

## Entrées / Starters

**Tentacules de poulpe grillé, wakamé au sésame et caviar d'aubergines** 18 €  
Grilled octopus, wakame-sesame salad and eggplant caviar

**Burrata, roquette et tomates cerise** 19 €  
Burrata, rocket salad and cherry tomatoes 

**Parmigiana d'aubergines** 17 €  
Eggplant parmigiana 

**Carpaccio de boeuf, parmesan, champignons et roquette** 19 €  
Beef carpaccio, Parmesan cheese, mushrooms and rocket salad

**Salade «Villa Azur»** 17 €  
(Salade, Bufala, œufs, asperges vertes, thon, maïs, tomates)  
«Villa Azur» salad  
(Salad, Bufala, eggs, green asparagus, tuna, corn, tomatoes)

## Pâtes / First Course

**Spaghetti aux fruits de mer** 28 €  
Seafood spaghetti

**Ravioli à la truffe noire** 28 €  
Ravioli with black truffle

**Pappardelle aux asperges vertes, bisque de crevettes** 24 €  
Pappardelle with green asparagus, shrimp bisque



**Tagliolini à l'encre de seiche, calamars, pignons de pin, aubergines et tomates séchées** 23 €  
Tagliolini with cuttlefish ink, squid, pine nuts and sun-dried tomatoes

**Risotto aux fruits de mer \*** 28 € /p  
Seafood risotto

**Risotto aux cèpes\*** 26 € /p  
Porcini mushrooms risotto 

**Soupe de légumes «Minestrone»** 18 €  
Vegetable soup «Minestrone» 

\* (min. 2 personnes/min. 2 people)

 Plats végétariens / Vegetarian dishes 

**Le restaurant n'accepte ni les chèques ni les tickets restaurant. Merci de votre compréhension.**

The restaurant does not accept bank checks. Thank you for your understanding

**Pour vous garantir des plats de qualité, tous nos plats sont réalisés à la minute.**

**Une attente est parfois à prévoir...Merci de votre compréhension.**

To guarantee the quality of your dishes, they are all cooked to order.

A delay could be expected...Thank you for your understanding.

## Plats / Main Courses

<b>Friture de la mer et légumes à l'«Italienne»</b> <i>Fried seafood and vegetables, italian style</i>	<b>29 €</b>
<b>Tagliata de boeuf à la roquette, tomates cerise, copeaux au parmesan.</b> <i>Beef tagliata with arugula, cherry tomato, parmesan shavings</i>	<b>26 €</b>
<b>Côtelettes d'agneau à la panure aromatique, sauce au vin rouge et artichauts croquants</b> <i>Lamb chops in aromatic breadcrumbs, red wine sauce and stuffed artichokes</i>	<b>27 €</b>
<b>Filet de loup à la Provençale, tomates cerise, olives noires et oignons rouges</b> <i>Provençal Sea Bass, cherry tomato, black olives and red onions</i>	<b>26 €</b>
<b>Mix grill de la mer et de légumes</b> <i>Mixed Grilled seafood and vegetables</i>	<b>35 €</b>

## Desserts

<b>Tiramisu maison</b> <i>Tiramisu</i>	<b>12 €</b>
<b>Panna cotta au chocolat ou aux fruits rouges</b> <i>Chocolate panna cotta or red berries panna cotta</i>	<b>10 €</b>
<b>Tagliata de fruits et son sorbet au citron vert</b> <i>Thinly sliced fruits served with a scoop of lime sorbet</i>	<b>16 €</b>
<b>Mousse au chocolat noir, crumble et fruits rouges</b> <i>Dark chocolate mousse, crumble and red berries</i>	<b>12 €</b>
<b>Sorbet au citron et fruits rouges</b> <i>A scoop of lime sorbet and red berries</i>	<b>9 €</b>
<b>Glace: vanille, chocolat, citron vert, pistache (1 boule)</b> <i>Icecream : vanilla, chocolate, lime, pistacio (1 scoop)</i>	<b>4 €</b>

### Menu enfant / Kid's menu 16 €

#### **Pâtes bolognaises**

*Pasta Bolognese ou/or*

#### **Escalope de poulet panée (ou non) avec des pommes de terre**

*Breaded (or not) chicken breast with potatoes ou/or*

#### **Pavé de saumon et pommes de terre**

*Salmon steak with potatoes*

#### Dessert

#### **Panna Cotta au chocolat**

*Chocolate panna cotta ou/or*

#### **Coupe de glace**

*Ice cream*