

CIPRESSA

dolce cucina

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

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€ **M The glacé maison 0.25l**
House made iced tea
- 7€ **Jus de fruits Alain Millat 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 Sarrians
Our coffees are roasted locally at La Maison Bres, Sarrians

LUNDI 13 SEPTEMBRE

CHEF FEDERICO

RECOMMANDE

DÉGUSTATION DU SOIR

15€ **Dégustation d'entrées sélectionnées par notre Chef - Chef's appetizer selection**



FORMULES

. 22€ .
Dégustation d'entrées + verre de vin
Appetizer tasting + glass of wine

. 28€ .
Dégustation d'entrées + verre de vin + café gourmand à l'italienne
Appetizer tasting + glass of wine + Italian-style gourmet coffee

ANTIPASTI

- 22€ **Poulpe grillé, pommes de terre au safran, olives Taggiasche et crème de persil**
Grilled octopus, saffron potatoes, Taggiasche olives and parsley cream
- 20€ **Calamar frits à la Méditerranéenne, légumes marinés et mayonnaise maison**
Fried squid Mediterranean style, marinated vegetables and homemade mayonnaise
- 22€ **Tartare de bœuf battu au couteau, olives, câpres, oignon rouges et zabaione salée**
Hand-cut beef tartar with olives, capers, red onion and zabaione

SECONDI

- 32€ **Cannolis de bar croustillant sur brunoise de melon et cèleri**
Crispy sea bass cannolis on melon and celery brunoise
- 34€ **Filet de bœuf à la crème de gorgonzola, pommes de terre au four et demi glace au thym**
Beef tenderloin with gorgonzola cream, baked potato and thyme demi glace
- 28€ **V Burger pain maison végétarien aux aubergines et ricotta légère, salade d'herbes méditerranéennes et mayonnaise aux poivrons rôtis**
Eggplant and light ricotta veggie burger with Mediterranean herb salad and roasted bell pepper mayonnaise
- 28€ **Suprême de pintade, moutarde de pomme, endive braisées**
Guinea fowl, apple mustard, roasted endive
- 28€ **Joue de porc cuite à basse température, endive rouge, sauce vin rouge et raisins confits**
Pork cheek cooked low temperature, red endive, red wine sauce, and confits grappes

PASTA MAISON

Nos pâtes sans gluten :
penne, spaghetti
*Our gluten-free pasta:
penne, spaghetti*

- 24€ **Spaghetti alla chitarra aux poutargues, tomates cerises confites et burrata**
Spaghetti alla chitarra with poutargues, confits cherry tomatoes and burrata
- 24€ **V Cappelacci rouge farci d'aubergine, mousse de burrata fumé et basil**
Red cappelacci stuffed with eggplant, smoked burrata foam and basil
- 26€ **Maccheroncini à la crème de brocoli, saucisse italienne, poudre de tomates**
Maccheroncini broccoli cream, italian salcisse, tomatoes powder
- 28€ **Risotto cuit au bouillon de Parmigiano reggiano, Gambero rosso di Mazaet légumes marinés**
Risotto cooked with parmigiano Reggiano, Gambero rosso di Mazzara and marinated vegetables

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

G Sans gluten / Gluten free

M Fait maison / Home made

CIPRESSA

DOLCI

· 15€ ·

- M Tiramisu et réduction de café italien**
Tiramisu and Italian coffee reduction
- M Cœur de chocolat chaud aux fruits rouges et glace à la vanille**
Hot chocolate molten cake with red fruits and vanilla ice cream
- M Zuppa Inglese aux biscuits alchermes**
Zuppa Inglese, alchermes biscuits
- M Soupe de pêches au vin rouge et menthe, glace vanille**
Peach soup with red wine and mint, vanilla ice cream
- M Cannoli pistache, ricotta et agrumes confits**
Pistachio Cannoli, ricotta and orange

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

