

# NOTRE CARTE PISCINE

Nos déjeuners d'été sous la pergola

## ENTRÉES

MINUTE DE POULPE, FRITES DE POLENTA Poulpe, olive, poivron, tomate cerise	26.
CRU DE POISSON Gamberoni bleu, thon, bar, vinaigrette aigre douce	28.
BURRATA DI BUFFALA Tomate ananas, pêche blanche	25.
CARPACCIO DE BOEUF Tomate cerise, parmesan, vinaigrette balsamique	25.
ASSIETTE DE JAMBON SAN DANIELE Melon	25.

## PÂTES

RISOTTO CARNAROLI AUX CAROTTES ET CITRON Croustillants de crevettes	27.
LINGUINIS, BISQUE DE FAVOUILLES Herbes fraîches, crabe blanc	26.
RAVIOLIS AUX ARTICHAUTS Daurade, tomate	28.
GNOCCHIS VAL VARAITA VEGETARIEN Spaghettis de courgette, pistou, brocoli	25.

## SALADES

SALADE DE FENOUIL Suprême d'orange, mesclun, vinaigrette calamansi	20.
SALADE CÉSAR Salade romaine, blanc de volaille, parmesan, anchois, croûtons	25.
SALADE NIÇOISE Thon, œuf, radis, tomate, anchois, artichaut, poivron cornu, cebettes	27.

Prix nets en Euro, Service compris – Hors boissons  
Nos viandes sont d'origine française – Nos poissons d'origine européenne

# NOTRE CARTE PISCINE

Nos déjeuners d'été sous la pergola

---

## PLATS

---

FRITTO MISTO	35.
Gamberoni, seiche, encornet, anchois, poisson sabre, citron	
FILET DE LOUP	36.
Riz sauté aux herbes fraîches, crème d'épices thaï	
CŒUR DE THON SNACKE	36.
Légumes du marché, sauce vierge au basilic	
TAGLIATA DE FILET DE BŒUF	38.
Mesclun, tomate, parmesan, vinaigrette balsamique	
CÔTE DE VEAU FAÇON MILANAISE	38.
Frites fraîches	
LE HAMBURGER FACON IMPERIAL GAROUBE	29.
Emmental, sauce salsa, oignons frits, tomate, frites fraîches	

---

## DESSERTS

---

CRÈME BRULÉE	15.
ASSIETTE DE PASTÈQUE OU MELON FRAIS	15.
SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS	15.
PÂTISSERIE DU JOUR SUR PLATEAU	17.
SOUPE DE FRAISES ET SORBET CITRON	18.