

À PARTAGER TO SHARE

ASSORTIMENT DE PANISSES & CAPONATA 20 €

Panisse nature, ail, olive, truffe & Ratatouille Sicilienne

Plain Panisse, Garlic, Olive, Truffle & Sicilian Ratatouille

PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE 24 €

San Daniele AOP 18 mois, mortadelle aux pistaches, coppa et perugini

San Daniele PDO 18 months, mortadella with pistachios, coppa and Perugini

PLANCHE DE BRUSCHETTE 20 €

Assortiments des Pains grillés l'Ail, Tomates Cerises, Caviar d'Aubergines, Guacamole et Rillettes de sardines

Assortment of Toasted Breads Garlic, Tomatoes, Cherries, Eggplant Caviar, Guacamole and Sardine Rillettes

NOS ENTRÉES OUR STARTERS

SAUMON FUMÉ 20 €

Saumon fumé, pomme Granny Smith, concombre et sauce aigrelette

Smoked salmon, Granny Smith apple, cucumber and sour sauce

SARDINES À L'HUILE 18 €

Sardines à l'huile d'olive extra vierge accompagnées de pains grillés

Sardines in extra virgin olive oil served with toasted bread

FRITTO MISTO À L'ITALIENNE 21 €

Poissons frais & légumes frais, sauce tartare

Fresh fish & fresh vegetables, tartar sauce

BURRATA ET TOMATE COEUR DE BOEUF 20 €

Huile d'olive extra vierge, vinaigre balsamique et basilic

Extra virgin olive oil, balsamic vinegar and basil

NOS SALADES OUR SALADS

CHÈVRE CHAUD

20 €

Salade, chèvre frais, tomates, poivrons, vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge

Salad, fresh goat cheese, tomatoes, peppers, extra virgin olive oil vinaigrette

POULPE

22 €

Poulpe en morceaux, céleri en branche, tomates, olives et émulsion d'huile d'olive au citron

Octopus in pieces, celery, tomatoes, olives and lemon olive oil emulsion

OCÉANE

24 €

Salade, tomates, saumon fumé, poulpe, grandes crevettes et sauce aioli

Salad, tomatoes, smoked salmon, octopus, large prawns and aioli sauce

CAESAR POULET

21,50 €

Salade romaine, poulet, lardons fumés, oignons, tomates, oeuf, croûtons, copeaux de parmesan & sauce César

Romaine lettuce, chicken, smoked bacon, onions, tomatoes, egg, croutons, parmesan shavings & caesar sauce

CAESAR SAUMON

21,50 €

Salade romaine, saumon fumé, oignons, tomates, oeuf, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César

Romaine lettuce, smoked salmon, onions, tomatoes, egg, croutons, parmesan shavings and caesar sauce

NOS CARPACCIOS OUR CARPACCIOS

CARPACCIO DE BOEUF

20 €

Boeuf frais, champignons frais, copeaux de parmesan, basilic, huile d'olive extra vierge et citron, frites & salade

Fresh beef, fresh mushrooms, parmesan shavings, basil, extra virgin olive oil and lemon, fries & salad

CARPACCIO DE THON

21 €

Thon frais, émulsion d'huile d'olive aux agrumes

frites & salade

Fresh tuna, citrus olive oil emulsion, fries & salad

NOS TARTARES OUR TARTARES

TARTARE DE BOEUF

21 €

Boeuf frais coupé au couteau, préparé par nos soins, frites & salade

Fresh beef cut with a knife, prepared by us, fries & salad

TARTARE DE THON

23 €

Thon frais coupé au couteau, crème d'avocat et sauce aux agrumes, frites & salade

