

Le Petit Bar


Ardoise de la Semaine / Weekly Blackboard / Lista della settimana

 Entrées & Salades / Starters & Salads / Antipasti e insalate

Tatin de tomates et mozzarella Bufala fraîche.	18,00 €
<p>Tomato and fresh buffalo mozzarella tart.</p> <p>Torta salata con pomodoro e mozzarella di bufala fresca.</p>	
Salade niçoise revisitée	20,00 €
<p>Niçoise salad revisited</p> <p>Insalata Niçoise rivisitata</p>	
Tartare de thon rouge, assaisonné d'agrumes et d'huile d'olive	24,00 €
<p>Bluefin tuna tartare, seasoned with citrus fruits and olive oil</p> <p>Tartare di tonno rosso, condita con agrumi e olio d'oliva.</p>	
Ardoise de charcuteries Corse et Espagnole 100% Ibérique	22,00 €
<p>Corsicana & Stanish Iberia cold chuts bocard</p> <p>Tagliere di salumi corsi e spagnoli 100% iberici</p>	
Ardoise mixte : charcuteries & fromages affinés du fromager	26,00 €
<p>Mixed board: Iberian cold cuts & matured cheeses</p> <p>Piatto misto: salumi e formaggi stagionati del casaro</p>	
Assiette de fromages affinés du fromager	14,00 €
<p>Selection of matured cheeses</p> <p>Piatto di formaggi stagionati del casaro</p>	
Panisse ou Barbajuan maison	15,00 €
<p>Panisse made with chickpea flour or homemade Barbajuan</p> <p>Panisse fatta con farina di ceci o Barbajuan fatto in casa</p>	

 Plats chauds / Main Courses / Piatti caldi


Longe de veau au four , écrasé de pomme de terre vitelottes	34,00 €
<p>Roast veal loin with crushed purple potatoes</p> <p>Lombo di vitello arrosto con patate viola schiacciate</p>	
Macaroni Amatriciana	26,00 €
<p>Macaroni Amatriciana</p> <p>Maccheroni Amatriciana</p>	
Thon rouge mi-cuit snacké, legumes de saison	36,00 €
<p>Seared, lightly cooked bluefin tuna with seasonal vegetables</p> <p>Tonno rosso scottato e leggermente cotto con verdure di stagione.</p>	
Frites, fraîchement préparées maison	7,00 €
<p>Homemade fries, freshly prepared</p> <p>Patatine fritte fatte in casa, preparate al momento</p>	

 Tous nos plats sont préparés avec des produits frais et de saison.

(Servi midi et soir – selon arrivage et inspiration du Chef)

 All our dishes are made with fresh, seasonal ingredients.

(Served for lunch and dinner – depending on market availability and Chef's inspiration)

 Tutti i nostri piatti sono preparati con prodotti freschi e di stagione.

(Serviti a pranzo e a cena, in base alla disponibilità e all'ispirazione dello Chef)