

## ENTREES – Starters

<b>ASSIETTE D'ANTIPASTI A L'ITALIENNE</b>	<b>23 €</b>
<i>Italian Antipasti</i>	
<b>« VITELLO TONNATO »</b> (œuf, poisson, arachide, moutarde)	<b>19 €</b>
<i>Tuna slices veal, capers, creamy tunan anchovy sauce (egg, fish,peanut, mustard)</i>	
<b>TARTARE DE THON ROUGE, VINAIGRETTE DE FRUITS ET LEGUMES DE SAISON, AVOCAT, CHIPS D'OIGNON</b>	<b>26 €</b>
<i>Red Tuna tarta,, vinaigrette of seasonal fruits and vegetables, avocado,onion chips (poisson, arachide, fish, peanut)</i>	
<b>CARPACCIO DE BŒUF, TOMATES CONFITES, CAPRES, COPEAUX DE PARMESAN</b> (lait)	<b>21 €</b>
<i>Beef carpaccio, candied tomatoes, capers shavings of parmesan, (milk)</i>	
<b>FRITURE DE CALAMARS, SAUCE TARTARE</b> (arachide, œuf, moutarde)	<b>27 €</b>
<i>Fried squid with tartar sauce(peanut, egg, mustard)</i>	
<b>ASSIETTE DE MOULES D'ESPAGNE GRATINEES AU BEURRE PERSILLE</b> (lait)	<b>19 €</b>
<i>Grilled Musselsl with parsely butter (milk)</i>	
<b>TOMATE CŒUR DE BOEUF, BURRATA, BASILIC.</b> (lait)	<b>21 €</b>
<i>Tomatoes, Burrata and basil (milk)</i>	

## SALADES – Salads

<b>SALADE CAESAR AU FILET DE POULET CROUSTILLANT</b> (arachide, œuf)	<b>19 €</b>
<i>Salade romaine, croûtons poulet croustillant Chicken Caesar salad (romaine lettuce, croûtons, crispy chicken,parmesan,(peanut, egg),</i>	
<b>SALADE DE POULPE ET OLIVES « TAGGIASCHE »</b> tomates, cebettes, pommes de terre (mollusques)	<b>27 €</b>
<i>Octopus salad and olive « Taggiasche », tomatoes,, green onions, potatoes(shellfishs)</i>	
<b>SALADE PIRATES</b>	<b>27 €</b>
<i>Mesclun, surimi, chair de crabe, saumon fumé, bouquet de crevettes, avocat, sauce exotique, amandes effilées grillées Pirate's Salad mesclun salad, surimi, crab meat, smoked salmon, avocado,roasted almonds, exotic sauce( poisson, arachide, œuf, crustacé, fish,peanut, egg, shellfish)</i>	
<b>SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS et COPEAUX DE PARMESAN, ANCHOIADE</b> (lait)	<b>22 €</b>
<i>Purple Artichoke salad with anchoiade and parmesan cheese(milk)</i>	
<b>LA NICOISE</b>	<b>24 €</b>
<i>Salade, tomates, concombres, artichaut violets, poivrons, céleri, œuf dur thon à l'huile d'olive, anchois, cébettes, olives) Niçoise salad (Salad, tomatoes, cucumbers, purple artichokes, red peppers, celery, hard-boiled egg, tuna, anchovies, scallions, olives) (arachide, œuf, poisson, peanut, egg, fish)</i>	
<b>POKE BOWL VEGAN,</b>	<b>21 €</b>
<i>Quinoa vinaigrette taï, concombre, fèves, carottes, tomates, avocats, betterave, pomme granny Smith, maïs .. Vegan Poke Bowl,quinoa with Tai sauce , cucumber, tomatoes, carrots, Beans, beet, granny smith apple, corn</i>	
<b>POKE BOWL AU THON ROUGE</b>	<b>25€</b>
<i>Thon rouge, Quinoa vinaigrette taï, concombre, fèves, carottes, tomates, avocats, betterave, pomme granny Smith, maïs .. Vegan Poke Bowl,quinoa with Tai sauce , cucumbe,, tomatoes, carrots, Beans, beet, granny smith apple, corn ( poisson, fish)</i>	

**30/09/22**

Tarifs TTC, service inclus TVA 10% appliquée sur toute la carte (hors alcools)

