

CIPRESSA

Cuisine Méditerranéenne

À PARTAGER / TO SHARE

ARRANCINI TRUFFÉS  	12
<i>Truffled arrancini</i>	
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE 	16
<i>Charcuterie selection</i>	
FALAFELS SERVIS AVEC SAUCE TAHINI  	8
<i>Falafels with «Tahini» sauce</i>	
MEZZE A PARTAGER	14
<i>Hoummous / Tzaziki / Tapenade / Halloumi / Pita</i>	
PLANCHE A PARTAGER	28
<i>Charcuterie / Arrancini / Falafels</i>	

ENTRÉES / STARTERS

SALADE CAPRESE 	14
<i>Tomato, mozzarella</i>	
CEVICHE “RETOUR DE PÊCHE” AUX AGRUMES 	16
<i>«Catch of the day» Ceviche with citrus</i>	
SALADE GRECQUE A NOTRE FAÇON 	14
<i>Our Greek salad</i>	
NOTRE SOUPE “DOUBARA”	12
<i>Our «Doubara» soup</i>	
BRUSCHETTA PESTO DE BASILIC ET LARD DE COLONATA	12
<i>Bruschetta with basil pesto and «Colonata» lard</i>	
NOS PETITS-FARCIS 	16
<i>Our «Petits-Farcis»</i>	

PLATS / MAIN COURSES

PAËLLA AUX CREVETTES, BOUILLON SAFRANÉ 	28
<i>Shrimp Paëlla, saffron broth</i>	
LINGUINE A LA CARBONARA	26
<i>Linguine Alla Carbonara</i>	
FILET DE LOUP A LA FLAMME, BOULGOUR & AGRUMES 	32
<i>Flamed bass fillet, boulgour and citrus</i>	
TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE NOISETTES ET CREME DE PARMESAN 	26
<i>Italian style beef tartare, hazelnuts and parmesan cream</i>	
CHAKCHOUKA TRADITIONELLE AVEC 3 OEUFS 	25
<i>Traditionnal «Chakchouka» with 3 eggs</i>	
POULET AU CITRON FACON TAJINE OLIVES VERTES ET FRUITS SECS	28
<i>Tajine style chicken with lemon and olives</i>	

DESSERTS

TIRAMISU AU CAFÉ	12
<i>Coffee Tiramisù</i>	
CREME CATALANE 	12
<i>Catalan cream</i>	
SABLÉ AUX FRAISES	14
<i>Strawberry shortcake</i>	
AFFOGATO, CREME GLACÉE VANILLE PRALINÉ NOISETTES ET ESPRESSO MINUTE 	12
<i>Affogato, vanilla ice cream, hazelnut praliné, espresso</i>	
PANNACOTTA CHOCOLATEE ET FRUITS ROUGES	14
<i>Chocolate Pannacotta and red fruits</i>	
NOTRE SÉLECTION DE GLACES & SORBETS : 1 BOULE : 4€ / 2 BOULES : 7€ / 3 BOULES : 10€	
<i>Our ice cream and sorbets selection : 1 scoop : 4€ / 2 scoops : 7€ / 3 scoops : 10€</i>	

PIZZE NAPOLETANA

Pizze Napolitaines digestes et aériennes, au levain appelé “Biga”. Élaborées sur place, par notre Pizzaiolo, Benjamin Lelarge, double finaliste du “Championnat de France de Pizza” (2017 & 2023).	
<i>Neapolitan pizzas leavened with «Biga», renowned for their digestibility and airy texture. Crafted onsite by our Pizza Chef, Benjamin Lelarge, double finalist of the «French Pizza Championship» (2017 & 2023).</i>	
MARGHERITA 	15
Sauce tomate “S.Marzano”, fior di latte Grana Padano, basilic frais, huile d’olive «S.Marzano» tomato sauce, Fior di latte, Grana Padano, fresh basil, olive oil	
REGINA	16
Sauce tomate “S.Marzano”, fior di latte, jambon cuit “Granbiscotto” Grana Padano, champignons de Paris, basilic frais, huile d’olive «S.Marzano» tomato sauce, Fior di latte «Granbiscotto» ham, mushrooms, Grana Padano, fresh basil, olive oil	
PRIMAVERA 	16
Fior di latte, tomates confites, aubergines snackées Friarelli, basilic frais, huile d’olive extra vierge Fior di latte, confit tomato, grilled eggplant, Friarelli, fresh basil, olive oil	
Gian Marco 	18
Sauce tomate “S.Marzano”, filets d’anchois, ail Origan, olives Taggiasches, basilic frais, huile d’olive «S.Marzano» tomato sauce Anchovies, garlic, origano, Taggiasches olive, fresh basil, olive oil	
5 FORMAGGI 	18
Ricotta di bufala, fior di latte, Gorgonzola piquant Parmegiano Reggiano, stracciatella, basilic frais, huile d’olive Ricotta di bufala, fior di latte, Gorgonzola AOP Parmegiano Reggiano, stracciatella, fresh basil, olive oil	
VENTRICINA PICCANTE	17
Sauce tomate “S.Marzano”, fior di latte, ventricina piquante de Naples Oignons confits, basilic frais, huile d’olive «S.Marzano» tomato sauce, fior di latte Spicy Neapolitan sausage, onion compote, fresh basil, olive oil	
BUFALINA 	21
Sauce tomate “S.Marzano”, mozzarella di bufala, Tomates confites, pesto de basilic, huile d’olive «S.Marzano» tomato sauce, mozzarella di bufala, confit tomato, basil pesto, olive	
CAPRICCIOSA	18
Ricotta di bufala, tomates multicolores, champignons de Paris Jambon cuit “Granbiscotto”, olives Taggiasches, basilic frais, huile d’olive Ricotta di bufala, heritage tomatoes, mushrooms «Granbiscotto» ham, Taggiasches olives, fresh basil, olive oil	
MORTADELLA	18
Ricotta di bufala, fior di latte, stracciatella Mortadella di Bologna, pesto de pistaches, pistaches concassées Ricotta di bufala, fior di latte, stracciatella Mortadella di Bologna, pistachio pesto, crushed pistache	
GAMBERI	26
Sauce tomate San Marzano, Mozzarella di buffala campagna, Tomates confites au four à bois, Gambas snackées, bisque de tête Poudre de ventricina, Basilic frais San Marzano tomato sauce, Mozarella di buffala campagna, Candied tomatoes Snacked prawns	

