

LES ENTRÉES

Coeur de sucrine . Heart of sucrine salad	18 €
Belle salade de haricots verts . Green bean salad	20 €
Salade de tomates, cébettes et oignons . Tomato salad, spring onions and onions	25 €
Avocat tout simplement . Avocado	20 €
Beignets de fleurs de courgette . Fried zucchini Flowers	35 €
Assiette de jambon de Parme Ghirardi Onesto, 30 mois d'affinage . Parma ham 30 months maturing	40 €
Planche de charcuterie italienne . Plate of italian charcuterie	45 €
Assiette de Pata Negra	36 €
Melon Proscuitto . Melon and proscuitto ham	35 €
Nems poulet* . Chicken spring rolls	30 €
Crevettes aux amandes . Shrimps tempura with almonds	35 €
Ceviche de bar, citron vert et coriandre . Bass ceviche with lime and fresh coriander	36 €
Crevettes tièdes à l'huile d'olive et basilic . Warm shrimps with olive oil and basil	40 €
Fritto Misto de calamars et crevettes . Fried squids and prawns	40 €
Marinade de poissons et crustacés . Fish and shellfish marinade	45 €
Thon rouge finement taillé . Thinly sliced red tuna	40 €
Thon Tataki . Tuna tataki	35 €
Coeur de saumon fumé de chez Petrossian . Petrossian's heart smoked salmon	50 €
Salade de gambas, mangue, avocat . Shrimp salad, mango, avocado	40 €
Salade de poulet au gingembre et coriandre fraîche, sésame, cacahuète . Chicken salad with ginger and fresh coriander, sesame and peanut	40 €
Comme une niçoise (tomates, oeufs, ventrèche de thon, anchois, oignons, olives, poivrons) Niçoise salad (tomatoes, eggs, tuna, anchovy, onions, olives, pepper)	30 €
Salade Grecque à la féta . Greek salad with feta	30 €
Burrata (200g), tomates, basilic . Burrata (200g), tomatoes, basil	35 €
Salade Caprèse, mozzarella di Buffala, tomates et basilic . Caprèse salad, mozzarella di Buffala, tomatoes, basil	30 €
Carpaccio de boeuf et ses copeaux de parmesan. Beef carpaccio with shavings of parmesan cheese	32 €
Carpaccio de boeuf à la truffe**. Beef carpaccio with truffle	55 €
Carpaccio de saumon à l'aneth. Salmon carpaccio with dill	30 €
Poêlée de vongoles . Pan-fried clams	45 €
Poupettes de la Mamma . Mamma's Meatballs	20 €

Assortiment vapeurs Dim Sum*

30 €

Boeuf saté, crevettes sauvages épinards, végétarien, homard et crevettes sauvages

CAVIAR Petrossian
Ossetra Tsar Imperial

30 gr 240 €

50 gr 370 €

125 gr 875 €

*Tous nos produits sont faits maison sauf. All our products are home made except.

** Tuber albidum pico, tuber aestivum

LES PATES

Spaghetti à la Poutargue . Bottarga spaghetti	48 €
Spaghetti à la Diable . Very spicy spaghetti	35 €
Spaghetti à la putanesque, ail, piment, anchois, câpres olives noires . Spaghetti with garlic, chilli, capers, black olives, anchovies	35 €
Spaghetti boulettes . Meatballs spaghetti	40 €
Spaghetti pomodore et basilic . Pomodore pasta with basil	30 €
Spaghetti gambas . Prawns Spaghetti	48 €
Spaghetti vongoles des Palmiers (tomates, ail, vin blanc, piment) . Palmiers wild clams Spaghetti (tomatoes, garlic, white wine, chilli pepper)	48 €
Spaghetti des Pouilles, burrata et pomodore . Puglia spaghetti, burrata and pomodore	40 €
Pâtes aux truffes** . Pasta with truffles	65 €
Raviolis ricotta épinard aux truffes** . Spinach and ricotta cheese raviolis with truffles	48 €
Raviolis ricotta épinard, pomodore et basilic . Spinach and ricotta cheese, pomodore and basil	35 €
Spaghetti bolognaise . Bolognese Spaghetti	35 €

