

CARTE ETE 2021 RELALISEE PAR NOTRE CHEF DE CUISINE

Patrice Lafon

Les Entrées

starters

« VITELLO TONNATO »	26 €
<i>Tuna slices veal, capers, creamy tuna and anchovy sauce</i>	
ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX BLINIS ET CREME FOUETTEE DE BETTERAVE	21€
<i>Gravlax salmon, blinis and chantilly of beetroot</i>	
TARTARE DE THON ROUGE, VINAIGRETTE DU SOLEIL LEVANT	25 €
<i>Tuna tartar, , japanese vinaigrette</i>	
CARPACCIO DE BŒUF, FRITES ET SALADE	23 €
<i>Beef carpaccio, french fries and salad</i>	
FRITURE DE CALAMARS, SAUCE TARTARE.....	26 €
<i>Fried squid with tartar sauce</i>	
ASSIETTE DE MOULES D'ESPAGNE GRATINEES AU BEURRE PERSILLE	16 €
<i>Grilled Mussels with parsley butter</i>	
ASSORTIMENT DE TOMATES A L'ANCIENNE, BURRATA, BASILIC	25 €
<i>Tomatoes, mozzarella, Burrata and basil</i>	

Les Salades

Salads

TRADITIONNELLE SALADE CAESAR AU POULET Salade romaine, croûtons poulet parmesan, sauce Caesar	23 €
<i>Chicken Caesar salad (romaine lettuce, croûtons, chicken, parmesan, anchovies, Caesar dressing)</i>	
SALADE DE POULPE ET OLIVES « TAGGIASCHE » tomates, cébettes, pommes de terre	27 €
<i>Octopus salad and olive « Taggiasche », tomatoes, green onions, potatoes</i>	
SALADE LA PIRATE.....	26 €
<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</i>	
SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS et COPEAUX DE PARMESAN	22 €
<i>Purple Artichoke salad with olive oil, and parmesan cheese</i>	
LA NICOISE	23 €
<i>Salade, tomates, concombres, artichaut violets, poivrons, céleri, œuf dur thon rouge confit, anchois, cébettes, olives) Niçoise salad (Salad, tomatoes, cucumbers, purple artichokes, red peppers, celery, hard-boiled egg, tuna, anchovies, scallions, olives)</i>	
POKE BOWL VEGAN, Quinoa saveur basilic, concombre, oignons rouges, tomates, carottes, pomme granny smith ..	19 €
<i>Vegan Poke Bowl, quinoa with basil sauce cucumber, red onions, tomatoes, carrots, granny smith apple</i>	
POKE BOWL AU THON ROUGE.....	24 €
<i>Poke Bowl with red tuna quinoa with basil sauce cucumber, red onions, tomatoes, carrots, granny smith apple</i>	

Les Pates et Risotto

Pasta and Risotto

LA VERITABLE RECETTE DES SPAGHETTI A LA CARBONARA	23 €
<i>Crème d'œuf au parmesan, joue de porc « guanciale » Spaghetti in a cream and bacon sauce, eggs, parmesan cheese</i>	
LINGUINI ALLE VONGOLE	28 €
<i>Linguini with clams</i>	
RISOTTO CARNAROLI NOIX DE SAINT-JACQUES crème de truffes blanches, copeaux de truffe fraiches et jus de veau réduit	31€
<i>Risotto with scallops in a creamy white truffle sauce fresh truffle chips and concentrated veal sauce</i>	
LES TRADITIONNELLES LASAGNES DE ANNA	23 €
<i>Homemade lasagna, with tomato sauce and beef</i>	
LES INCONTOURNABLES CANNELLONIS RICOTTA ET EPINARDS	23 €
<i>Homemade cannellonis with ricotta cheese and spinach</i>	
RIGATONI, COULIS DE TOMATE MULTICOLORE, BURRATA ET BASILIC	19 €
<i>Rigatoni, multicolored tomato coulis, burrata and basil</i>	
GNOCCHI FAIT MAISON, PETALE DE SAUMON FUME ET SPOT de STRACCIATELLA	29 €
<i>Homemade gnocchi smoked salmon petal and spot stracciatella</i>	
TAGLIOLINI AUX CREVETTES ET COURGETTES NIÇOISES	25 €
<i>taglioni with shrimp and zucchini Niçoises</i>	
CALAMARATA AUX CALAMARS , TOMATES CERISES ET PERSIL	24 €
<i>Calamarate whith squid, cherry tomatoes and parsley</i>	
RAVIOLI A LA TRUFFE BLANCHE, COPEAUX DE TRUFFE FRAICHE	32 €
<i>White truffle Ravioli and fresh truffle chips</i>	
PACCHERI CACIO E PEPE	22 €
<i>Paccheri cheese and peper</i>	

