

Entrées / Starters

Burrata, roquette et tomates cerise, parfumés au basilic Burrata, rocket salad and cherry tomatoes 	19 €
Parmigiana d'aubergines  Eggplant parmigiana	17 €
Vitello Tonnato, copeaux de Parmesan, câpres et croûtons Vitello Tonnato, Parmesan, capers and toasted bread	19 €
Poulpe grillé, crème d'haricots blancs au romarin et tomates confites Grilled octopus, white bean cream with rosemary and confit tomatoes	22 €
Salade végétarienne (Iceberg, roquette, carotte, tomates cerise, maïs, concombre et olives noires)  Vegetarian salad (Iceberg, rocket salad, carrot, cherry tomatoes, corn, cucumber and black olives)	15€
Salade «Villa Azur» (Bufala, oignon rouge, tomates, thon, câpres, concombre) «Villa Azur» salad (Bufala, red onion, tomatoes, tuna, capers, cucumber)	20 €
Cubes de saumon au sésame grillé, crème de Burrata, oignon rouge caramélisé, tomates, poivron rouge grillé et roquette Cubes of salmon with toasted sesame, Burrata cream, caramelized red onion, tomatoes, grilled red pepper and rocket	21 €



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.*

Pâtes / First Course

Spaghetti aux fruits de mer Seafood spaghetti	28 €
Tagliolini Vongole, citron et pain aromatique Tagliolini Vongole, lemon and aromatic bread	26 €
Penne à la sauce blanche « Bolognaise » et cèpes Penne with white Bolognaise sauce and porcini mushrooms	21 €
Risotto aux fruits de mer * Seafood risotto	28 € /p
Risotto aux langoustines, petits pois et bacon croquant * Langouste risotto with green peas and crispy bacon	24 € /p
Soupe « Minestrone » à l'italienne et croûtons Italian soup « Minestrone » and croutons	18 €
Tortelloni de loup, sauce aux tomates jaunes, thym et tomates sèches Seabass tortelloni, yellow tomatoe sauce, thyme and dried tomatoes	28 €
Risotto printanier* Spring risotto	22 € /p



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

*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

Friture de la mer et légumes, sauce tartare <i>Fried seafood and vegetables, tartar sauce</i>	31 €
« Milanaise » de thon rouge, guacamole, salade de roquette et tomates <i>Red tuna « Milanaise style », guacamole, rocket and tomatoes salad</i>	28 €
Tagliata de bœuf, roquette, Parmesan et tomates <i>Beef tagliata, rocket, Parmesan and tomatoes</i>	27 €
Filet de loup à la Provençale (oignon rouge, tomates, olives noires et câpres) <i>Provençal Sea Bass (red onion, cherry tomatoes, black olives and capers)</i>	24 €
Selle d'agneau cuite à basse température, parfumée au thym et à l'ail fumé, pommes de terre au four <i>Lamb saddle cooked at low temperature, scented with thyme and smoked garlic, baked potatoes</i>	26 €
Mix grill de poissons et légumes <i>Grilled fish and vegetables</i>	35 €
Sauté de fruits de mer et croûtons <i>Seafood stir-fry with croutons</i>	29 €

*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.*

Desserts

Tiramisu maison Tiramisu	12 €
Panna cotta (chocolat ou fruits rouges) Panna cotta (chocolate or red berries)	9 €
Coupe d'ananas caramélisé au rhum, mousse au chocolat blanc et crumble au citron vert A scoop of caramelized pineapple with rum, white chocolate mousse and lime crumble	12 €
Parfait au nougat et son caramel à l'orange Nougat parfait and orange caramel	10 €
Salade de fruits de saison Season fruit salad	10 €
Sélection de fromages, accompagnée de miel et de noix Cheese plate served with walnuts and honey	17 €
Sorbet de citron et fruits rouges Lemon sorbet and red berries	9 €
Glace / Sorbet (1 boule) Ice cream /Sorbet (1 scoop)	4 €

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