

SUMMER PAIRINGS BY OUR SOMMELIER

GLI ABBINAMENTI ESTIVI DEL NOSTRO SOMMELIER

Domaine de la Source - Bellet Blanc - BIO	85
Lemon yellow robe. A fresh, intense nose with citrus nuances gives way to floral hints, then reveals white peach and pear upon aeration. The palate is silky, driven by sustained freshness. <i>Colore giallo limone. Profumo fresco e intenso con note agrumate che lasciano spazio a sentori floreali, emergono poi pesca bianca e pera all'aerazione. Il palato è setoso, animato da una freschezza persistente.</i>	
Clos de Caille - Côtes-de-Provence Blanc	70
Floral nose of hawthorn, clean and complex aromatic palette, soft attack on the palate, citrus zest with fine bitterness, lovely salinity and brilliant tension. <i>Profumo floreale di biancospino, profilo aromatico complesso e pulito, tocco morbido in bocca, scorza di agrumi con un sentore amaro elegante, bella salinità e una tensione brillante.</i>	
Clos Mireille - Domaines Ott - Côtes de Provence Blanc	90
A robe like the heart of a linden flower, radiant golden yellow. An intense nose with broom, citron peel and pine buds. The palate is ample, complex, between acidity and smoothness. White peach syrup notes evolve into nuances of nuts. The slightly lemony finish is of great finesse. <i>Colore simile al cuore di un fiore di tiglio, giallo oro brillante. Profumo intenso con ginestra, scorza di cedro e germogli di pino. Palato ampio, complesso, tra acidità e morbidezza. Note di pesche bianche sciroppate che si aprono su sfumature di frutta secca. Finale leggermente agrumato di grande finezza.</i>	
Eau de Rosée Fondugues Pradugues - Côtes-de-Provence Rosé – BIO	70
The nose reveals delicate notes of citrus and white-fleshed fruits. This easy-drinking rosé has an elegant mouthfeel and a saline finish. <i>Il profumo presenta delicate note agrumate e di frutta a polpa bianca. Rosé facile da bere, con una nota elegante e un finale salino.</i>	
Domaine de Terrebrune – Bandol Rosé	70
Expressive nose of dark fruits (blackcurrant, blackberry), licorice, and aromas of fruit paste and orange peel. The palate is bright with limestone minerality. Great structure and long finish. <i>Profumo espressivo di frutti neri (ribes nero, mora), liquirizia e profumi di gelée d'arancia. Nota vivace su una mineralità calcarea. Grande precisione e finale lungo.</i>	
Château d'Esclans - Garrus - Côtes de Provence Rosé	300
An exceptional gastronomic rosé. Very pale, shimmering pink. Complex aromas of hawthorn and white flowers with very subtle toasted notes. Powerful and deep, with superb balance and remarkable length. <i>Un rosé gastronomico eccezionale. Rosa pallido scintillante. Complesso di aromi di biancospino e fiori bianchi con delicate note tostate. Potente e profonda, con un perfetto equilibrio e una lunghezza notevole.</i>	

FOR THE LITTLE ONES (UNDER 12) PER I BAMBINI (-12 ANNI)

- Breaded chicken strips *Tranci sottili di pollo croccante*
or Grilled hamburger steak *Bistecca hamburger grigliata*
or Crispy cod *Merluzzo croccante*
or Pasta of your choice *Pasta a scelta*
- Ice cream (2 scoops) *Gelato (2 palline)*
or Chocolate Marshmallow bears *Orsetti di marshmallow al cioccolato*
or Fresh fruits *Frutta fresca*