Spaghetti caviar Petrossian «Daurenki» 30 grs . Spaghetti with caviar

110 €

Pâtes à la langouste de Méditerranée 400gr . Pasta with Mediterranean lobster

140 €

LES POISSONS

Saumon grillé Label Rouge . Label Rouge grilled salmon	39 €
Pavé de bar . Sea bass pavé	45 €
Cabillaud vapeur, gingembre, coriandre et huile de sésame . Steamed cod, ginger, coriander, sesame oil	39 €
Sole cuite au beurre 400/500g . Sole fish cooked in butter	90 €
Moules marinières, frites maison . Mussels in white wine and garlic, homemade french fries	40 €
Camarones géantes à la plancha . Roasted king prawns	60 €
Bar de ligne sauvage (2 pers) . Wild Bass for 2 pers.	180 €
Turbot sauvage (2 pers) selon arrivage . Wild turbot	170 €
Langouste Royale Méditerranée . Mediterranean royal lobster	les 100g/40 €

Bar de ligne sauvage en croûte de sel, au thym de Provence (2 pers) .

Wild Bass cooked in a salt pastry with Provence thym

190 €

LES VIANDES

Tartare de boeuf minute, frites maison . Freshly prepared beef tartar, homemade french fries	40 €
Escalope milanaise, pâtes . Milanese Veal Cutlet, pasta	42 €
Côtes d'agneau de Sisteron grillées . Grilled lamb chops from Sisteron	45 €

SELECTION METZGER affinée dans nos régions

Filet de boeuf grillé . Grilled beef filet

52 €

Filet de boeuf au poivre vert .

Grilled Filet with five peppers

55 €

Entrecôte sauce béarnaise .

Rib steak, bearnaise sauce

55 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison . Homemade french fries	10 €
Frites maison aux truffes**, parmesan . Homemade french fries with truffles, parmesan cheese	25 €
Riz blanc . White rice	8 €
Purée de pommes de terre maison . Homemade mashed potatoes	10 €
Purée de pommes de terre maison à la truffe** . Homemade mashed potatoes with truffle	25 €
Purée de pommes de terre maison au caviar . Homemade mashed potatoes with caviar	35 €
Ratatouille	12 €
Epinards . Spinach	12 €
Salade verte . Green salad	9 €
Pâtes au beurre	18 €
Haricots verts . Green beans	12 €
Supplément truffes** . Extra Truffle	55 €

LES DESSERTS

Baba au rhum . Rum baba	20 €
Tiramisu .	20 €
Panacotta mangue . Mango panacotta	20 €
Tarte au citron . Lemon pie	20 €
Tarte Tropézienne «Aux Deux Frères» . Tropezian Tart	20 €
Tarte Tropézienne fruits rouges «Aux Deux Frères» . Tropezian Tart with red fruits	25 €
Soupe de mangue au lait de coco . Mango fresh soup with coconut milk	20 €
Fraîcheur d'aloé vera et sa glace . Fresh aloe vera, ice cream	25 €
Des fraises et des framboises . Strawberries and raspberries	20 €
Fruits rouges Melba . Red fruits Melba	25 €
Assiette de melon ou pastèque . Melon or watermelon plate	25 €
Assiette de mangue . Mango plate	25 €
Assiette de fruits de saison . Selection of seasonal fruits	30 €
Plateau de fruits de saison (2 pers.). Selection of seasonal fruits (2 pax)	65 €
Coupe glacée colonel . Lemon sorbet with vodka	25 €
Coupe de glaces artisanales 3 boules «Aux Parfums d'Italie» : Vanille, framboise, mangue, citron, ... Bowl of 3 scoops homemade ice cream : Vanilla, raspberry, mango, lemon, ...	15 €
Nougat glacé artisanal «Aux Parfums d'Italie» . Iced nougat	20 €
Vacherin minute, coulis de fruits rouges . Vacherin, red fruits coulis	25 €
Pastèque géante . Big Watermelon	90 €

Assortiment de Mochis glacés : Mangue - Chocolat - Framboise Litchee 20 €

Super plateau d'été à partager : sélection de fruits frais, tartes et glaces 200 €

Selection of desserts : fresh fruits, tarts and ice cream