---

## PATES ET RISOTTO – *Pasta and Risotto*

---

<b>LA VERITABLE RECETTE DES SPAGHETTI A LA CARBONARA</b> ( <i>œuf, gluten, lait</i> ) <i>Crème d'œuf au parmesan, joue de porc « guanciale »</i> <i>Spaghetti in a cream and bacon sauce, eggs, parmesan cheese, (egg, gluten, milk)</i>	<b>23 €</b>
<b>LINGUINI ALLE VONGOLE</b> ( <i>mollusque, gluten</i> ) <i>Linguini with clams (shellfish, gluten)</i>	<b>28 €</b>
<b>LES TRADITIONNELLES LASAGNES DE ANNA</b> ( <i>gluten, arachide, lait</i> ) <i>Homemade lasagna, with tomato sauce and beef (gluten, peanut, milk)</i>	<b>23 €</b>
<b>LES INCONTOURNABLES CANNELLONIS RICOTTA ET EPINARDS</b> ( <i>gluten, lait, œuf</i> ) <i>Homemade cannellonis with ricotta cheese and spinach (gluten, milk, egg)</i>	<b>21 €</b>
<b>RIGATONI, COULIS DE TOMATES FRAICHES, BURRATA ET BASILIC</b> ( <i>gluten, lait</i> ) <i>Rigatoni, fresh tomatoes coulis, burrata and basil (gluten, milk)</i>	<b>19 €</b>
<b>GNOCCHI, PETALE DE SAUMON FUME ET SPOT de STRACCIATELLA</b> ( <i>gluten, arachide, lait</i> ) <i>gnocch, smoked salmon petal and spot stracciatella (gluten, peanut, milk)</i>	<b>26 €</b>
<b>CALAMARATA AUX CALAMARS, TOMATES CERISES ET PERSIL</b> ( <i>gluten mollusques</i> ) <i>Calamarate whith squid, cherry tomatoes and parsley (gluten, ; shellfish)</i>	<b>25 €</b>
<b>RAVIOLI A LA TRUFFE BLANCHE d'ALBA</b> ( <i>gluten, lait</i> ) <i>Ravioli with white « Alba truffle» (gluten, milk)</i>	<b>25 €</b>
<b>SPAGHETTI A L'ENCRE DE SEICHE ET AUX FRUITS DE MER</b> ( <i>gluten, mollusques</i> ) <i>Spaghetti squid ink and seafood (gluten, molusques)</i>	<b>32 €</b>
<b>RISOTTO CREME DE TRUFFE BLANCHE ET ARTICHAUTS CROUSTILLANTS</b> ( <i>lait</i> ) <i>Risotto with Truffe cream and Artichoke</i>	<b>28 €</b>

---

## VIANDES – *Meats*

---

<b>TRADITIONNEL TARTARE DE BŒUF</b> ( <i>arachide, moutarde, œuf</i> ) <i>Beef tartar (peanut, moutard, egg)</i>	<b>22 €</b>
<b>COTE DE BŒUF JUSTE POEELE ET AIL EN CHEMISE</b> <i>Prime rib, just fried, and garlic</i>	<b>35 €</b>
<b>ESCALOPE DE VEAU, « OREILLE D'ELEPHANT » A LA MILANAISE.</b> ( <i>Arachide</i> ) <i>Fried veal « Milanaise » escalope (peanut)</i>	<b>24 €</b>
<b>TAGLIATA DE BŒUF ET SES CONDIMENTS</b> ( <i>arachide</i> ) <i>Beff Tagliata, and condiments</i>	<b>24 €</b>
<b>LE HAMBURGER « PIRATES » MAISON</b> <i>Pain brioché, Steak haché, tomates, cheddar, salade romaine, oignons, (œuf, moutarde, arachide)</i> <i>Brioche bread, minced french meat, tomatoes,, cheddar, romane, red onions (egg, moutard, peanut),</i>	<b>23 €</b>

