

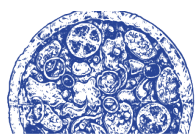
CIPRESSA

dolce cucina

JEUDI 16 SEPTEMBRE

APERITIVO

- 19€ **Bellini / Rossini 0.12l**
(Pulpe de pêche / fraise, Prosecco)
- 16€ **Apérol Spritz 0.12l**
(Aperol, Prosecco, eau pétillante)
- 18€ **Negroni 0.12l**
(Vermouth, Gin, Campari)
- 6€ **M Cipressa limonade 0.25l**
(Home made lemonade)
- 9€ **M Jus organique de carottes frais 0.25l**
(Cold pressed organic carrot juice)
- 22€ **Billecart-Salmon Brut Réserve 0.12l**
Champagne
- 25€ **Billecart-Salmon Brut Rosé 0.12l**
Champagne



PIZZA

Toutes les pizzas "La Biga" au levain naturel
(min 48 heures de fermentation)
All pizza 'La Biga' with natural leaven
(min 48 hours of fermentation)

- 18€ **V Pizza Margherita** : Sauce tomate, mozzarella, basilic
- 20€ **Pizza Parma** : Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme (Parma ham)
- 18€ **V Pizza Parmigiana** : Sauce tomate, mozzarella, aubergines frites, parmigiano reggiano (Fried eggplant)
- 22€ **Pizza Napoli** : Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres (Anchovies, capers)
- 22€ **Pizza Nduja** : Sauce tomate, mozzarella, Nduja calabraise, Spianata Piquante (Nduja spicy Calabrian pork sausage, spicy Spianata sausage)
- 22€ **V Pizza 4 Fromages** : Mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano
- 20€ **V Pizza Liguria** : Pesto Génois, pomme de terre, haricots verts (Genovese pesto, potatoes, green beans)
- 24€ **Pizza Gourmet** : Mozzarella, scamorza grillée, courgettes rôties, guanciale croustillant (Grilled scamorza cheese, zucchini, cured pork cheek bacon)
- 19€ **Pizza Regina** : Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons (Ham, mushrooms)
- 20€ **Pizza Cipressa** : Tomates cerises confites, Capocollo, roquette, coupe parmesan (Candied tomatoes, Capocollo, arugula, parmesan)
- 28€ **Pizza Gambero Rosso** : Gambero Rosso di Mazara, stracciatella, tomate jaune confite, basilic (Red Prawns, Candied yellow tomato, basil)

CHEF FEDERICO

RECOMMANDE

SPÉCIALITÉS

- 25€ **Club sandwich au thon frais, mayonnaise rouge, céleri rave, épinard, oignon rouge**
Fresh tuna Club Sandwich, red mayonnaise, celeriac, spinach, red onion
- 27€ **Gnocchis à la crème de truffes**
Gnocchis with truffle cream
- 24€ **Calzone de pizza à la sauce tomate jaune, lard de Colonnata et mozzarella**
Pizza calzone with yellow tomato sauce, Colonnata bacon and mozzarella

BUFFET

ANTIPASTI & DOLCI

- 38€ ·
L'incontournable sélection d'Antipasti & Dolci du chef
Chef's daily appetizer and desert selection
- 25€ ·
Sélection d'Antipasti du chef
Chef's daily appetizer selection
- 15€ ·
Sélection de Dolci du chef
Chef's daily desert selection

SECONDI

- 24€ **Tagliata de boeuf, tomates cerises et roquette**
Beef tagliata, cherry tomatoes and arugula
- 24€ **Suprême de poulet rustique cuit au four et tomates gratinées au thym**
Roast Chicken with tomatoes and thyme
- 24€ **V M Aubergine parmigiana, sauce tomate maison et basilic**
Eggplant parmigiana, homemade tomato sauce and basil
- 34€ **Filet de Loup al forno, pomme de terre et salade de fenouil**
Sea bass filet, potatoes and fenel salad
- 26€ **Salade de Sucrine, gambas, calamar, betterave croûtons épîcés**
Romaine Salad, prawn, cuttlefish, beetroot, spicy breadcrums



