

la petite carte

De 15h30 à 18h30




3:30pm - 6:30pm

LA NOTE ★ BLEUE

À PARTAGER - TO SHARE

- | | | |
|---|--|---|
| La Riviera : melon, jambon cru, tomates cerises, mozzarella buffala, barbagiuans 'A Roca', légumes grillés, pistou, pain sarde, caramel balsamique | 1, 7 | 40,00 € |
| La Riviera: melon, prosciutto, cherry tomatoes, burrata mozzarella, barbagiuans 'A Roca', grilled vegetables, pesto, 'sarde' bread, balsamic caramel | | |
| La Tapas : 4 nems, 4 tempura de Gambas, 4 mozzarella sticks, guacamole & tortilla chips | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 14 | 40,00 € |
| La Tapas: 4 spring rolls, 4 prawn tempuras, 4 mozzarella sticks, guacamole & tortilla chips | | |
| Pinsa Romana à la truffe: crème de truffe, Portobello, tomates séchées, roquette, parmesan | 1, 7, 14  | 28,00 € |
| Truffle Pinsa Romana: truffle-based cream, Portobello mushroom, sundried tomatoes, rocket, parmesan | | |
| Pinsa Romana Burrata : roquette, tomates cerises, pistou | 1, 7  | 25,00 € |
| Pinsa Romana Burrata: rocket, cherry tomatoes, pesto | | |
| Tartinade du moment selon... | voir allergènes avec votre serveur
check allergens with your waiter |  12,00 € |
| Our selection of spreads | | |
| Guacamole & tortilla chips | 5  | 12,00 € |
| Baby sardines 'La Brujula' & Focaccia | 1, 4, 5 | 16,00 € |
| Edamame | 6  | 11,00 € |
| Barbagiuans 'A Roca' | 1, 3, 5 | 20,00 € |
| Nems au Poulet Chicken Spring Rolls | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 14 | 22,00 € |
| Mozzarella Sticks | 1, 3, 5, 7  | 18,00 € |
| Beignets de Crevettes Shrimp fritters | 1, 2, 5, 6 | 25,00 € |

LES SALADES - OUR SALADS

- Salade d'artichauts : artichauts, courgettes du pays, roquette, parmesan, noisettes, caramel balsamique** 7, 8  **23,00 €**
Artichoke salad: artichoke, local zucchinis, rocket, parmesan, nuts & balsamic caramel
- Salade Caprese : mozzarella Burrata ou Buffalo, basilic, mesclun, pain sarde, sauce pistou, caramel balsamique** 1, 7  **24,00 €**
Caprese Salad: Burrata or Buffalo mozzarella, basil, mesclun, 'sarde' bread, pesto, balsamic caramel
- L'italienne: melon, jambon cru, tomates cerises, mozzarella burrata, barbagiuans 'A Roca', légumes grillés, pistou, pain sarde, caramel balsamique** 1, 7 **28,00 €**
L'italienne: melon, prosciutto, cherry tomatoes, burrata mozzarella, barbagiuans 'A Roca', grilled vegetables, pesto, 'sarde' bread, balsamic caramel
- Salade Niçoise : tomates, cébettes, mesclun, radis, artichauts, poivrons, olives, œuf dur, thon Ortiz, anchois** 3, 4, 5 **25,00 €**
Niçoise Salad: tomatoes, spring onions, mesclun salad, radish, artichokes, pepper, olives, hard boiled egg, Ortiz tuna, anchovies
- Salade Quinoa Feta : quinoa, pousses d'épinards, tomates cerises, concombre, suprêmes d'orange et pamplemousse, grenade, feta, menthe, coriandre, graines de courge et tournesol** 7  **25,00 €**
Quinoa & Feta Salad: quinoa, spinach, cherry tomatoes, cucumber, grapefruit and orange supremes, pomegranate, feta cheese, mint, coriander, pumpkin and sunflower seeds
- La Salade de Chèvre façon 'baklava' : pastilla de chèvre, cranberries, pistaches et miel, mesclun, tomates, bresaola, champignons, vinaigrette xérès citron, miel, huile de noix, huile d'olive** 1, 5, 7, 8 **26,00 €**
'Baklava' style goat cheese salad: goat cheese, cranberries, pistachio and honey pastilla, mesclun, tomatoes, bresaola, button mushrooms, Xérès vinaigrette with honey, lemon, nut oil and olive oil
- Salade César : poulet plancha, bacon, œuf dur, laitue romaine, tomates, oignon rouge, olives, croutons, sauce anchois** 1, 3, 4, 5, 7, 10 **26,00 €**
Cesar Salad: plancha-fried chicken, bacon, hard-boiled egg, romaine lettuce, tomatoes, red onions, olives, croutons, anchovy-based dressing

