

CIPRESSA

Cuisine Méditerranéenne 

À PARTAGER / TO SHARE

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

ENTRÉES / STARTERS

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

PLATS / MAIN COURSES

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

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
Purée de carottes, fior di latte, pancetta, mozzarella fumée, champignons Noisettes grillées, basilic, huile d'olive extra vierge Carrot's purée, pancetta, fior di latte, mushrooms, hazelnuts, smoked mozzarella	



RELAIS & CHATEAUX