






Levistamar

R E S T A U R A N T

De 12h à minuit / *From noon to midnight* / Dalle 12:00 a mezzanotte

ENTRÉES

Salade Caesar  	28 €
<i>Caesar salad / Insalata Caesar</i>	
La traditionnelle salade Niçoise  	26 €
<i>Traditional Nicoise salad / "Salade Niçoise"</i>	
Crevettes bio, avocat/curcuma 	32 €
<i>Organic shrimps, avocado/turmeric</i> Gamberetti bio, avocado/curcuma	
Primeur de saison en fin carpaccio condiment pomme verte	20 €
<i>Seasonal vegetable like a carpaccio, green apple condiment</i> Verdure di stagione in carpaccio, mela verde	



SUR LE POUCE

Club volaille ou Club saumon    	26 € / 30 €
<i>Chicken club or salmon / Club salmone o Club pollo</i>	
Hamburger 	34 €
Cheeseburger  	34 €
Croque-monsieur   	22 €
Melon jaune/jambon de Parme 	24 €
<i>Yellow melon and parma ham</i> Melone giallo, prosciutto di Parma	








LES POISSONS

Pavé de saumon bio  	42 €
<i>Organic salmon, savage rice and basilic butter</i> Salmone bio, riso selvaggio, burro di basilico	
Dorade bio entière, légumes grillés, sauce vierge 	46 €
<i>Whole organic seabass, grilled vegetables, virgin sauce</i> Orata bio intera, verdure alla griglia, salsa vergine	





LES VIANDES

Filet de bœuf sur la braise, pomme purée 	54 €
<i>Grilled beef filet, potatoes purée</i> Filetto di manzo alla brace, purée	
Épaule d'agneau confite, légumes façon tajine 	48 €
<i>Shoulder of lamb confit, tajine vegetables</i> Spalla di agnello confito, Tajine di verdure	
Classique tartare de bœuf, frites et salade	40 €
<i>Beef tartare, potatoes fries, salad</i> Tartare di manzo, patatine, insalata	

PÂTES ET RISOTTO

Penne ou spaghetti sauce aux choix : carbonara, napolitaine ou bolognaise    	24 €
<i>Penne or spaghetti sauces to choose: carbonara, napolitan and bolognaise / Penne oppure spaghetti salsa alle scelte: carbonara, napolitane e bolognese</i>	
Risotto aux cèpes et copeaux de parmesan 	30 €
<i>Risotto with ceps and parmesan</i> Risotto con porcini e parmigiano	
Risotto aux pimentons, crevette et calamar 	36 €
<i>Risotto with hot pepper, shrimps and squid</i> Risotto con peperoncini, gamberetti e calamari	
Quinoris sauté, tofu et parmesan végétal 	28 €
<i>Quinoris, tofu, and vegetal parmesan / Quinoris, tofu, parmigiano</i>	

LES DESSERTS

Fruits frais de saison	25 €
<i>Seasonal fresh fruits / Frutta fresca di stagione</i>	
Tiramisu crème glacée moka 	12 €
<i>Moka tiramisu ice-cream / Tiramisu, gelato moka</i>	
Biscuit chocolat noir, glace caramel beurre salé  	16 €
<i>Black chocolat biscuit, salted toffee ice-cream</i> Biscotto cioccolato nero, gelato caramello burro salato	
Tarte de saison 	18 €
<i>Seasonal tart / Torta de stagione</i>	
Affogato glace vanille	12 €
<i>Affogato ice-cream / Affogato gelato vaniglia</i>	
Panna cotta au fruit de saison 	14 €
<i>Fruits Panna cotta / Panna cotta con frutti di stagione</i>	

MENU BISTRO CHIC 59 €

Formule comprenant entrée, plat et dessert,
un verre de vin suggéré par notre Chef sommelier,
une bouteille d'eau Purezza et un café

*Including starter, main course and dessert, a glass of wine suggested by
our chef sommelier, a bottle of Purezza water and a coffee*

Formula compresa primo, secondo e dolce, un bicchiere di vino proposto
per nostro chef sommelier, una bottiglia di acqua Purezza e un caffè

ENTRÉE

STARTER - ENTRATA

Œuf façon meurette

Egg "meurette"

Uovo "meurette"

ou

Saumon en gravelax

condiment betteraves

Gravlax salmon, beetroot

Salmone in gravelax, barbabietola

PLATS

DISHES - PIATTI

Pavé de cabillaud

en croûte de macadamia,

fenouil fondant

Cod in pastry, fennel

Merluzzo in crosta di Macadamia, finocchio

ou

Tourte de veau fermier

salade d'automne

Veal pie, seasonal salad

Torta di vitello della fattoria

insalata di stagione

DESSERT

DESSERT - DOLCE

Glaces ou Sorbet maison

Homemade ice-cream and sorbet

Gelato e sorbetto fatto in casa

ou

Tarte du jour








Daily made tart

Torta del giorno



Plat Vegan -  Végétalien

"Gourmet box" disponible sur demande

"Gourmet box" available on request / "Gourmet box" disponibile su richiesta

Contient :  gluten -  crustacé -  œuf -  poisson -  arachide -  soja -  lait

 fruits à coque -  céleri -  moutarde -  sésame -  sulfite -  lupin-

 mollusque -  porc

Contains: gluten - crustaceans - eggs - fish - peanuts - soya - milk - nuts - celery -

mustard - sesame - sulphites - lupin - molluscs - pork

Contiene: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano,

senape, sesamo, solfito, lupino, molluschi, maiale

Tva et service compris / VAT and service included / Tasse e servizio inclusi