Fresh tuna cut with a knife, avocado cream and citrus sauce, fries & salad

CÔTÉ ITALIE ITALY SIDE

LINGUINES ALLE VONGOLE VERACI

24 €

Linguines aux palourdes sauvages

Linguini with wild clams

LINGUINES AI GAMBERONI CREMA DI ZUCCHINI & PISTACCHIO

26 €

Linguines aux gambas, crème de courgettes et pistaches

Linguine with prawns, zucchini and pistachio cream

LINGUINES CON SALSICCIA ET POMODORO

22 €

Linguines avec saucisses et sauce tomate

Linguini with sausages and tomato sauce

NOS VIANDES OUR MEATS

PIÈCE DU BOUCHER FAÇON TAGLIATA

26 €

Belle pièce de boeuf grillé d'environ 250gr, accompagnée de ses frites fraîches, huile d'olive extra vierge, salade, copeaux de parmesan

Nice piece of grilled beef of about 250gr, accompanied by its fresh fries, extra virgin olive oil, salad, parmesan shavings

BURGER DU WAÏKIKI

22 €

Hamburger de boeuf d'environ 150/180gr., buns frais du boulanger, oignons, tomates, cornichons, sauce burger

Beef burger of about 150/180gr., fresh buns from the baker, onions, tomatoes, pickles, burger sauce

ESCALOPE MILANAISE

24 €

Moelleuse escalope de veau panée d'environ 200gr., accompagnée de sa caponata

Soft breaded veal cutlet of about 200gr., accompanied by its caponata

NOS POISSONS OUR FISHES

LOUP GRILLÉ DE LA BAIE DE CANNES 29 €

Environ 500gr, servi avec riz & légumes

Grilled seabass from the bay of cannes, About 500gr, served with vegetables

MI-CUIT DE THON CRUMBLE DE PISTACHES 26,50 €

servi avec riz & légumes

Semi-cooked tuna pistachio crumble, served with vegetables

POUPLE GRILLÉ ET SA MAYONNAISE IODÉE 26,50 €

servi avec sa purée maison

Grilled octopus and iodious mayonnaise, served with homemade mash

POTENCE DE GAMBAS 32 €

servie avec frites fraîches & salade

Gambas, served with fresh fries & salad

GARNITURES EN SUPPLÉMENT 5 €

Riz pilaf, purée maison, légumes, frites fraîches

Additional sidedings: pilau rice, homemade mashed potatoes, vegetables, fresh fries

NOS MOULES OUR MUSSELS

Servies avec frites fraîches | Served with fresh fries

NOTRE FAMEUSE PLANCHA MOULES & FRUITS DE MER 24,50 €

OUR FAMOUS PLANCHA MUSSELS & SEAFOOD

MOULES MARINIÈRES 22 €

MOULES POULETTES 22 €

MOULES ROQUEFORT 22 €

LE BANC DES FRUITS DE MER

SEA FOOD

LES HUÎTRES FINES CLAIRES | *Clear fine oysters*

Spéciales N°2 - 6 pièces	18 €
Spéciales N°2 - 12 pièces	35 €
Spéciales N°3 - 6 pièces	14 €
Spéciales N°3 - 12 pièces	26 €

LES HUÎTRES GILLARDEAU | *Gillardeau oysters*

Spéciales N°3 - 6 pièces	23 €
Spéciales N°3 - 12 pièces	44 €

LES COQUILLAGES & CRUSTACÉS | *Shellfish & crustaceans*

Les Moules d'Espagne - 6 pièces <i>Mussels from Spain</i>	5 €
Les Amandes de mer - 6 pièces <i>Sea Almonds</i>	5 €
Les Palourdes - 6 pièces <i>Clams</i>	10 €
Le Clam - la pièce <i>The Clam</i>	10 €
Les Bulots - environ 400gr <i>Whelks</i>	14 €
Les Oursins (en saison) - 6 pièces <i>Sea urchins</i>	19 €
Les Crevettes roses - 6 pièces (20/30) <i>Prawns</i>	20 €
Le Tourteau - environ 700gr <i>Crab</i>	23 €

NOS PLATEAUX

OUR TRAYS

LA DÉCOUVERTE IODÉE

19,50 €

3 Huîtres, 6 moules d'Espagne, 2 crevettes roses, 4 bulots, 2 amandes, 2 palourdes
3 oysters, 6 Spanish mussels, 2 prawns, 4 whelks, 2 almonds, 2 clams