Salade César gambas : gambas plancha, œuf dur, laitue romaine, tomates, oignon rouge, olives, croutons, sauce anchois 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 **35,00 €**

Prawns Cesar Salad: plancha-fried prawns, hard-boiled egg, romaine lettuce, tomatoes, red onions, olives, croutons, anchovy-based dressing

Les Salades Thaï : julienne de carottes, daikon, papaye verte, choux rouge, soja, menthe, oignon rouge, coriandre avec au choix :

Thai salad: carrots, daikon, green papaya, red cabbage, soy, mint, red onion & coriander julienne with your choice of:

Poulet sauce Goma cacahuète 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 14 **26,00 €**
Chicken and a Goma & peanut sauce

Gambas sauvages, sauce exotique 2, 4, 5, 6, 11, 14 **35,00 €**
Wild prawns and an exotic sauce

Filet de boeuf, sauce basilic thaï 2, 4, 5, 6, 11, 14 **35,00 €**
Beef filet and a thai basil sauce

LES POISSONS CRUS - RAW FISH BAR

Tartare de Saumon : pommes vertes, coriandre, oignon rouge, gingembre, chips de crevette, concombre, salade folle, sauce mangue 2, 4, 5, 11 **28,00 €**

Salmon Tartare: green apples, coriander, red onions, ginger, shrimp cracker, cucumber, herbs salad, mango sauce

Le Poke Bowl : base de riz ou quinoa au choix, trilogie de sashimis (saumon, thon, seriole), grenades, avocat, mangue, pousses de soja, wakame, sésame, sauce mangue et nitsume 1, 4, 6, 11 **35,00 €**

Poke Bowl: your choice of rice or quinoa base, sashimi trio (salmon, tuna, amberjack), pomegranate, avocado, mango, soybean sprouts, wakame, sesame, mango and nitsume sauce

Sashimis (thon/saumon ou les 2) 110g 1, 4, 6 **28,00 €**
Sashimi (Tuna/salmon or both) 110g

Les Nigiris 'New style' selon

Our selection of 'New style' Nigiris

par 4 - 4 pieces
par 8 - 8 pieces

voir allergènes avec votre serveur
check allergens with your waiter

15,00 €
30,00 €

LES PLATS - OUR MAINS

Bacon Cheeseburger : cheddar, laitue romaine, tomates, sauce piment d'Espelette 1, 3, 5, 7, 10 **27,00 €**

Bacon Cheeseburger: cheddar cheese, romaine lettuce, tomatoes, Espelette chili based dressing

Fried Chicken Burger : cheddar, laitue romaine, tomates, avocat, sauce citron curry 1, 3, 5, 7, 10 **27,00 €**

Fried Chicken Burger: cheddar, romaine lettuce, tomatoes, avocado, lemon & curry dressing

Veggie Burger : steak végétal maison (pois chiche, haricots rouges), aubergine, tomates, laitue romaine, sauce tzatziki 1, 5, 7  **26,00 €**

Veggie Burger : veggie patty (chickpea and red beans), eggplant, tomatoes, romaine lettuce, tzatziki sauce

Tartare de bœuf '180g' au couteau : échalotes, cornichons, câpres, persil, frites, pain sarde 1, 3, 5, 6, 10 **27,00 €**

Steel cut Beef Tartare '180g: shallots, pickles, capers, parsley, french fries, sarde bread

Entrecôte '250g' avec au choix : - Entrecote 250g with your choice of: **36,00 €**

En sauce : poivre, cèpes, gorgonzola ou jus de viande et frites 1, 5, 7, 9
With sauce: pepper, porcini mushroom, gorgonzola or meat juice sauce with fries

ou À l'italienne : roquette, copeaux de parmesan, caramel balsamique, tomates séchées, pickles d'oignon rouge et brochette (pomme grenailles, courgettes, artichauts, poivrons de Padrón) 5, 7

or The italian way: rocket, parmesan, balsamic caramel, sun-dried tomatoes, red onion pickle and a vegetable skewer (potatoes, zucchinis, artichokes & Padrón peppers)

