

CIPRESSA

Cuisine Méditerranéenne 

À PARTAGER / TO SHARE

- ARRANCINI TRUFFÉS**   12
Truffled arrancini.
- PIZZA MOITIÉ-MOITIÉ ANCHOIS ET FROMAGE** 15
Pizza half anchovies half cheese.
- FALAFELS SERVIS AVEC SAUCE TAHINI**   8
Falafels with «Tabini» sauce.
- MEZZE A PARTAGER** 14
Houmous, Tzaziki, Caviar d'aubergine, Halloumi, Pita.

ENTRÉES / STARTERS

- TARTARE DE TOMATES ANCIENNES AUX AGRUMES**  15
Heritage tomatoes tartar with citrus fruit.
- SALADE NICOISE A NOTRE FAÇON** 14
Our Niçoise salad.
- NOTRE GASPACHO ANDALOU** 12
Our gaspacho andalou style
- TARTELETTE DE TOMATES CONFITES, CHEVRE, AIL NOIR** 16
Candied tomatoes tartelette, fresh goat cheese, black garlic
- BEAUX RAVIOLIS AUX FROMAGES ET TRUFFE** 22
Cheese and truffle raviolis.

PLATS / MAIN COURSES

- THON ALBACORE MI-CUIT, PETITS POIS, SAUCE VIERGE** 32
Albacore Tuna with sesame, peas, vierge sauce.
- SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA** 26
Puttanesca style Spaghetti.
- FILET DE DAURADE ROYALE, SALICORNE, SAUCE AU SAFRAN** 28
Scabream fillet, salicornia, saffron sauce.
- TARTARE DE BOEUF MÉDITERRANÉEN, POIVRON RÔTI ET PAPRIKA FUMÉ**  26
Mediterranean Beef tartare, roasted pepper, smoked paprika
- BROCHETTE DE VEAU CHERMOULA A LA BRAISE POMMES PAILLASSON, YAOURT AUX HERBES** 28
Chermoula veal skewer, crispy potatoes, herbs yogurt.

DESSERTS

- TIRAMISU AUX AMARETTI** 12
Amaretti Tiramisù.
- TARTELETTE DU JOUR** 12
Tartelette of the day.
- NOTRE CAFÉ GOURMAND** 14
Gourmet coffee.
- AFFOGATO, CREME GLACÉE VANILLE**
- PRALINÉ NOISETTES ET ESPRESSO MINUTE**  12
- SUCCES PISTACHES ET ABRICOTS** 12
Pistachio and apricots cake.
- 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

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).

*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.*
- MELANZANE**  18
**Caviar d'aubergine, Pecorino Romano, caponata, ricotta citronnée,
Aubergines snackées**
Eggplant caviar, Pecorino Romano, caponata, lemony ricotta, eggplant
- 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*
- AFFUMICATA** 21
**Sauce carotte, fior di latte, pancetta, mozzarella fumée, champignons
Noisettes grillées, basilic, huile d'olive extra vierge**
Carrot sauce, pancetta, fior di latte, mushrooms, hazelnuts, smoked mozzarella



RELAIS & CHATEAUX