Les Viandes

Meat

Tout changement de garniture est en supplément

Any change is extra

TARTARE DE BŒUF, FRITES et SALADE	24 €
<i>Beef tartar French fries and salad</i>	
COTE DE BŒUF JUSTE POEELE FRITES et SALADE, sauce Béarnaise	35 €
<i>Prime rib, pan fried, french fries salad and Béarnaise sauce</i>	
ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE Spaghetti bolognaise	29 €
<i>Fried veal « Milanaise » escalope with spaghetti bolognaise</i>	
TAGLIATA DE BŒUF, roquette, tomates cerises, parmesan et pommes grenailles <i>Beff Tagliata, roquette salad, cherry tomatoes, parmesan and small potatoes</i>	28 €
LE HAMBURGER « PIRATE » MAISON	25€
<i>Pain brioché, Steak haché, tomates, cheddar, salade romaine, oignons, servi avec frites Brioche bread, minced french meat, tomatoes,, cheddar, romane,, red onions, served with French fries</i>	

Les Poissons

Fish

Tout changement de garniture est en supplément
Any change is extra

SOLE MEUNIÈRE ou GRILLÉE, Risotto	45 €
<i>Sole meunière or grilled, risotto</i>	
FRICASSE D'ENCORNETS EN PERSILLADE, Ratatouille	27 €
<i>Permillad squid fricass green onion, vegetables ratatouille</i>	
PAVE DE THON MI CUIT AUX SAVEURS DE LA MEDITERRANEE Ratatouille	29 €
<i>Mid cooked tunapave with mediterranean flavors, Vegetables ratatouille</i>	
FILET DE LOUP JUSTE SAISI, SAUCE VIERGE, Risotto	29 €
<i>Sea bass fillet , virgin sauce, risotto</i>	
POULPE GRILLE A LA MEDITERRANEENNE	32 €
<i>Grilled Octopus with potatos, capers and olive</i>	
CASSOLETTE DE MOULES MARINIÈRE, FRITES	22 €
<i>Mussel marinière, french fries</i>	
LOUP EN CROUTE DE SEL (2 PAX) élevage	65 €
<i>Sea bass salt crust</i>	
POISSONS SAUVAGES ENTIERS, SELON ARRIVAGE, GRILLES, EN CROUTE DE SEL, SAUCE VIERGE Loup , Dorade, Saint Pierre	11€ /100gr
<i>Grilled whole wild fish of the day, virgin sauce, Sea Bass, Sea Bream, John Dory</i>	

Supplément 6€ Changement de garniture

SALADE DE JEUNES POUSSSES / baby shoots salad	RIZ PILAF / Rice
RATATOUILLE / Vegetables ratatouille	ECRASE DE POMMES DE TERRE / Mashed potatoes
POMME FRITES / French fries	GRATIN DE COURGETTES / Zucchini gratin
SEMOULE AUX EPICES ORIENTALES / Semolina with oriental spices	FRICASSEE DE LEGUMES DE SAISON seasonal vegetables fricasse

Menu petit Pirate 10 ans -Kid's 15 €

Poisson ou Steak haché, Nuggets de Poulet panés, pâtes au beurre, ou frites. Compote de fruit ou petit pot fraise -vanille ou petit pot vanille chocolat
Salmon, Steak, nuggets, butter pasta an french fries Stewed fruit or 1 scoops

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

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/ Napoléon cake with vanilla cream	12€
TIRAMISU DELLA MAMMA / Tiramisu della Mamma	12€
BABA AU RHUM MAISON/ Home made Rum Baba	12€
TARTE CITRON MERINGUEE A L'ITALIENNE / Italian meringue lemon pie	12€
GASPACHO DE FRAISE, SORBET YUZU / Strawberry gaspacho Yuzu sorbet	12€
TARTE TATIN SERVIE TIEDE, BOULE VANILLE, CHANTILLY / Warm Apple pie, vanilla ice cream.....	12€
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON / Pavlova : meringue with crispy whipped cream and fruits	12€
CAFE GOURMAND / Gourmet coffee	11€

Les Fruits

COUPE DE FRAMBOISE Bowl Rasberry.....	14€
COUPE DE FRAISE / Bowl of strawberries	12€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS / Fresh fruit plate.	20€
PASTEQUE / Watermelon.....	12€

Coupes de Glace

Cup of incream

CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS/ Coffee or chocolate "Liégeois".....	10€
DAME BLANCHE / Vanilla Ice cream, chocolat sauce	10€
COUPE MELBA FRAISE / Strawberry and vanilla ice cream	12€
COUPE MELBA FRAMBOISE / Raspberry and vanilla ice cream	14€
COLONNEL / Lemon sorbet Vodka.....	12€

Les sorbets et Glaces

LA BOULE	4€
-----------------------	-----------

SORBET : Framboise, Fraise, Citron, Mangue, Fruit de la Passion, 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 2 €

Whipped cream or chocolate supplement