25



SCAN ME FOR OUR MENU
AND WINE LIST
SCANSIONATEMI PER IL NOSTRO
MENU E LA NOSTRA CARTA DEI VINI

DESSERTS DOLCI

Selection of Fresh and Matured Cheeses	17	Seasonal Ice Creams and Sorbets	18
Dried fruit condiment <i>Assortimento di formaggi, frutta secca</i>		Dried fruit Cantucci <i>Gelati e sorbetti a scelta con cantucci</i>	
Crêpes Suzette Café de Paris	25	Fresh fruit salad	16
Flamed at your table <i>Crêpe Suzette Café de Paris preparate flambé davanti a voi</i>		infused with lime and passion fruit <i>Insalata di frutta fresca al sapore di agrumi e frutto della passione</i>	
Chocolate Mousse	18	Exotic Pavlova	16
<i>Mousse al cioccolato</i>		with mango coulis <i>Pavlova di frutta esotica con coulis di mango</i>	
Lemon Panna cotta	16	“La Tarte Tropézienne”	16
with raspberry e pistachio <i>Panna cotta al limone, lamponi e pistacchi</i>		with orange blossom flavoured <i>Torta Tropézienne ai fiori d'arancia</i>	

TO SHARE DA CONDIVIDERE

Amaretto Tiramisu	28
<i>Amaretto Tiramisù</i>	
Red fruit Millefeuille “Prince Albert”	31
<i>Millefoglie ai frutti di bosco “Prince Albert”</i>	
Giant Cookie with chocolate chips, walnut and hazelnut, salted caramel and vanilla ice cream	26
<i>Cookie gigante con pepite di cioccolato, noci e nocciole, caramello al fior di sale, gelato alla vaniglia</i>	

DISCOVER OUR SELECTION OF CIGARS

SCOPRITE LA NOSTRA SELEZIONE DI SIGARI

AND INDULGE IN THE PERFECT PAIRING WITH A DIGESTIF

E LASCIATEVI TENTARE DALL'ABBINAMENTO PERFETTO CON UN DIGESTIVO

Prices in Euro - Taxes and services (15%) Prezzi in Euro - Tasse e servizi (15%)

Vegetarian | Detailed list of allergens on request *Vegetariani | Elenco dettagliato degli allergeni su richiesta*

All our meat originates from France and EU
Tutte le nostre carni sono di provenienza Francese e UE

All our fish comes from sustainable and responsible fishing
Tutto il nostro pesce proviene da una pesca sostenibile e responsabile



SOMMELIER'S SUGGESTIONS		
GLASS OF WINE	VINO AL BICCHIERE	15cl
Château Sainte Marguerite	Symphonie 2024 – Côtes de Provence Rosé	16
Domaine de la Source	Bellet Blanc – BIO	16
CHAMPAGNE GLASSES		
FLUT DE CHAMPAGNE		
Perrier-Jouët Grand Brut		25
Perrier-Jouët Blason Rosé		30
Perrier-Jouët Blanc de Blancs		35
SIGNATURE COCKTAILS		
Alexana	Hibiscus infused gin, Saint Germain, Elderflower Tonic, Lime, Pear Syrup / Gin infuso all'ibisco, Saint Germain, Tonic Elderflower, Lime, sciropo di pera	26
Golden Hour	Passion purée, Pineapple juice, Lime juice, Tangerine syrup, Ginger ale / Purè di passione, succo d'ananas, succo di lime, Sciropo di mandarino, Ginger ale	19

