

SWITZERLAND

LA PISCINE

SLOVENIA

CROATIA

HERZEGOVINA

THE M...
ONLIGHT

LE MEPRIS

ADRIATIC SEA

Paradiso

ITALY

Sardinia

TYRRHENIAN SEA

THE TALENTED MR. RIPLEY

AEGEAN SEA



Sicily

STROMBOLI, TERRA DI DIO

Tunis

MALTA

TUNISIA



The Boy Who L...

CANNES
Tripoli



Caviar

| | 30G | 50G | 125G |
|---|------------|-------------|-------------|
| CAVIAR OSCIÈTRE CASPARIAN | 95€ | 155€ | 375€ |
| Garniture traditionnelle : Blinis, œufs, crème fraîche, persil, échalote <i>Traditional garnish: Blinis, eggs, double cream, parsley, shallots</i> | | | |




Antipasti

| | |
|---|------------|
| GAMBAS TIÈDES, CITRON, BASILIC | 27€ |
| <i>Warm prawns, lemon, basil</i> | |
|  ARANCINI À LA TRUFFE D'ÉTÉ | 24€ |
| <i>Summer truffle arancini</i> | |
| TARTARE ITALIEN | 25€ |
| <i>Italian tartare</i> | |
|  PEPERONI CONFITS | 14€ |
| <i>Candied red peppers</i> | |
| VITELLO TONNATO | 25€ |
| IL TAGLIERE SALUMERIA | 22€ |
| <i>Salumeria ham platter</i> | |

Insalate

| | |
|--|------------|
|  ARTICHAUTS, PARMESAN, ROQUETTE | 26€ |
| <i>Artichokes, parmesan cheese, arugula</i> | |
|  BURRATA 250GR, tomates cerises, verveine | 26€ |
| <i>Burrata 250g, cherry tomatoes, verbena</i> | |
| SALADE DE POULPE MARINÉ, olives Taggiasche | 27€ |
| <i>Marinated octopus, Taggiasche olives</i> | |
| SALADE DE HOMARD, pommes de terre nouvelles | 39€ |
| <i>Lobster salad, new potatoes</i> | |

Pasta

| | |
|--|-------------|
|  RIGATONI AL TARTUFO, crème de parmesan | 38€ |
| <i>Truffle rigatoni, parmesan cheese cream</i> | |
| PACCHERI AL PESTO DI PISTACCHIO, GAMBAS | 40€ |
| <i>Pistachio pesto paccheri, prawns</i> | |
|  RAVIOLI DI BORRAGINE, | 32€ |
| <i>Ricotta, copeaux de parmesan, tomates cerises</i> <i>Borage ravioli, ricotta, parmesan shavings, cherry tomatoes</i> | |
|  GNOCCHETTI AL POMODORO, olives Taggiasche | 28€ |
| <i>Gnocchetti al pomodoro, Taggiasche olives</i> | |
| LINGUINE ALL'ASTICE (Pour 2) | 135€ |
| <i>Lobster linguine (For 2)</i> | |

Pesce

| | |
|--|--------------------------------|
| FILET DE BAR, sauce vierge | 46€ |
| <i>Sea bass filet, salsa cruda</i> | |
| POULPE GRILLÉ, ratatouille, vierge de légumes | 39€ |
| <i>Grilled octopus, ratatouille, vegetable salsa cruda</i> | |
| GAMBAS CAMERONES RÔTIÉS, beurre de sauge | 42€ |
| <i>Roasted Cameron prawn, sage butter</i> | |
| FILET DE DAURADE, beurre à la sauge | 40€ |
| <i>Sea bream fillet, sage butter</i> | |
| POISSON ENTIER DU JOUR | <i>Selon arrivage</i> |
| <i>Whole fish of the day</i> | <i>According to the market</i> |

Carne

| | |
|---|--------------------------------|
| FILET DE BŒUF SAUCE NAPOLI | 54€ |
| <i>Beef filet, Napoli sauce</i> | |
| COQUELET EN CRAPAUDINE , citron, sauge | 42€ |
| <i>Spatchcock cockerel, lemon, sage</i> | |
| CÔTE DE VEAU RÔTIE 300G , jus de viande au romarin | 52€ |
| <i>Roasted veal chop 300g, meat and rosemary gravy</i> | |
| VIANDE DU JOUR | <i>Selon arrivage</i> |
| <i>Meat of the day</i> | <i>According to the market</i> |

Contorni

| | |
|---|------------|
|  PURÉE DE POMMES DE TERRE | 10€ |
| <i>Mashed potatoes</i> | |
|  PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE | 23€ |
| <i>Truffle mashed potatoes</i> | |
|  RATATOUILLE | 10€ |
| <i>Ratatouille</i> | |
|  FRITES FRAÎCHES | 10€ |
| <i>French fries</i> | |
|  COURGETTES SAUTÉES | 10€ |
| <i>Sautéed zucchini</i> | |
|  SALADE DE ROQUETTE ET TOMATES | 10€ |
| <i>Arugula and tomato salad</i> | |
|  TOMBÉE D'ÉPINARDS À L'AIL | 10€ |
| <i>Sautéed spinach with garlic</i> | |

Formaggi

| | |
|--|------------|
| L'ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS | 26€ |
| <i>Italian cheese platter</i> | |

Dolci

| | |
|---|----------------------|
| TIRAMISÙ DEL PARADISO | 16€ |
| <i>Tiramisù del Paradiso</i> | |
| CITRON GIVRÉ D'AMALFI , gel d'agrumes au thym | 15€ |
| <i>Frozen Amalfi lemon, thyme citrus gel</i> | |
| MERINGUE ITALIENNE GLACÉE , fraises, basilic | 14€ |
| <i>Iced italian meringue, strawberries, basil</i> | |
| PROFITEROLES | 16€ |
| MOELLEUX PISTACHE ET CHOCOLAT | 16€ |
| <i>Pistachio and chocolate pistachio</i> | |
| ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON À PARTAGER | 25€ |
| <i>Seasonal fruit platter to share</i> | |
| SÉLECTION DE GLACES | <i>La boule / 5€</i> |
| Café, caramel au beurre salé, chocolat noir, noisette du Piémont, yaourt des Alpes, pistache de Bronte, vanille de Madagascar | |
| <i>Ice cream selection: Coffee, salted butter caramel, dark chocolate, Piedmont hazelnut, Alps yogurt, Bronte pistachio, Madagascar vanilla</i> | |
| SÉLECTION DE SORBETS | <i>La boule / 5€</i> |
| Citron jaune, passion, fraise, framboise, mangue | |
| <i>Sorbets selection: Lemon, passion fruit, strawberry, raspberry, mango</i> | |

