

Menu



Starters - Tapas

Mini mozza bufala (6pcs)	15€
Panier de crudités frais et croquants tapenade maison (2pers) Jumbo of crudités with its homemade sauce	19€
Foie gras et son chutney de figue Foie gras with chutney of fig	23€
Focaccia de saumon fumé ou Chèvre chaud (6pcs) Toasted Focaccia with smoked salmon or warm cheese	19€
Tartine Veggie (caviar d'aubergines, poivron rouge, mozza) Toast bread with aubergines, red pepper, tomatoes and mozza served with salad	19€
Tartine BÀO (crème de pecorino, jambon à la truffe et mozza) Toast bread with pecorino cream, ham with truffle and mozza served with salad	19€
Assiette de charcuterie (2pers) Our charcuterie selection	22€
Assiette de fromage affiné (2pers) Fromagerie FESTIN Our cheese selection from cheese shop FESTIN	22€
Assiette Duo charcuterie fromage (2pers) Our Charcuterie & cheese duo platter	25€
Camembert rôti au four miel et romarin (20min de cuisson)	24€

Plats - Mains courses

PLATS ENFANTS KIDS (Steak potatoes, Gnocchi, Focaccia)	14€
Salade de toast de chèvre chaud Fresh salad with tomato, mix salad and goat cheese	25€
Salade Fraicheur tomates, mozzarella, speck, melon Fresh salad with tomato, mozzarella, speck ham, melon	25€
Gnocchi à la crème de truffe et tranche de coppa Gnocchi with creamy sauce truffle, top with coppa	27€
Filet de poisson du jour et sa poêlée de légumes du marché Fish of the day served with vegetables	35€
Bavette de boeuf simmental et ses pommes de terre grenailles Beef bavette black Simmental and his potatoes	35€
Filet de boeuf sauce cèpes et sa purée maison à la truffe Beef filet mushroom sauce with homemade mashed potatoes with truffle	49€

DESSERTS HOME MADE

bào
CANNES



8€