream, chocolate cream and cookies crisp.

Coupe grecque

Glace yaourt, miel et amandes effilées.

Yogurt ice cream, honey and flaked almonds.

Coupe des bois

Glace vanille, glace fraise, coulis de fruits rouge, crème fouettée et fruits rouges.

Vanilla ice cream, strawberry ice cream, red berry sauce, whipped cream and red berries.

Coupe Colonel d'agrumes

Sorbet citron, combava, menthe, liqueur l'Orangerie de Monaco 2cl

Lemon sorbet, kaffir lime, fresh mint and alcohol cup. Orangerie de Monaco liquor 2cl.

Entre 12€ et 15€

Coupe de glaces de la maison locale Neige Azur glaces artisanales.

Vanille, chocolat, fraise, yaourt, passion, coco, caramel au beurre salé, citron, café, fleur de lait.

Vanilla, chocolate, strawberry, yogurt, passion, coconut, salted butter caramel, lemon, coffee, fior di latte.

3 parfums au choix	<i>3 flavors to choose from</i>	11,50 €
2 parfums au choix	<i>2 flavors to choose from</i>	8,50 €