## POISSONS – Fish

<b>SOLE MEUNIÈRE ou GRILLÉE</b> (poisson arachide) <i>Sole meunière or grilled, (fish, peanut)</i>	<b>45 €</b>
<b>PAVE DE CABILLAUD ROTI EN CROUTES D'HERBES</b> (poisson arachide) <i>Roasted cod loaf in herbs crusts (fish, peanut)</i>	<b>28 €</b>
<b>FRICASSE D'ENCORNETS EN PERSILLADE</b> (mollusque, arachide) <i>Parsley squid fricass (shellfish, peanut)</i>	<b>28 €</b>
<b>PAVE DE THON ROUGE A LA PLANCHA, PANURE A L'ITALIENNE</b> (poisson, gluten ) <i>Grilled bluefin tuna italian breadcrums, (fish, gluten)</i>	<b>25 €</b>
<b>FILET DE LOUP JUSTE SAISI, SAUCE VIERGE</b> (poisson, arachide) <i>Sea bass fillet, virgin sauce(fish, peanut)</i>	<b>28 €</b>
<b>POULPE GRILLE A LA MEDITERRANEENNE</b> ( mollusque, arachide) <i>Grilled Octopus with potatos, capers and olive (shellfish, peanut)</i>	<b>35 €</b>
<b>MOULES MARINIÈRES</b> <i>« Mariniere » mussels</i>	<b>22 €</b>
<b>POISSONS SAUVAGES ENTIERS, SELON ARRIVAGE, GRILLES, EN CROUTE DE SEL, SAUCE VIERGE</b> <b>Loup , Dorade, Saint Pierre</b> ( poisson) <span style="float: right;"><b>12€ /100gr</b></span> <i>Grilled whole wild fish of the day, virgin sauce, Sea Bass, Sea Bream, John Dory(fish)</i>	
<b>GAMBAS SAUVAGES GRILLEES</b> (fruits de mer) <i>Grilled prawns (seafood)</i>	<b>35 €</b>

## GARNITURES AU CHOIX – Side Dish of your choice 6 €

<b>CAPONNATA SICILIENNE</b> - <i>Sicilian caponata</i>	<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE OU NAPOLITAINE</b>
<b>POMME FRITES</b> - <i>French fries</i>	<b>PUREE à l'HUILE D'OLIVE</b> / <i>Mashed potatoes</i>
<b>SALADE VERTE</b> – <i>Mesclum salad</i>	<b>FRICASSE DE LEGUMES DE SAISON</b> <i>seasonal</i>
<b>PANISSE FRIS</b> - <i>Fried panisse</i>	<i>vegetables fricass</i>
<b>RISOTTO CITRONNE AU THYM</b> <i>Lemon risotto</i>	

## MENU PETITS PIRATES- – kid's 15 €

Steak haché, Nuggets de Poulet croustillant, pâtes au beurre, ou frites. et glace « Animaux surprise »  
*Steak, nuggets, butter pasta an french fries and ice scream*

**Les informations sur les allergènes présents dans chacun de nos mets sont à votre disposition à la caisse**  
*The information about the allergens on each plate is at your disposal at the cashier*

**Nous gardons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes bovines**  
*Customers are free to enquire about the traceability of all bovine meat*  
**Provenance des Viandes Origine Union Européenne**  
**Provenance Côte de bœuf : Royaume uni**

## LES DESSERTS- — *desserts*

Tous nos desserts sont Maison et réalisés sur place, *All desserts are Homenade and prepared on site*

MILLEFEUILLE CREME LEGERE VANILLE ET GRAND-MARNIER / <i>Napoléon cake with vanilla cream</i>	12€
TIRAMISU DELLA MAMMA / <i>Tiramisu della Mamma</i>	13€
TARTE CITRON MERINGUEE A L'ITALIENNE / <i>Italian meringue lemon pie</i>	13€
TARTE TATIN SERVIE TIEDE, BOULE VANILLE, CHANTILLY / <i>Warm Apple pie, vanilla ice cream</i>	13€
CAFE GOURMAND / <i>Gourmet coffee</i>	13€
MOELLEUX AU CHOCOLAT COULANT / <i>Chocolate cake</i>	13 €

## COUPES DE GLACE — *cup of ice cream*

CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS / <i>Coffee or chocolate "Liégeois"</i>	12€
DAME BLANCHE / <i>Vanilla Ice cream, chocolat sauce</i>	12€
COUPE MELBA FRAISE / <i>Strawberry and vanilla ice cream</i>	14€
COUPE MELBA FRAMBOISE / <i>Raspberry and vanilla ice cream</i>	14€
COLONNEL / <i>Lemon sorbet Vodka</i>	12€

## SORBETS & GLACE ITALIENNE

LA BOULE 4€

SORBET : Framboise, Fraise, Citron, Mangue, Noix de coco  
*Raspberry, Strawberry, Lemon, Mango, Passion Fruit,, Coconut*

GLACE : Vanille, Chocolat, pistache , Rhum raisin, Café, Caramel,  
*Vanilla, Chocolate, Pistacchio, Raisin Rum, Coffee, Caramel,*

*Supplément chantilly ou chocolat chaud , 2 €*  
*Whipped cream or hote chocolate supplement charge*