APPETIZERS		
ANTIPASTI		
Devilled Eggs "1868" with Caviar	Crispy little gem lettuce, croutons and chives Uova "Mayo" al caviale "1868", lattuga sucrine croccante, crostini ed erba cipollina	39
Royal-cut Smoked Salmon	Horseradish and dill cream, blinis Cuore di salmone affumicato, crema al rafano, aneto e tartine	34
Burgundy Snails	Cooked in garlic and parsley sauce, 6 or 12 snails Lumache alla Bourguignonne con prezzemolo (6 o 12 pzi)	23/41
Salad with watermelon	mint, feta cheese and pomegranate Insalata di anguria, menta, feta e melagrana	28
Homemade Duck Foie Gras	Grilled pandoro with dried fruit chutney Fegato grasso di anatra della casa, pandoro alla griglia e chutney di frutta secca	38
Burrata Pugliese	Cherry tomato and grape salad, herby condiment Burratina pugliese, insalata di pomodorini e uva, condimento alle erbe	32
Riviera-style Lobster Brioche	Smoked paprika, avocado and lemon Brioche all'aragosta alla Riviera, paprica affumicata, avocado e limone	41
Cocktail of Prawns	Avocado and grapefruit Cocktail di gamberi, avocado e pomelos	36
Caesar Salad with crispy chicken	Egg, tomatoes, Romaine lettuce, croutons, Parmesan, anchovy dressing Insalata César al pollo croccante o ai gamberi : uova, pomodori, lattuga, crostini, Parmigiano, salsa di acciughe	39
Caesar Salad with prawns		41
Niçoise Salad	Rocket, lettuce, tomatoes, cucumber, artichokes, peppers, egg, olives, tuna and anchovies La bella insalata nizzarda : Rucola, lattuga, pomodori, cetrioli, carciofi, peperoni, uova, olive, tonno e acciughe	34
Quinoa Salad	with mango and raw vegetables, tangy vinaigrette Insalata di quinoa con mango e verdure crude	29

KRISTAL CAVIAR - Maison KAVIARI 50g	250
Firm grains with rich, floral flavours and a touch of almond - Cream and condiments, blinis	
CAVIALE KRISTAL - Maison KAVIARI 50g	
Uova sode dal sapore ricco, floreale e con una nota di mandorla - Crema e condimenti, frittelle	

WHILE YOU WAIT		
DURANTE L'ATTESA		
Parma ham	Cured for 30 months, homemade vegetable pickles Prosciutto di Parma Stagionato 30 mesi, verdure sottaceto	33
Crispy panisses (6 pcs)	with sweet pepper and rosemary condiments Panisses croccanti con condimento di peperoni e rosmarino	19
Iberian Ham Bellota	Roasted bell pepper condiment Prosciutto Bellota iberico, condimento ai peperoni grigliati	43
Focaccia	Truffle cream and riquette Focaccia con crema al tartufo e rucola	31
Monegasque-style barbajuan	Swiss Chard and Parmesan (10 pces) Barbagiuans alla monegasca, bietola e Parmigiano (10pzi)	19
Wagyu beef Bresaola	Bresaola di manzo Wagyu	36

RAW BAR		
Bouquet of organic Prawns	Soy and ginger mayonnaise Bouquet di gamberetti bio, maionese di soia e zenzero	30
6 Perles de Monaco n°2 oysters	6 ostriche perle di Monaco n°2	42
6 Gillardeau n°2 oysters	6 ostriche Gillardeau n°2	48
6 Fines de Claire n°3 oysters	6 ostriche Fines de Claire n°3	39
Scottish salmon tartare	litchee and raspberry Tartare di salmone scozzese, litchee e lamponi	31
Thinly sliced red tuna	with mango, coriander and sesame gomasio condiment Tonno rosso affettato, condimento di mango, coriandolo e gomasio al sesamo	35
Selection of raw fish to share	and condiments – upon availability Selezione di pesce crudo da condividere e condimenti – su disponibilità	82
Red prawns carpaccio	Carpaccio di gamberi rossi	33
Sea bream with caviar	grapefruit and citrus fruit Orata con caviale, pompelmo e agrumi	49

FISH DISHES		
PESCI		
Roast salmon fillet	courgette fricassee with mint and coconut-lemon sauce Trancio di salmone arrosto, fricasea di zucchine con menta e salsa al cocco e limone	41
Riviera-style semi-cooked tuna	with preserved peppers, capers and lemon Tonno semicrudo alla Riviera con peperoni canditi, capperi e limone	47
Back of sea bream with sweet spices	Lemon confit, artichokes and potatoes Dorso d'orata alle spezie dolci, limone candito, carciofi e patate	43
Sole Meunière	Steamed potatoes Sogliola alla Mugnaia, patate al vapore	84
Pappardelle Bolognese	Porcini mushrooms and stracciatella Pappardelle alla Bolognese, funghi porcini e stracciatella	37
Fettuccine with Seasonal Truffle	Matured Parmesan cheese Fettuccine al tartufo di stagione, Parmigiano stagionato	49
Linguine with clams	Linguine alle vongole	41
Fusilli with pesto, prawns and courgettes	Grilled pistachios Fusilli al pesto con gamberi e zucchine, pistacchi alla griglia	39

