

CIPRESSA

Cuisine Méditerranéenne

À PARTAGER / TO SHARE

ARRANCINI TRUFFÉS  	12
<i>Truffled arrancini.</i>	
PIZZALADIÈRE	12
<i>Pissaladière pizza style.</i>	
FALAFELS SERVIS AVEC SAUCE TAHINI  	8
<i>Falafels with «Tabini» sauce.</i>	
MEZZE A PARTAGER	14
<i>Houmous, Tzaziki, Tapenade, Halloumi, Pita.</i>	

ENTRÉES / STARTERS

SALADE AUX TOMATES MULTICOLORES ET MOZZARELLA 	14
<i>Heritage tomatoes salad with mozzarella di bufala.</i>	
CEVICHE «RETOUR DE PÊCHE», FRAISE ET CITRON VERT 	17
<i>«Catch of the day» Ceviche, strawberry and lime.</i>	
SALADE GRECQUE A NOTRE FAÇON 	14
<i>Our Greek salad.</i>	
NOTRE GASPACHO ANDALOU 	12
<i>Our gaspacho andalou style</i>	
BRUSCHETTA DANS L'ESPRIT D'UNE PIZZA CAPRESE	16
<i>Pizza caprese bruschetta style.</i>	
BEAUX RAVIOLIS AUX FROMAGES ET TRUFFE	22
<i>Cheese and truffle raviolis.</i>	

PLATS / MAIN COURSES

ENCORNET FARCI, MAÏS FUMÉ, CONDIMENT POIVRON	32
<i>Stuffed squid, smoked corn, pepper condiment.</i>	
LINGUINE AGLIO OLIO E PEPERONCINO 	22
<i>Linguine with garlic and red pepper.</i>	
FILET DE DAURADE ROYALE, COURGETTES, SAUCE VIERGE	28
<i>Seabream fillet, zucchini, vierge sauce.</i>	
TARTARE DE BOEUF AUX TOMATES SECHÉES CAPRES ET CREME DE PARMESAN 	26
<i>Beef tartare, confit tomatoes, hazelnuts and parmesan cream.</i>	
CHAKCHOUKA TRADITIONNELLE AVEC 3 OEUFS 	25
<i>Traditionnal «Chakchouka» with 3 eggs.</i>	
AGNEAU DE PAYS FACON TAJINE OLIVES VERTES ET FRUITS SECS	28
<i>Tajine style lamb with lemon and olives.</i>	

DESSERTS

TIRAMISU AU CAFÉ	12
<i>Coffee Tiramisu.</i>	
TARTELETTE DU JOUR	12
<i>Tartelette of the day.</i>	
NOTRE CAFÉ GOURMAND	14
<i>Gourmet coffee.</i>	
AFFOGATO, CREME GLACÉE VANILLE	
PRALINÉ NOISETTES ET ESPRESSO MINUTE 	12
ENTREMET AUX ABRICOTS ET CITRON VERT	12
<i>Apricot and lime cake</i>	

NOTRE SÉLECTION DE GLACES & SORBETS :
1 BOULE : 4€ / 2 BOULES : 7€ / 3 BOULES : 10€

Our ice cream and sorbets selection : 1 scoop : 4€ / 2 scoops : 7€ / 3 scoops : 10€

PIZZE NAPOLETANA

Pizzate 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).

*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).*

MARGHERITA 	15
Sauce tomate «S.Marzano», fior di latte Grana Padano, basilic frais, huile d'olive <i>«S.Marzano» tomato sauce, Fior di latte, Grana Padano, fresh basil, olive oil.</i>	
REGINA	16
Sauce tomate «S.Marzano», fior di latte, jambon cuit «Granbiscotto» Grana Padano, champignons de Paris, basilic frais, huile d'olive <i>«S.Marzano» tomato sauce, Fior di latte «Granbiscotto» ham, mushrooms, Grana Padano, fresh basil, olive oil.</i>	
PRIMAVERA 	16
Fior di latte, tomates confites, aubergines snackées, Olives Taggiasche, Persillade, basilic frais, huile d'olive extra vierge <i>Fior di latte, confit tomato, taggiasche olives, grilled eggplant, Parsley, fresh basil,</i>	
GIAN MARCO 	18
Sauce tomate «S.Marzano», filets d'anchois, ail Origan, olives Taggiasches, tomates confites, basilic frais, huile d'olive <i>«S.Marzano» tomato sauce Anchovies, garlic, origano, Taggiasches olive, tomato confit, fresh basil, olive oil.</i>	
5 FORMAGGI 	18
Ricotta de vache, Provola, Gorgonzola piquant Parmegiano Reggiano, Tallegio, basilic frais, huile d'olive <i>Cow Ricotta, Provola, Gorgonzola AOP Parmegiano Reggiano, Tallegio, fresh basil, olive oil.</i>	
VENTRICINA PICCANTE	17
Sauce tomate «S.Marzano», fior di latte, ventricina piquante de Naples Oignons confits, basilic frais, huile d'olive <i>«S.Marzano» tomato sauce, fior di latte Spicy Neapolitan sausage, confit onion, fresh basil, olive oil.</i>	
BUFALINA 	21
Sauce tomate «S.Marzano», mozzarella di bufala, Tomates confites, pesto de basilic, huile d'olive <i>«S.Marzano» tomato sauce, mozzarella di bufala, confit tomato, basil pesto, olive.</i>	
CAPRICCIOSA	18
Ricotta de vache, tomates multicolores, champignons de Paris Jambon cuit «Granbiscotto», olives Taggiasches, basilic frais, huile d'olive <i>Cow Ricotta, heritage tomatoes, mushrooms «Granbiscotto» ham, Taggiasches olives, fresh basil, olive oil.</i>	
LANGUS BRESAOLA	21
Sauce tomate jaune, mozzarella di bufala, Bresaola «Black Angus» Parmigiano reggiano, tomate confite, pesto de roquette <i>Yellow tomato sauce, mozzarella di bufala, «Black Angus» Bresaola Parmigiano reggiano, confit tomato, arugula pesto</i>	
MORTADELLA	18
Ricotta di bufala, fior di latte, stracciatella Mortadella di Bologna, pesto de pistaches, pistaches concassées <i>Ricotta di bufala, fior di latte, stracciatella Mortadella di Bologna, pistachio pesto, crushed pistache</i>	



RELAIS & CHATEAUX