

| À PARTAGER                                                                                                                                                                                       |                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <i>Servi avec focaccia artisanale chaude et légumes croquants de saison</i><br><i>Served with warm artisanal focaccia and seasonal raw vegetables</i>                                            |                                                        |
|                                                                                                                 | <b>Sélection de mezze 32</b><br><b>Mezze selection</b> |
| <b>Baba Ganoush fumé 11</b><br>Aubergine grillée au charbon, tahini, ail, citron et huile d'olive extra vierge<br>Charcoal-roasted eggplant, tahini, garlic, lemon juice, extra virgin olive oil |                                                        |
| <b>Numara 13</b><br>Noix concassées, pesto de pois chiches, tomates séchées, ail et huile d'olive<br>Crushed walnuts, chickpea pesto, sun-dried tomatoes garlic and olive oil                    |                                                        |
| <b>Houmous à la betterave 10</b><br>Pois chiches mijotés, tahini, citron et betterave rôtie<br>Slow-cooked chickpeas, tahini, lemon and roasted beetroot                                         |                                                        |
| <b>Tarte fine à la tomate 19</b><br>Fine tarte croustillante aux tomates confites et stracciatella fraîche<br>Fine crispy tart with confit tomatoes and fresh stracciatella                      |                                                        |

..... Entrées .....

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Carpaccio de daurade</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>24</b> |
| Daurade méditerranéenne tranchée façon sashimi, servie avec sauce citron-gingembre et sauce mangue, huile d'olive extra vierge, ciboulette et touche de caviar<br>Fresh Mediterranean sea bream sliced sashimi-style,lemon-ginger sauce and mango sauce, extra virgin olive oil, chive and touch of caviar |           |
| <b>Vitello tonnato</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>22</b> |
| Veau cuit lentement, finement tranché, accompagné de la traditionnelle sauce tonnata piémontaise<br>Slow-poached veal, thinly sliced, with the classic Piedmontese tuna-caper sauce                                                                                                                        |           |
| <b>Salade tiède d'artichauts et avocat</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>26</b> |
| Artichauts légèrement sautés, avocat crémeux, citron et huile d'olive<br>Lightly sautéed artichokes with creamy avocado, lemon and olive oil                                                                                                                                                               |           |
| <b>Calamars frits au curry</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>19</b> |
| Calamars légèrement farinés et frits, épices curry aromatiques<br>Lightly sautéed artichokes with creamy avocado, lemon and olive oil                                                                                                                                                                      |           |

|  Pâtes                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Maccheroncino à la truffe</b>                                                                                                                        | <b>38</b> |
| Maccheroncini fraîches à la crème de Parmigiano Reggiano et truffe de saison<br>Fresh maccheroncini with Parmigiano Reggiano cream and seasonal truffle |           |
| <b>Linguine au homard</b>                                                                                                                               | <b>42</b> |
| Linguine au homard et bisque maison<br>Linguine with lobster and homemade bisque                                                                        |           |

Plats 

|                                                                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Le coquelet incontournable au citron de Menton</b>                                                                 | <b>56</b> |
| Coquelet rôti au feu de bois, citron de Menton et jus au thym<br>Wood-fired roasted coquelet, Menton lemon, thyme jus |           |
| <b>Entrecôte Chimichurri Rojo</b>                                                                                     | <b>42</b> |
| Entrecôte grillée, chimichurri rouge et fleur de sel<br>Grilled ribeye, red chimichurri, fleur de sel                 |           |
| <b>Saumon laqué au feu de bois</b>                                                                                    | <b>28</b> |
| Saumon laqué aux herbes méditerranéennes, cuit au feu de bois<br>Open-flame glazed salmon, Mediterranean herbs        |           |

..... Accompagnements .....

|                                                                                                |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Frites Zaatar</b>                                                                           | <b>7</b> |
| Frites maison et épices zaatar<br>Homemade French fries and Zaatar spices                      |          |
| <b>Épinards aux amandes</b>                                                                    | <b>7</b> |
| Épinards sautés et amandes torréfiées<br>Sautéed spinach and toasted almonds                   |          |
| <b>Broccolini Bimi</b>                                                                         | <b>7</b> |
| Bimi sautés à l'huile d'olive et à l'ail<br>Bimi broccolini sautéed with olive oil and garlic  |          |
| <b>Courgette Trombetta</b>                                                                     | <b>7</b> |
| Courgettes trompette rôties aux herbes fraîches<br>Roasted trombetta zucchini with fresh herbs |          |

Desserts 

|                                                                                                                                                        |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Cheesecake basque</b>                                                                                                                               | <b>18</b> |
| Cheesecake basque à la pistache<br>Pistachio basque cheesecake                                                                                         |           |
| <b>Tiramisù à la minute au citron de Menton</b>                                                                                                        | <b>14</b> |
| Tiramisu au mascarpone et citron de Menton<br>Mascarpone cream and Menton lemon                                                                        |           |
| <b>Moelleux au chocolat</b>                                                                                                                            | <b>12</b> |
| Moelleux au chocolat et cœur fondant, servi chaud<br>Chocolate cake with a flowing molten center, served warm                                          |           |
| <b>Gelato Mantecato</b>                                                                                                                                | <b>30</b> |
| Glace artisanale Mantecato, chouquettes, sauce caramel et sauce chocolat<br>Artisanal Mantecato gelato, chouquettes, caramel sauce and chocolate sauce |           |