

Menu

*NOUS CUISINONS EXCLUSIVEMENT AVEC DES PRODUITS
FRAIS, SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN. CHAQUE ASSIETTE
EST PRÉPARÉE AVEC AMOUR, DANS LE RESPECT DE
L'ART CULINAIRE MÉDITERRANÉENNE, POUR VOTRE
PLUS GRAND PLAISIR.*

*CÔTE D'AZUR
Cuisine provençale & méditerranéenne*

Menu

ENTRÉES

La Belle Burrata — 22\$

Burrata servie avec tomates cerises sautées à l'huile d'olive, herbes et basilic frais, accompagnée de notre focaccia au pesto.

Poêlée de la Méditerranée 21\$

Crevettes sautées aux légumes de saison, chorizo, piment frais, ail et persil, parfumée à l'huile d'olive.

Chèvre Chaud 19 \$

Pain de campagne doré à l'huile d'olive, chèvre fondant aux herbes de Provence, lardons, pacanes croquantes, roquette fraîche, tomates cerise et miel.

À PARTAGER

Planche charcuterie 27\$

Planche mixte charcuterie et fromages 37\$

Focaccia Côte d'Azur 29.50\$

Pâte à pizza cuite aux herbes et huile d'olive, Garnie après cuisson de tomates fraîches, olives, basilic, oignons rouges et filet d'huile d'olive.

SALADES

La Classique Grecque 20\$

Tomates, concombres, poivrons, oignons rouges, olives Kalamata, feta, roquette, origan et huile d'olive.

Salade Niçoise 24\$

Mesclun, thon, œufs durs, tomates, haricots verts, olives, oignons rouges, anchois, pommes de terre et vinaigrette à l'huile d'olive.

La Dolce Riviera 27\$

Tomates en rondelles, burrata crémeuse, prosciutto affiné, roquette, pesto au basilic et pignons de pin, basilic frais, fleur de sel et filet d'huile d'olive.

PLATS GRATINÉS

Aubergine à la Grecque 26\$

Aubergine gratinée aux tomates et oignons, garnie d'un haché de bœuf assaisonné aux herbes, nappée d'une crème de feta onctueuse. Servie avec un mesclun frais.

Camembert au Four — 26\$

Camembert entier rôti au four, nappé de miel chaud et garni de noix croquantes, parfumé aux herbes frais. Servi avec

Menu

VIANDES

Souris d'Agneau Confite 39 \$

Souris d'agneau longuement confite aux oignons, servie avec un gratin dauphinois fondant et une tomate provençale rôtie aux herbes et ail.

Magret de canard, Sauce au Poivre 39 \$

Magret de canard rôti, nappé de sa sauce au poivre maison, servi avec un gratin dauphinois fondant et une tomate provençale rôtie aux herbes et à l'ail.

POISSONS

Filet de Loup ou Dorade Poêlée 36 \$

Filet grillé, tomates cerises, olives, pommes de terre, câpres, carottes, oignons rouges et sauce méditerranéenne.

Saumon Grillé, Saveurs du Sud 29\$

Saumon grillé à l'huile d'olive, citron et herbes, accompagné de légumes rôtis, servi avec sa sauce vierge aux tomates, olives, câpres, cébettes et herbes fraîches, relevée d'un zeste de citron

Menu

NOS PIZZAS

La Provençale Rôtie 24\$

Sauce tomate maison, fior di latte, légumes de saison rôtis au four.persillade

La Quatre Fromages 25\$

Sauce tomate maison, camembert, chèvre, fior di latte et bleu.

La Douceur de Provence 25\$

Crème de chèvre légère, chèvre affiné, épinards frais et oignons caramélisés.

Finition :Jambon et noix concassées.

Pizza Chorizo Côte d'Azur 27\$

Base crème de feta citronnée, chorizo piquant, poivrons rôtis aux oignons rouges et à l'ail.

Finition : roquette fraîche, tomates cerises, olives, assaisonnées à l'huile d'olive et citron.

Italia Mia 32\$

Sauce tomate maison, fior di latte, tomates cerises rôties.

Finition : prosciutto, burrata, roquette fraîche, basilic et filet d'huile d'olive extra vierge.

Menu

NOS PIZZAS

Margherita 18\$

Sauce tomate maison, fior di latte, tomates cerises rôties, basilic frais et olives noires.

Napolitaine 20\$

Sauce tomate, anchois de qualité, olives noires, câpres et persillade fraîche.

Reine 22\$

Sauce tomate, fior di latte, jambon de qualité, champignons sautés à l'huile d'olive et olives noires.

4 Saisons 23\$

Sauce tomate maison, fior di latte, jambon de qualité, champignons sautés à l'huile d'olive, artichauts marinés et olives noires.

Era mia 23\$

Sauce tomate maison, fior di latte, chèvre et lardons.