

CIPRESSA

Cuisine Méditerranéenne

À PARTAGER TO SHARE

Fritto misto, sauce citronnée <i>Fritto misto, lemon sauce</i>	12
Préfou à l'ail doux <i>Soft garlic préfou bread</i>	10
Mezze à partager <i>Mezze to share</i>	18

ANTIPASTI

Carpaccio de daurade, pêches blanches, amandes <i>Sea bream carpaccio, white peaches, almonds</i>	20
Cœurs de tomates anciennes, yaourt battu, condiment grenade <i>Heirloom tomato hearts, whipped yogurt, pomegranate condiment</i>	16
Melon de Cavaillon, jambon cru, brousse fraîche <i>Cavaillon melon, cured ham, fresh brousse cheese</i>	16
Salade Cipressa : Crudités, artichaut mariné, olives noires Taggiasche, jeunes pousses <i>Cipressa's salad : Raw vegetables, marinated artichoke, Taggiasca black olives, Baby Greens</i>	18

PRIMI PIATTI

Paccheri alla puttanesca <i>Paccheri alla puttanesca</i>	22
Trofie au pesto de basilic <i>Trofie pasta with basil pesto</i>	20
Bucatini alle vongole <i>Bucatini alle vongole</i>	24

SECONDI

Filet de maigre grillé, abricots et fenouils braisés, jus à la sarriette <i>Roasted stone bass fillet, braised apricots and fennel, savory sauce</i>	28
Tagliata de boeuf, pommes de terre confites, vieux parmesan <i>Beef tagliata, confit potatoes, aged Parmesan</i>	29
Notre “Soupe au Pistou” <i>Our «Soupe au Pistou»</i>	24
Découvrez tous les jours, notre suggestion (prix variable) <i>Discover our chef's daily suggestion (price may vary)</i>	

DOLCI

Tarte aux framboises et crème de pistache <i>Raspberry tart and pistachio cream</i>	12
Panna Cotta citron jaune et limoncello <i>Lemon and limoncello Panna Cotta</i>	12
Affogato al caffè <i>Coffee Affogato</i>	12
Gaspacho de melon, menthe, sorbet pêche blanche <i>Melon gaspacho, mint, white peach sorbet</i>	14
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
Fior di latte, Grana Padano, fresh basil

REGINA - 18 -
Fior di latte, jambon cuit, champignons poêlés, basilic frais
Fior di latte, cooked ham, sautéed mushrooms, fresh basil

GIANMARCO - 18 -
Anchois, origan, ail, olives Taggiasche, basilic frais
Anchovies, oregano, garlic, Taggiasca olives, fresh basil

CALABRESE - 18 - 🍌
Fior di latte, spianata piccante, n’duja,
Chutney de figues blanches, basilic frais
Fior di latte, spiniata piccante, n’duja, white fig chutney, fresh basil

BUFALINA - 20 -
Tresse di bufala, pesto de basilic, tomates confites, basilic frais
Twisted mozzarella di bufala, basil pesto, confit tomatoes, fresh basil

PARMIGIANA - 20 -
Aubergines confites, tresse di bufala, Grana Padano, ricotta salée, basilic frais
Candied eggplants, twisted mozzarella di bufala, Grana Padano, salted ricotta, fresh

BRESAOLA - 21 -
Carpaccio de Bresaola “Black Angus”
Tresse di bufala, condiment chimichurri, zestes de citron jaunes, basilic frais
*Black Angus Bresaola carpaccio
Twisted mozzarella di bufala, chimichurri, lemon zest, fresh basil*

PRIMAVERA - 19 -
Courgettes marinées, tomates multicolores, olives Taggiasche, persillade
Marinated zucchini, multicolored tomato, Taggiasca olives, persillade

BASE VERDE (Pesto de basilic) GREEN BASED (Basil pesto)

PARMA - 21 -
Jambon de Parme “Di Norcia”, burrata,
Tomates séchées, copeaux de parmesan, basilic frais
«Di Norcia» cured ham, burrata, sun-dried tomatoes, parmesan shavings, fresh basil

BASE BLANCHE WHITE BASED

SALMONE - 21 -
Ricotta citronnée aux herbes, gravlax de saumon,
Guacamole, pickles d'oignons rouges, zestes de citron noir, basilic frais
*Herbed lemon ricotta, salmon gravlax,
Guacamole, pickled red onions, black lemon zest, fresh basil*

TRUFALA - 22 -
Tresse di bufala, tomates multicolores,
huile de truffe, copeaux de truffe, basilic frais
*Twisted mozzarella di bufala,
Multicolored tomato, truffle oil, truffle shavings, fresh basil*

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