

Le Café du jardin

Entrées

Burrata des Pouilles crémeuse <i>Tomates confites, piquillos, pesto</i>	32 €
Salade Ezasque <i>Thon confit, condiment tonnato, œuf de caille</i>	38 €
Mesclun, tomates cerises, copeaux de parmesan	22 €
Gaspacho de tomates de notre régions, <i>melon confit, ricotta mentholé</i>	28 €
Vitello Tonnato <i>Câpres fleur, parmesan, pickles oignons rouge</i>	34 €
Filet de poisson de la pêche local rôti au feu de bois en croute d'agrumes, <i>Pousses d'épinard, tomates confites, citron, échalotes, condiment criolla</i>	46 €

A Partager

Poissons entier rôti au feu de bois, <i>Courgettes de Nice, tomates et olives, condiment riviera</i>	19 € les 100g
Tagliata de bœuf cuit au feu de bois, <i>Artichauts confit, roquette, parmesan, pommes de terre delicatesse, condiment aux olives de Nice</i>	59 € par pers / pour 2 pers

Pizzas

Margherita Authentique <i>Sauce tomate, mozzarella, olive, huile d'olive, basilic</i>	27 €
Regina <i>Sauce tomate, champignons, jambon cuit, mozzarella, basilic</i>	29 €
Parma <i>Sauce tomate, jambon cru, roquette, Parmesan, billes de mozzarella, basilic</i>	32 €
Diavola <i>Sauce tomate aux piquillos, Spianata picante, thon confit, agrumes, basilic, mozzarella</i>	34 €
Quatro formaggi <i>Sauce tomate, mozzarella, chèvre, scamorza, gorgonzola</i>	28 €
Quatro Stagioni <i>Sauce tomate, légumes de saison grillés, mozzarella, basilic</i>	30 €
Truffe en calzone <i>Ricotta à la truffe, mozzarella, jambon cuit truffé, burrata truffée, truffes d'été</i>	52 €

Desserts

Dessert de notre Chef Pâtissier Florent Margaillan <i>(A la pièce).</i>	18 €
---	-------------