

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 AUX AMARETTI	12
<i>Amaretti Tiramisù.</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
SUCCES PISTACHES ET ABRICOTS	12
<i>Pistachio and apricots cake.</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

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 «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, Olives Taggiasche, Persillade, basilic frais, huile d'olive extra vierge Fior di latte, confit tomato, taggiasche olives, grilled eggplant, parsley, fresh basil,	
GIAN MARCO 	18
Sauce tomate «S.Marzano», filets d'anchois, ail Origan, olives Taggiasches, tomates confites, basilic frais, huile d'olive «S.Marzano» tomato sauce Anchovies, garlic, origano, Taggiasches olive, confit tomato, fresh basil, olive oil.	
5 FORMAGGI 	18
Ricotta de vache, Provola, Gorgonzola piquant Parmegiano Reggiano, Tallegio, basilic frais, huile d'olive Cow Ricotta, Provola, Gorgonzola AOP Parmegiano Reggiano, Tallegio, 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, confit onion, 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 de vache, tomates multicolores, champignons de Paris Jambon cuit «Granbiscotto», olives Taggiasches, basilic frais, huile d'olive Cow Ricotta, heritage tomatoes, mushrooms «Granbiscotto» ham, Taggiasches olives, fresh basil, olive oil.	
LANGUS BRESAOLA	21
Sauce tomate jaune, mozzarella di bufala, Bresaola «Black Angus» Parmigiano reggiano, tomate confite, pesto de roquette Yellow tomato sauce, mozzarella di bufala, «Black Angus» Bresaola Parmigiano reggiano, confit tomato, arugula pesto	
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	



RELAIS & CHATEAUX