LE GRAND CRU

55 €

6 Huîtres, 12 moules d'Espagne, 6 crevettes roses, 6 bulots, 3 amandes, 1 clam
6 oysters, 12 Spanish mussels, 6 prawns, 6 whelks, 3 almonds, 1 clam

LE ROYAL

95 €

12 Huîtres, 12 moules d'Espagne, 6 crevettes roses, 12 bulots, 3 amandes, 3 palourdes,
1 Clam, 1 tourteau
12 oysters, 12 Spanish mussels, 6 prawns, 12 whelks, 3 almonds, 3 clams, 1 clam, 1 brown crab

PLATEAU DE L'ÉCAILLER (pour 2 personnes)

145 €

16 Huîtres, 24 moules d'Espagne, 8 crevettes roses, 12 bulots, 6 amandes, 6 palourdes,
1 Clam, 1 tourteau
16 oysters, 24 Spanish mussels, 8 prawns, 12 whelks, 6 almonds, 6 clams, 1 clam, 1 brown crab

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 5 mignardises faites maison	12 €
<i>GOURMET COFFEE</i>	
ÎLE FLOTTANTE	8 €
<i>FLOATING ISLAND</i>	
BABA AU RHUM	9 €
<i>RUM BABA</i>	
BABA AU LIMONCELLO	9 €
<i>BABA WITH LIMONCELLO</i>	
TIRAMISU DU JOUR	9 €
<i>TIRAMISU OF THE DAY</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT	9 €
<i>CHOCOLATE MOUSSE</i>	
DESSERT DU JOUR	9 €
<i>DESSERT OF THE DAY</i>	

NOS BOULES DE GLACE

1 BOULE	4 €
<i>1 scoop of ice cream</i>	
2 BOULES	7 €
<i>2 scoop of ice cream</i>	
3 BOULES	9,50 €
<i>3 scoop of ice cream</i>	

Vanille, fraise, chocolat, café, poire, citron,
menthe-chocolat, cerise, pistache, mangue, passion, coco
*Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, pear, lemon, mint-chocolate,
cherry, pistachio, mango, passion fruit, coconut*

NOS COUPES GLACÉES

OUR ICE CREAM CUPS

BANANA SPLIT 13 €

Glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly

Vanilla ice cream, chocolate, strawberry, banana fruit, chocolate sauce, whipped cream

COUPE MELBA 13 €

Glace vanille, sauce fruits rouges, fraise fruit, chantilly

Vanilla ice cream, red fruit sauce, fruit strawberry, whipped cream

CAFÉ LIEGOIS 12 €

Glace café, vanille, sauce de café, chantilly

Coffee ice cream, vanilla, coffee sauce, whipped cream

CHOCOLAT LIEGOIS 12 €

Glace chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly

Chocolate ice cream, vanilla, hot chocolate, whipped cream

COLONEL 13 €

Glace citron, vodka, chantilly

Lemon ice cream, vodka, whipped cream

DAME BLANCHE 12 €

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

DAME NOIRE 12 €

Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly

Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream

L'AMIRAL 13 €

3 boules de poire, alcool de poire, chantilly

3 scoops of pear, pear alcohol, whipped cream

L'ICEBERG 13 €

Glace chocolat, glace menthe & chocolat, Get 27, chantilly

Chocolate ice cream, mint & chocolate ice cream, Get 27, whipped cream

MILK SHAKE 8 €

KID'S MENU 14 €

jusqu'à 10 ans | up to 10 years

PLAT

Nuggets ou steak haché ou fish and chips

Nuggets or ground beef or fish and chips



ACCOMPAGNEMENT

Frites ou Pâtes ou Légumes

Accompagnement : Fries or Pasta or Vegetables



DESSERT

1 boule de glace & 1 surprise

Dessert : 1 scoop of ice cream & 1 surprise