SOUPS		
ZUPPE		
Cold tomato soup	with herb condiment and crispy focaccia Zuppa di pomodoro fredda con condimento alle erbe e focaccia croccante	21
"François Blanc" French Onion soup	Zuppa di cipolla gratinata "François Blanc"	26
Homemade Rock fish Soup	Rouille sauce, croutons and cheese Zuppa di pesci di scoglio fatta in casa, salsa rouille, crostini e formaggio	33

GRILL		
GRIGLIATE		
Sole with thyme	Steamed potatoes Sogliola all'olio di timo, patate al vapore	84
Octopus	Rosemary and garlic confit, chimichurri sauce Polpo al rosmarino e aglio candito, salsa chimichurri	46
Lemon roasted prawns	piquillo and grilled sucrine condiments, basmati rice Gamberi arrostiti al limone, condimenti al piquillo e sucrine alla griglia, riso basmati	68
Grilled eggplants	Romesco sauce and vegetable confit with basil Melanzane grigliate, salsa romesco e confit di verdure al basilico	31
Fillet of beef with flower of salt	Bearnaise sauce and new potatoes Filetto di manzo al fior di sale, salsa Béarnaise e patate novelle	67
Angus Ribeye steak (300g)	Bearnaise or chimichurri sauce Bistecca di manzo Angus, salsa Béarnaise o Chimichurri	72
Rib beef (1 kg)	Sauce and side dish of your choice Costoletta di manzo Charolais (1 kg) salsa e farcitura a scelta	180

"CATCH/CUT OF THE DAY" SUBJECT TO AVAILABILITY	Please ask Su richiesta
IL PIATTO D'ECCEZIONE" A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ"	

MEAT DISHES		
CARNI		
BBQ-style Angus beef ribs	potatoes with garlic confit Costine di manzo Angus alla brace con patate e aglio confit	47
Tandoori roasted free-range chicken	Basmati rice with dried fruit and coriander Pollo ruspante arrostito al tandoori, riso basmati con frutta secca e coriandolo	41
Charolais Beef Tartar	Tartare di manzo Charolais, patatine fritte	42
Tender breast of veal	Gremolata and gnocchi with saffron Petto di vitello fondente, Gremolata e gnocchi allo zafferano	44
Café de Paris calf's liver	Mashed potatoes, bacon, Marsala sauce Fegato di vitello, puré di patate, bacon, salsa al Marsala	47
Veal Milanese	French Fries and a wedge of lemon Milanese, patatine fritte e limone	49
Melting shoulder of lamb	with savory to share (25 min wait) Spalla d'agnello fondente con salsa da condividere (attesa 25 minuti)	130
Steamed Potatoes	Patate al vapore	13
Baby Spinach with garlic	Spinacino saltato all'aglio	13
Mashed Potatoes	Puré di patate	13
French Fries	Patine fritte	13
Green Salad	Insalata verde	13
Basmati Rice	Riso basmati	13
Pan-fried new potatoes, garlic	Patatine novelle saltate all'aglio	13
Mixed vegetables	Misto di verdure	13
Caviar Mashed Potatoes	Puré al caviale	38
Truffle Mashed Potatoes	Puré al tartufo	23
Truffled French Fries	Patatine fritte al tartufo	23

EXTRA TOPPING			
AGGIUNTE SUL PIATTO			
Seasonal truffle 5g	15	Caviar 10g	25
Tartufo di stagione 5gr		Caviale 10g	