

-  **Houmous à la betterave** 14,50 €  
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** 15,50 €  
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** 12,00 €  
Tomme du pays bio, fruits secs, pain toasté et compotée de figue.  
*Organic local cheese, dried fruits, toasted bread and fig marmelade.*
-  **Bagna Bella** 26,00 €  
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** 25,00 €  
Pain toasté et compotée d'oignons caramélisés.  
*Homemade foie gras, toasted bread and caramelized onions marmelade.*
-  **Stracciatella crémeuse** 20,00 €  
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** 22,50 €  
Palourdes et moules au vin blanc, persillade.  
*Pan-fried shellfish : clams and mussels in white wine sauce, garlic parsley oil.*
-  **Tiradito de saumon** 21,00 €  
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** 23,00 €  
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.*

## salades





-  **La Baia \*** uniquement le midi 23,00 €  
 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** 22,00 €  
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 26,00 €  
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 21,00 €  
 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

# pizzas

-  **Authentique Margarita \*** uniquement le midi **18,00 €**  
Sauce tomate, mozzarella di Buffala, feuilles de basilic frais.  
*Tomato sauce, Buffala mozzarella, fresh basil leaves.*
- Gamberoni** **25,00 €**  
Sauce tomate, mozzarella di Buffala, crevettes, persillade.  
*Tomato sauce, Buffala mozzarella, shrimps, garlic parsley oil.*
-  **Picante** **20,00 €**  
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 **24,00 €**  
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 **21,00 €**  
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 **21,00 €**  
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** **28,00 €**  
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.*

## pâtes fraîches

-  **Gnocchi alla Sorrentina \*** uniquement le midi **22,00 €**  
Gnocchi, sauce tomate maison, coeur de stracciatella onctueuse.  
*Gnocchi, homemade tomato sauce, creamy stracciatella heart.*
-  **Pappardelle à la truffe** **28,00 €**  
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** **27,00 €**  
Linguini aux palourdes et aux moules, persillade et neige de poutargue.  
*Linguini with clams and mussels, garlic parsley oil and bottarga fish roe sprinkle.*



Végétarien/Vegetarian



Sans Gluten/Gluten free



Piquant/Spicy


**poissons grillés au**

**charbon**

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

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


## de bois

 **Daurade grillée** 39,00 €  
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** 45 €/Pers  
Pour deux personnes, pomme de terre suédoise et légumes grillés.  
*Grilled whole sea bass over a wood fire, for two served with grilled vegetables.*

## inspirations iodées

**Espadon à la plancha** 31,00 €  
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** 34,00 €  
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.*

## viandes grillées au charbon de bois

 **Pavé de veau** 31,00 €  
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** 29,00 €  
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** 34,00 €  
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** 150,00 €  
Pomme de terre suédoise et légumes grillés.  
*Beef Tomahawk over a wood fire, served with swedish potatoes and grilled vegetables.*

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

Taxes et service compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.  
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

	<b>Tiramisu au café et copeaux de chocolat</b>	11,50 €
	<i>Coffee tiramisu and chocolat flakes.</i>	
	<b>Tartelette chocolat maison</b>	13,00 €
	<i>Pâte brisée, caramel salé et ganache chocolat noir. Homemade chocolate dessert, shortcrust pasty, toffee and dark chocolate ganache.</i>	
	<b>Le fameux gâteau à l'orange</b>	11,50 €
	<i>Glace au yaourt, petite lavande, amandes grillées et miel. The famous orange cake, yogurt ice cream, lavender, toasted almonds and honey.</i>	
	<b>Fraises au combava et sirop d'hibiscus</b>	14,50 €
	<i>Strawberries with kaffir lime and hibiscus syrup.</i>	
	<b>Ananas rôti à la cannelle</b>	12,50 €
	<i>Biscuit sablé diamant et glace à la vanille. Roasted pineapple with cinnamon, diamond shortbread and vanilla ice cream.</i>	
	<b>Pain perdu gourmand au caramel salé</b>	13,00 €
	<i>Nougatine de noisette, glace fleur de lait. Pain perdu with salt toffee, caramelized hazelnut, fior di latte ice cream.</i>	
	<b>Assiette de pastèque</b>	12,50 €
	<i>Watermelon plate.</i>	
	<b>Assiette de fruits rouges</b>	15,00 €
	<i>Fraises, myrtilles et framboises. Plate of red fruits, strawberries, blueberry and raspberries.</i>	
	<b>glaces</b>	
	<b>Coupe cookie</b>	14,00 €
	<i>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.</i>	
	<b>Coupe grecque</b>	12,00 €
	<i>Glace yaourt, miel et amandes effilées. Yogurt ice cream, honey and flaked almonds.</i>	
	<b>Coupe des bois</b>	15,00 €
	<i>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.</i>	
	<b>Coupe Colonel d'agrumes</b>	15,00 €
	<i>Sorbet citron, combava, menthe, liqueur l'Orangerie de Monaco 2cl Lemon sorbet, kaffir lime, fresh mint and alcohol cup. Orangerie de Monaco liquor 2cl.</i>	
	<b>Coupe de glaces</b> de la maison locale Neige Azur glaces artisanales.	
	<i>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.</i>	
	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 €





