

CIPRESSA

Cuisine Méditerranéenne

À PARTAGER TO SHARE

Polenta au zaatar, sauce à l'ail <i>Zaatar polenta, garlic sauce</i>	10
Croquettes de boeuf confit, pesto rosso <i>Confit beef croquettes, red pesto</i>	12
Mezze à partager <i>Mezze to share</i>	14

ANTIPASTI

Ceviche de thon rouge, fraises et concombre <i>Bluefin tuna ceviche, strawberries and cucumber</i>	18
Premières tomates en salade, coeur de burrata, pesto de basilic <i>Tomato salad with burrata heart and basil pesto</i>	16
Salade Cipressa : Crudités, artichaut mariné, olives noires Taggiasche, jeunes pousses <i>Cipressa's salad :</i> <i>Raw vegetables, marinated artichoke, Taggiasca black olives, Baby Greens</i>	16
Salade Printanière : Petits pois, asperges, rhubarbe confite, oeuf mollet, lard de Collonata <i>Spring Salad :</i> <i>Peas, asparagus, candied rhubarb, soft-boiled egg, Colonnata lard</i>	18

PRIMI PIATTI

Chicche cacio e pepe <i>Chicche cacio e pepe</i>	18
Ravioles aux champignons, cappuccino de champignons <i>Mushroom ravioli, mushroom cappuccino</i>	20
Risotto al polpo (au poulpe) <i>Octopus Risotto</i>	26

SECONDI

Pavé de maigre rôti Déclinaison de courgettes, citron, beurre blanc aux herbes <i>Roasted stone bass fillet, zucchini medley, lemon, herb «beurre blanc»</i>	28
Volaille grillée à l'ail des ours Oignons confits, condiment pamplemousse, sauce poulette <i>Roasted Poultry with wild garlic</i> <i>Caramelized onions, grapefruit condiment, «Poulette Sauce»</i>	26
Pluma de porc Ibérique, polenta crémeuse, condiment basilic <i>Iberian pork pluma, creamy polenta, basil condiment</i>	32
Aubergine gratinée façon “Parmigiana” <i>Gratinated Eggplant “Parmigiana” Style</i>	26

DOLCI

Tarte aux fraises de Carpentras & crème vanille <i>Strawberry tart made with Carpentras strawberries & vanilla cream</i>	12
Tiramisù au café <i>Coffee Tiramisù</i>	12
Affogato al caffè <i>Coffee Affogato</i>	12
Baba au rhum <i>Rum Baba</i>	12
Café gourmand <i>Café Gourmand</i>	14
Sélection de glaces et sorbets <i>Selection of ice creams and sorbets</i>	1 boule 4€ / 2 boules 7€ / 3boules 11€ 1 scoop 4€ / 2 scoops 7€ / 3 scoops 11€

PIZZE NAPOLETANA

Pizze Napolitaines, élaborées sur place, par notre Pizzaiolo,
Benjamin Lelarge, triple finaliste du “Championnat de France de Pizza”
Neapolitan pizzas, crafted onsite by our Pizza Chef, Benjamin Lelarge, three-time finalist of the «French Pizza Championship»

BASE TOMATE (San Marzano D.O.P) TOMATO BASED

MARGHERITA - 16 - Fior di latte, grana padano, basilic frais <i>Fior di latte, grana padano, fresh basil</i>	
GIANMARCO - 18 - Anchois, origan, ail, tomates confites, olives Taggiasche, basilic frais <i>Anchovies, oregano, garlic, confit tomatoes, Taggiasca olives, fresh basil</i>	
CALABRESE - 18 - Fior di latte, ventricina piccante, olives Taggiasche, oignon rouge <i>Fior di latte, ventricina piccante, Taggiasca olives, red onion</i>	
DANIELE - 21 - Jambon “San Daniele”, burratina, tomates Datterini, roquette, huile citronnée <i>«San Daniel» ham, burratina, Datterini tomatoes, aragula, lemony oil</i>	
BUFALINA - 20 - Mozzarella di bufala, pesto de basilic, tomates confites, pecorino romano <i>Mozzarella di bufala, basil pesto, pecorino romano</i>	
PARMIGIANA - 20 - Aubergines confites, mozzarella di bufala, grana padano, basilic frais <i>Candied eggplants, mozzarella di bufala, grana padano, fresh basail</i>	
BRESAOLA - 21 - Stracciatella, Bresaola “Black Angus” Pesto de roquette, tomates jaunes, tomates confites, basilic frais <i>Stracciatella, Black Angus Bresaola</i> <i>Aragula pesto, yellow tomato, candied tomato, fresh basil</i>	
BASE BLANCHE WHITE BASED	
CINQUE FORMAGGI - 20 - Fior di latte, taleggio, provolone, gorgonzola, grana padano, basilic frais <i>Fior di latte, taleggio, provolone, grana padano, fresh basil</i>	
CAPRICCIOSA - 19 - Fior di latte, jambon cuit, champignons rôtis Olives Taggiasche, artichauts marinés, basilic frais <i>Fior di latte, cooked ham, roasted mushrooms</i> <i>Taggiasca olives, marinated artichokes, fresh basil</i>	
TARTUFO - 26 - Crème de champignons, jambon cuit, burrata Copeaux de truffe, éclats de noisettes torréfiées, huile de truffe, basilic frais <i>Mushroom cream, cooked ham, burrata</i> <i>Shaved truffle, crushed roasted hazelnuts, truffle oil, fresh basil</i>	



Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris
Net price (€) taxes and service included



Origines des viandes : Bœuf : France ; Volailles : France / Meet origins : Beef : France ; Poultry : France
Charcuterie : France, UE & Italie / Charcuterie : France, UE & Italy
Poissons frais selon arrivage / Fresh fish based on availability