Filet de bœuf '200g' avec au choix : - Beef Filet 200g with your choice of: **40,00 €**

En sauce : poivre, cèpes, gorgonzola ou jus de viande et frites 1, 5, 7, 9
With sauce: pepper, porcini mushroom, gorgonzola or meat juice sauce with fries

ou À l'italienne : roquette, copeaux de parmesan, caramel balsamique, tomates séchées, pickles d'oignon rouge et brochette (pomme grenailles, courgettes, artichauts, poivrons de Padrón) 5, 7

or The italian way: rocket, parmesan, balsamic caramel, sun-dried tomatoes, red onion pickle and a vegetable skewer (potatoes, zucchinis, artichokes & Padrón peppers)

Côte de veau 'Milanaise' 350g : gnocchis frais sauce tomate et gremolata 1, 3, 5, 7 **42,00 €**

Veal Chop Milanese style 350g: tomato based fresh gnocchis & gremolata

Filet de loup : ratatouille, panisses, espuma basilic, salade d'épinards 4, 5, 7 **32,00 €**

Seabass Filet, ratatouille, panisses, basil espuma, spinach salad

Gambas à la plancha, sauce vierge salicorne, riz, ratatouille 2, 5, 9 **39,00 €**

Plancha-grilled prawns, sauce vierge with glasswort, rice & ratatouille

NOS PLATS THAÏS - OUR THAI DISHES

Curry Jaune de Poulet : lait de coco, légumes, riz 2, 4, 6, 11, 13, 14 **30,00 €**

Yellow Chicken Curry: coconut milk, mixed vegetables, rice

Curry Jaune de Tofu : lait de coco, légumes, riz 2, 4, 6, 11, 13, 14 **30,00 €**

Yellow Tofu Curry: coconut milk, mixed vegetables, rice

Présence de sauce poisson
Includes fish sauce

Les Pad Thaï : nouilles de riz, légumes croquants, cacahuètes, oignons frits, pousse de soja, coriandre et sauce Tamarin avec au choix : 1, 2, 4, 5, 6, 8, 14

Our pad thai: rice noodle, crunchy veggies, peanuts, fried onions, soy beans, coriander and Tamarind sauce with your choice of:

Our pad thai: rice noodle, crunchy veggies, peanuts, fried onions, soy beans, coriander and Tamarind sauce with your choice of:

Poulet Chicken **28,00 €**

Filet de boeuf Beef Filet **33,00 €**

Crevettes Shrimp **33,00 €**








Tofu **28,00 €**

Présence de sauce poisson
Includes fish sauce

PATES ET RISOTTOS - PASTA & RISOTTO

Risotto à la truffe et poulet Chicken & truffle risotto	1, 5, 7, 14	29,00 €
Risotto à la truffe et St Jacques Scallops & truffle risotto	1, 5, 7, 14	33,00 €
Risotto artichauts & épinards à 'la Romana' Artichokes & spinach risotto roman style	5, 7 	26,00 €
Gnocchis frais sauce tomate, aubergine, olives, basilic et gremolata Fresh Gnocchi with tomato sauce, eggplant, taggiasche olives, basil and gremolata	1, 3, 5 	25,00 €
Tonnarelli frais aux fruits de mer : gambas, palourdes calamars, tomates cerises, bisque de crustacés Fresh Tonnarelli, seafood, cherry tomatoes, crustacean bisque	1, 2, 3, 4, 7, 9, 14	38,00 €
Penne coppa & scamorza Penne coppa & scamorza	1, 7	26,00 €
Penne all' arrabbiata, olives taggiasche, basilic Penne all' arrabbiata, taggiasche olives, basil	1, 5 	25,00 €

LES GARNITURES - OUR SIDES

Salade Mixte : mesclun, roquette, tomates, oignon rouge, olives Mixed Salad : mesclun, rocket, tomatoes, red onions, olives		7,00 €
Frites French fries	5 	7,00 €
Purée de pommes de terre Potato Purée	1, 7, 14 	7,00 €
Purée de pommes de terre truffée Truffled potato purée	1, 7 	10,00 €
Légumes verts Green Vegetables		10,00 €
Ratatouille		10,00 €
Riz Rice		7,00 €


