


Entrées / Starters

Salade de Burrata, roquette et tomates cerise, huile au basilic  21 €
Burrata, arugula salad and cherry tomatoes with basil

Gravelax de saumon à la betterave, salade d'artichauts, copeaux de parmesan et roquette 22 €
Salmon gravlax with beetroot, artichoke salad, shaved Parmesan and arugula

Parmigiana d'aubergines  18 €
Eggplant parmigiana

Salade «Villa Azur» 20 €
(Mesclun, Bufala, avocat, thon, tomates, concombre et olives noires)
'Villa Azur' salad
(Mesclun, Bufala, avocado, tuna, tomatoes, cucumber and black olives)

Vitello Tonnato, fleurs de câpres, Parmesan et croûtons 21 €
Vitello Tonnato, capers, Parmesan and toasted bread

Salade de calamars grillés, tomates confites, roquette et persillade 21 €
Grilled calamari salad, pickled tomatoes, arugula salad and persillade

Sauté de fruits de mer et ses croûtons à l'ail 31 €
Stir-fried seafood with garlic croutons



Plats végétariens / Vegetarian dishes



Le restaurant n'accepte ni les chèques ni les tickets restaurant.

Merci de votre compréhension.

Prix nets – service compris.

The restaurant does not accept bank checks.

Thank you for your understanding.

Net prices – service included

Pâtes / First Course

Spaghetti aux fruits de mer Seafood spaghetti	31 €
Spaghetti aux palourdes et bottarga Spaghetti with clams and bottarga	26 €
Tagliolini aux gambas, artichauts et bisque Tagliolini with gambas, artichoke and bisque	28 €
Trofie au thon, pesto de basilic et tomates cerise Tuna trofie with basil pesto and cherry tomatoes	24 €
Risotto aux fruits de mer * Seafood risotto	31 €/p
Risotto aux fleurs de courgettes, palourdes, parfumé au basilic * Zucchini flowers risotto, clams, dressed with basil	26 €/p
« Minestrone » de légumes à l'italienne et croûtons Vegetable 'Minestrone' soup and croutons	18 €
Pappardelle, julienne de légumes, crème de brocolis et tomates séchées Pappardelle, vegetable julienne, broccoli cream and dried tomatoes	24 €

* (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.*

Poisson / Fish

Friture mixte de la mer	34 €
<i>Fried mixed seafood</i>	
Mix grill de poissons, légumes et pommes de terre rôties	38 €
<i>Mix of grilled fish, vegetables and potatoes</i>	
Tataki de thon mi-cuit, julienne de légumes au soja et guacamole	31 €
<i>Half-cooked tuna tataki, vegetable julienne with soy and guacamole</i>	
Filet de loup gratiné en panure verte, sauce aux tomates cerise, olives noires et câpres	34 €
<i>Sea Bass gratin with green breadcrumbs, cherry tomatoes sauce, black olives and capers</i>	

Viande / Meat

Tagliata de bœuf, roquette, tomates cerises, copeaux de Parmesan et pommes de terre au four	32 €
<i>Beef tagliata, arugula salad, cherry tomatoes, Parmesan and potatoes</i>	
Carré d'agneau en panure aromatique, son jus réduit, purée de pommes de terre et légumes grillés	34 €
<i>Lamb rack in aromatic breadcrumbs, reduced juice, mashed potatoes and grilled vegetables</i>	
Escalope de poulet pané « Milanaise », pommes de terre	28 €
<i>Chicken escalope 'Milanaise' with potatoes</i>	

*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	14 €
Dôme aux noisettes et chocolat, crème au caramel salé Hazelnut and chocolate dome, cream with salted caramel	14 €
Panna cotta (chocolat ou fruits rouges) Panna cotta (chocolate or red berries)	12 €
Salade de fruits de saison, sorbet glacé au citron vert Season fruit salad, iced sorbet with lime	12 €
Assiette de fromages, miel et noix Cheese plate served with walnuts and honey	18 €
Glace / Sorbet (1 boule) Ice cream /Sorbet (1 scoop)	4 €
Sorbet artisanal - fruits givrés (végan) à partager Ananas – Coco – Mangue	21 €

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

Kid's menu (up to 12 y.o.)

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