

Les ENTREES

- Aubergine graffiti rôtie, sauce tomate au basilic, mozzarella AOP, parmesan gratiné, origan. 9€
- Salade du pêcheur, crevettes, moules, poulpe, pomme de terre, aioli, persil. 15€
- Saumon Gravlax, purée d'avocat, concombre, pamplemousse, vinaigrette à la grenade, herbes fraîches. 15€
- Tomates couleurs, pesto « Maison » et Burratina AOP 17€

Les COQUILLAGES

- Huitres de l'étang de Thau (N°3)
par 6 : 11 € / par 12 : 20 €
- Panaché de crevettes 12 pièces: 15 €

TAPAS

- *Grosses olives vertes marinées, ail, origan.* 5€
- *Poivrons marinés à l'ail et romarin* 5€
- *Caponata (ratatouille sicilienne).* 5€
- *Moules à l'escabèche* 6€
- *Accras de poissons blancs.* 8€
- *Friture de poissons, calamars, joels, crevettes, poissons frais, citron et aioli.* 15€
- *Planche de charcuteries Italiennes.* 17€
- *Planche de fromages Italiens.* 15€
- *La « Misto », sélection de charcuteries et fromages, olives, caponata, légumes, etc...* 25€

Grandes Bruschettas

(Servis avec un mesclun)

- *Bruschetta, tartare de tomates maison, huile d'olive, origan.* 9€
- *Bruschetta, tartare de tomates maison, Speck fumé stracciatella, cerneaux de noix.* 12€
- *Bruschetta, purée d'avocat, Gravlax de saumon, concombre et graines de grenades, vinaigrette.* 15€

Les SALADES 18€

- *L'Italienne :*
 - *Mesclun, tomates, melon, Speck fumé italien, Burratina, pesto maison, gressins.*
- *La César :*
 - *Cœur de romaine, tomates, croûtons, copeaux de Parmesan, filet de poulet pané, œuf mollet, sauce César maison.*
- *La Niçoise :*
 - *Mesclun, tomates, poivrons rôtis, haricots verts, oignons, olives, œufs mollets, thon frais mi-cuit persillade.*

Les PLATS

Nos TARTARES (Servis avec frites ou légumes rôtis)

- *Tartare de bœuf à l'Italienne* 24€
 - *Copeaux de parmesan, olives, courgettes, tomates séchées, câpres, basilic, vinaigrette huile d'olive, citron.*
- *Tartare de Saumon ou Thon rouge de Méditerranée* 28€
 - *Courgettes, carottes, basilic, coriandre, vinaigrette, huile d'olive citronnée.*

LES VIANDES

Servies avec frites et salade

- *Faux filet de bœuf (300gr) à la plancha,* 29€
beurre à la Toscane.
- *Magret de canard entier, sauce poivre vert.* 32€

NOS POISSONS:

(Selon arrivage)

- *Rouille de seiche à la Sétoise, servie avec Basmati.* 25€
- *Seiches à la plancha en persillade, aioli, frites, salade.* 28€
- *Espadon à la plancha, beurre aux câpres et ses légumes rôtis.* 24€

LES PATES :

- *Paccheri Gamberi : Queues de crevettes, pesto à la pistache, Gambas, Stracciatella, éclats de pistache.* 28€
- *Linguines aux palourdes, tartare de tomates en persillade, copeaux de Parmesan.* 24€

Les DESSERTS

- *Tiramisu Chocolat blanc et Pistaches italiennes.
et grenades* 9€
- *Assiette de fruits frais de saison.* 10€
- *Fondant chocolat, glace vanille.* 9€
- *Fraises Melba, crumble d'amandes, fraises de région,
boule vanille et fraise, chantilly, fleur d'oranger,
coulis de fruits rouges.* 11€
- *Café gourmand : mignardises du moment.* 12€

NOS GLACES

Parfums glaces :

*Vanille gousses, Chocolat, Café, Fraise, Noix de coco,
Caramel, Pistache, Rhum raisin.*

Parfums sorbets :

*Mangue, Passion, Citron vert, Cassis, Framboise,
Poire, Pêche de vigne.*

1 boule : 3€, 2 boules : 5,5€, 3 boules : 7,50€

Nos COMPOSITIONS

- *Banana Split : vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat, chantilly, banane, amandes grillées* 11€
- *Exotique sorbet : mangue, fruit de la passion, citron vert, ananas fruit, chantilly.* 10€
- *La fruits rouges : Sorbet Framboise, glace fraise, fruits frais ,chantilly, amandes effilées grillées.* 11€
- *Chocolat liégeois : vanille, chocolat, sauce chocolat « maison », chantilly, amandes effilées grillées.* 10€
- *Café liégeois : vanille, café, café expresso froid, chantilly, amandes effilées grillées* 10€

*Les suppléments: Chantilly 1€, Chocolat maison 1€
Amandes effilées grillées 0.40€. Coulis divers 1€*