

MENU DÉJEUNER DE LA SEMAINE

LUNCH MENU OF THE WEEK

entrée – plat ou plat – dessert
Starter – main or main – dessert
28 euros

entrée – plat – dessert
Starter – main course – dessert
35 euros

À PARTAGER

TO SHARE

Planche méditerranéenne

Tartinables & pain maison
Mezzes & homemade bread

11 euros

Pain bagnat version Vigna

La recette niçoise revisitée
The Nice's original sandwich reviewed

13 euros

Ceviche d'été

pêche du jour, melon et agrumes
Summer ceviche
catch of the day, citrus & melon

15 euros

Pizzette Vigna

burrata, tomates cerises et
prosciutto San Daniele
Vigna Pizzette

burrata, cherry tomatoes & San Daniel's prosciutto

12 euros

Croustillant aux légumes de saison

fromage Mantolato, noix et origan
Bread and seasonal vegetable
Montolato cheese, nuts & oregano

11 euros

Salade d'épinards revisitée

pâte filo et féta de Lemnos
Spinach salad
filo pastry & Lemnos' feta cheese

12 euros

Carpaccio de gambero rosso

poutargue de Kozani et vinaigrette aux agrumes
Prawns Carpaccio
Kozani poutargue & citrus dressing
22 euros

Tartare de thon de ligne

aubergines fumées, agrumes,
gingembre et sésame
Tuna tartare
smoked eggplant, citrus, ginger
& sesame seeds
14 euros

Burrata des Pouilles

marmelade de tomates,
basilic, huile d'olive épicée
Puglia Burrata
tomatoes marmelade, basil, spicy olive oil
16 euros

SOUPE FROIDE DU JOUR

COLD SOUP OF THE DAY

Gaspacho

fruits et légumes de saison
Gaspacho
Seasonal veg & fruits
9 euros

PIÈCES GRILLÉES

ROASTED

Pêche du jour

fish of the day

Pièce du boucher

Butcher's piece

Demandez toutes les infos à nos serveurs ;)

MENU ENFANT

KIDS MENU

Jusqu'à 12 ans - Until 12 years old

Plat du chef et dessert
Chef's favorite dish & desert

14 euros

PLATS ET PÂTES

MAINS & PASTAS

Queue de bœuf

cornichons, fromage pecorino et poires
Sweet & sour beef tail
Pickles, pecorino cheese & pears
19 euros

Espadon à la sicilienne

pain pita, légumes de saison,
câpres et raisins secs
Sicilian swordfish skewer
seasonal vegs, capers & raisin
23 euros

Poulpe grillé

trilogie de lentilles, sauce citronnée
Grilled octopus, lentils and lemon sauce
32 euros

Raviolis maison

légumes de saison et crème de Tallegio
Homemade ravioli
seasonal veg & Tallegio cream
18 euros

DESSERTS

DESSERTS

Profiteroles à la crème de pistache

tartare de fruits de saison, pistaches torréfiées
Pistachio cream profiteroles
seasonal fruit tartar & pistachio
8 euros

Crèmeux à l'amande

chocolat blanc, confit de pêches
Almond cream
white chocolate, candied peach
7 euros

Le chocolat dans toute sa splendeur

The chocolate in his glory
10 euros

Salade de fruits de saison

gaspacho de melon et granité d'été
Fruits salad
melon gaspacho & summer granita
8 euros

VIN AU VERRE 12cl

WINE BY THE GLASS

Rollier

Rosé 2019 6 euros

Château

Rosé 2019 7 euros

Rouge 2018 8 euros

Parcelnaires

Reflets d'Argens 2016 8 euros

Clos Blanc 2017 9 euros

COUPE DE CHAMPAGNE 12cl

GLASS OF CHAMPAGNE

Bonnet-Panson

Non dosé cuvée Perpétuelle, 2013
15 euros

COCKTAIL DE LA MAISON

COCKTAIL OF THE HOUSE

Accompagné du tonic Fentimans de votre choix

Gin Vigna 14 euros

Gin Mare 14 euros

APÉRITIFS 4cl

APERITIFS

Ricard 3,5 euros

Kir Royal 13 euros

Boissons chaudes

Café, déca, allongé 3 euros

Noisette, crème 3,5 euros

Double, cappuccino 5 euros

Thé Damnan 6 euros

Infusion 100% bio Kalios 6 euros

vigna