PASTA

· 23€ ·
Nos pâtes sans gluten : penne, spaghetti
Our gluten-free pasta: penne, spaghetti

- M Tagliolini à la sauce bolognaise**
Tagliolini bolognese
- Linguine à la Puttanesca**
Puttanesca Linguine
- Fusilli au pesto génois maison**
Fusilli with homemade Genoese pesto

BEVANDE

Fidèles à notre fort engagement éco-responsable, toutes les eaux servies à la Coquillade sont mises en bouteille sur place et à la demande.

In keeping with our strong environmental commitment, all drinking water served throughout our property is bottled safety in house and fresh on the spot.

- 9€ **Bulles de Provence 0.33l**
Papillon petit épeautre / Ambre / Blonde
- 9€ **Moretti 0.33l** Blonde Italienne
- 7€ **Ô Douce** Still water 1l
- 7€ **Ô Perlée** Sparkling water 1l
- 7€ **Cola, Zero 0.33l**
- 7€ **Orangina 0.25l**
- 7€ **Tonic, Bitter Lemon 0.33l**
- 6€ **The glacé maison 0.25l**
House made iced tea
- 7€ **M Jus de fruits Alain Maillat 0.33l**
Fruit juices
- 5€ **Caffè Espresso**
- 7€ **Caffè Doppio (double espresso)**
- 5€ **Caffè Ristretto**
- 6€ **Espresso Macchiato**
- 7€ **Cappuccino**
- 8€ **Latte Macchiato**
- 7€ **Sélection de thé Newby**
Tea selection Newby

Nos cafés sont torréfiés localement à La Maison Bres à Sarriens / Our coffees are roasted locally at La Maison Bres, Sarriens

VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine Française et d'Union Européenne.

ALLERGIES

Nous prenons en compte vos allergies. N'hésitez pas à le spécifier au personnel.

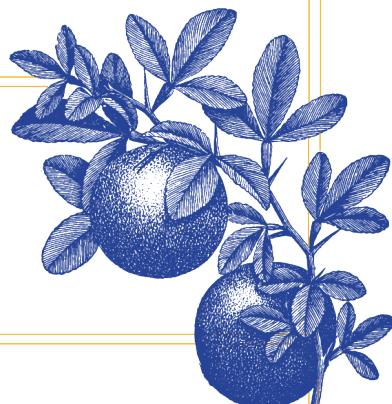
ALLERGIES

Please specify any allergies to your waiter.

- V** Végétarien / Veggie
- M** Fait maison / Home made
- G** Sans gluten / Gluten free

CIPRESSA

DOLCE GELATI



- 12€ **M** Glaces et sorbets : vanille, chocolat et melon
Ice creams and sorbets : vanilla, chocolate and melon
- 15€ **M** Mousse au chocolat et noisettes croquantes
Chocolate mousse with crunchy hazelnuts
- 15€ **M** Crème de limoncello
Limoncello cream
- 15€ **M** Affogato al caffè, glace au sabayon
Coffee affogato, sabayon ice cream
- 15€ **M** Tarte al lemon curd
Lemon tart

M Fait maison / Home made



CIPRESSA

dolce cucina

MENU PER BAMBINI

• 19 € •
Plat + Dessert
Main course + Dessert

SECONDI

Penne à la crème de parmesan

Penne with parmesan cream

Spaghetti à la sauce tomate maison

Spaghetti with homemade tomato sauce

Milanaise de veau et salade

Veal Milanaise and salad

DOLCE & GELATI

Glaces et sorbets maison : vanille, chocolat et melon

Home made ice creams and sorbets : vanilla, chocolate and melon

Mousse au chocolat et noisettes croquantes

Chocolate mousse with crunchy hazelnuts