MENU ENFANTS - KIDS MENU - 10 ans years

15,00 €

Poulet frit, frites - Fried chicken, french fries 1, 3, 5, 7

Filet de poisson, frites - Fish fillet, french fries 4, 5

Steak haché, frites - Beef patty, french fries 5

Penne beurre ou sauce tomate - Penne with butter or tomato sauce 1, 3, 7 
Penne with butter or tomato sauce

½ Pizza tomate mozzarella - ½ Pizza tomato mozzarella 1, 7

Inclus aussi :

Pot de glace - Ice cream cup 7

Sirop à l'eau - cordial and water

LES GOURMANDISES - ICE CREAM CREATIONS

15,00 €

À partager - To share

La Fruit Rouge : 1 boule yaourt, 1 boule framboise, crumble, fruits rouges, sauce fruits rouges, meringue, chantilly 1, 3, 7, 8
1 scoop of yogurt and 1 scoop of raspberry ice cream, crumble, red fruit, red fruit sauce, meringue, whipped cream

Le choco-banane : 1 boule chocolat, 1 boule vanille, Tati Daniele, banane, sauce chocolat, chantilly 1, 3, 7
1 scoop of chocolate and 1 scoop of vanilla ice cream, Tati Daniele cake, banana, chocolate sauce, whipped cream

Le Cookies Poire : 1 boule vanille, 1 boule caramel, poire, cookies, caramel beurre salé, chantilly 1, 3, 7, 8
1 scoop of vanilla and 1 scoop of caramel ice cream, pear, cookies, salted caramel, whipped cream, lemon gel

L'agrume : 1 boule yaourt, 1 boule citron, segments d'oranges et pamplemousses, crumble, meringue et chantilly, gel citron 1, 3, 7
1 scoop of yogurt and 1 scoop of lemon ice cream, orange and grapefruit cuts, crumble, meringue and whipped cream

Tous nos plats sont préparés dans une cuisine travaillant avec une grande quantité et diversité de produits. Nous ne pouvons donc malheureusement pas garantir l'absence de certaines traces d'allergènes pour certains plats qui n'en contiennent normalement pas.

Our kitchen staff works with a large quantity and diversity of products. We unfortunately cannot guarantee the absence of traces of allergens in some dishes that should not contain any.

LES DESSERTS - OUR DESSERTS

Tati Danièle : cake moelleux au chocolat - Moist chocolate cake	1, 3, 7, 8	12,00 €
Pastilla au Toblerone - Toblerone baked in filo pastry	1, 3, 7, 8	14,00 €
Tiramisu	1, 3, 7	12,00 €
Tarte fine aux pommes, glace vanille Thin apple pie with vanilla ice cream	1, 3, 7, 8	14,00 €
Café gourmand, espresso et assortiment de 4 desserts... Espresso and assortment of 4 desserts...	voir notre staff pour présence d'allergènes see our staff for list of allergens	17,00 €
La boule de glace artisanale au choix : Vanille, Chocolat, Noisette, Yaourt, Citron, Caramel beurre salé, Framboise, Mangue, Café Artisan-made ice cream scoop - choose from: Vanilla, chocolate, hazelnut, yogurt, lemon, salted caramel, raspberry, mango, coffee	voir notre staff pour présence d'allergènes see our staff for list of allergens	4,00 €
Trio de Mochi - Demandez nos parfums Mochi trio - Ask our waiter for flavours	voir notre staff pour présence d'allergènes see our staff for list of allergens	12,00 €
Salade de fruits - Fruit Salad		12,00 €
¼ ananas - ¼ pineapple		12,00 €
Coupe de fraises - Strawberry bowl		12,00 €
Coupe de fruits rouges : fraises, framboises, myrtilles, mûres, groseilles Bowl of red fruits: Strawberry, raspberry, blueberry, blackberry, currant		18,00 €
Assiette de pastèque - Watermelon		12,00 €
Demi-Melon - Half Melon		12,00 €
Assiette de fruits selon saison - Fruits platter		28,00 €

Demandez aussi nos desserts du jour ! - Ask our waiters for our dessert specials!

LISTE DES ALLERGÈNES - LIST OF ALLERGENS

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Oeufs et produits à base d'oeufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
8. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
9. Célérier et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L (exprimés en SO2)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

100% VEGETARIAN



VEGAN

