

## LES PIZZAS

### LA MARGHERITA

Tomate, Mozzarella, Basilic, Olives  
Tomato, Mozzarella, Basil, Olives

13.00

### LA REINE

Tomate, Champignons, Jambon, Mozzarella, Olives  
Tomato, Mushroom, Ham, Mozzarella, Olives

15.00

### LA NAPOLITAINE

Tomate, Mozzarella, Anchois, Olives  
Tomato, Mozzarella, anchovy, Olives

14.00

### LA THON

Tomate, Mozzarella, Thon, Persillade, Olives  
Tomato, Mozzarella, Tuna, Garlic, Olives

15.00

### LA SAN DANIEL

Crème fraîche, Mozzarella, San Daniel, copeaux de parmesan, Roquette  
Cream, Mozzarella, San Daniel, parmesan cheese, Roquette salade

17.00

### LA QUATRE FROMAGES

Tomate, mozzarella, ricotta, gorgonzola, chevre  
Tomato, Mozzarella, ricotta, gorgonzola chesse, goat cheese

16.00

### LA BURRATA

Tomate, Jambon Cru, Burrata, Mozzarella, Roquette , copeaux de parmesan et tomate cerises  
Tomato, Italian Ham, Burrata, Mozzarella, Roquette salade, parmesan cheese, cherry tomatoes

18.00

### L'AUBERGINE

Tomate, Mozzarella, Aubergine, persillade  
Tomato, Mozzarella, eggplant, garlic

15.00

### LA SPIANATA PICCANTE

Tomate, Poivrons Grillés, Spianata, Mozzarella  
Tomato, grilled peppers, Spianata, Mozzarella

16.00

### LA TRUFFE

Crème de Truffe, Roquette, Tomates cerise, copeaux de Truffe, Jambon cru  
Truffle cream, Ham, Cherry tomatoes, truffle, roquette salade

25.00



## LES ENTREES STARTERS

La Burrata des Pouilles et Tomates anciennes ou à la Truffe supplément 4 €  
Apulian Burrata and Old Tomatoes or with Truffle + 4€

19.00

### La Salade Cesar aux deux poulets

Poulet moelleux et croustillant, sucrine, oeufs, copeaux de parmesan, croutons  
Soft and crispy chicken, sucrine, eggs, parmesan cheese, bread

17.00

### Le Poke Bowl Healthy

Saumon, quinoa, mangue, avocat, carottes, gingembre, soja frais, concombre, coriandre  
Salmon, quinoa, mango, avocado, carrots, ginger, fresh soybeans, cucumber, coriander

19.00

### La Salade Cannoise au Saumon

Saumon mariné, avocat tranché, mangue, sucrine, perles de pamplemousse, gouttes de poivrons  
Salmon, avocado, mango, sucrine, grapefruit pearls, gravelax sauce

19.00

### Le Tartare de Boeuf coupé au couteau et Frites Maison

Beef Tartare and Homemade Fries

18.00

## L'ÉCAILLER

### Les Huîtres Oysters

Bouzigue	17.00 /6	33.00 /12
Fines de Claires	16.00 /6	31.00 /12

### Les Crustacés shellfish

Crevettes Roses	10.00 /6	19.00 /12
-----------------	----------	-----------

## LES POISSONS FISH

### Tataki de Thon à l'Indienne

Riz, Curry, Noix de cajou, Coriandre

Rice, Curry, Cashews, Coriander

24.00

### Le Tartare de Thon

Coeur Guacamole, perle de passion, vinaigrette à la mangue, frites et salade

Tuna tartare, with guacamole heart, passion pearl, mango vinaigrette, fries and salad

24.00

### Les Belles Gambas Roties

Marmelade de mangue et fruit de la passion, purée de patate douce et chips de pomme de terre

Roasted prawns, mango and passion fruit marmalade, sweet potato purée and potato chips

26.00

### Les Saint Jacques juste snackées à la Truffe et purée maison Truffée

Scallops with truffle and house mash

30.00

## LES POISSONS ENTIERS selon arrivage

Avec un accompagnement au choix (+4€ sup truffe)

La Daurade sea bream 500g environ (1 personne)

28.00

Le Loup sea bass 1kg environ (2 personnes)

75.00

Le plateau : seul ou a partager

6 Huitres Fines de Claires

6 Crevettes Roses

26.00

Le Plateau du Café Hoche:

12 Huitres Fines de Claires

12 Crevettes Roses

1 saumon mariné

65.00

## LES PÂTES PASTA

### Gnocchi Frais, Tomates cerises, Burrata, Basilic

Gnocchi Tomatoes, Burrata, Basil

19.00

### Raviolis frais au saumon et Crispy Saumon

Salmon Ravioli

23.00

### Gnocchi à la crème de Truffe et ses copeaux de Truffe

Truffle cream gnocchi

28.00

### Les Linguines alle Vongole

Pasta with clams

26.00

## LES VIANDES MEATS

Viandes d'origine française

### Le Tartare de Boeuf coupé au couteau et Frites Maison

Beef Tartare and Homemade Fries

18.00

### La Belle Escalope de veau Milanaise Oreille d'éléphant

Linguines napolitaines

Milanese veal and Neapolitan linguine

23.00

### Le Bao de Bœuf au Satay

Pain Vapeur, boeuf mariné, Légumes Croquants, Salade, Frites de Patate Douce

Steamed Bread, Marinated Beef, Crunchy Vegetables, Salad, Sweet Potato Fries

21.00

### L'Entrecôte Café de Paris

Marquée au grill Charqual, Frites maison, Sauce café de Paris

Entrecote with Homemade fries

26.50

### Le Filet de Boeuf aux Morilles et sa purée Maison

Beef Filet with Morels and Mashed potatoes

38.00

### Le Carré d'Agneau Rôti

Rôti au foin, jus de thym, pomme Anna, tomates cerises et aubergines rôties

Roasted Rack of lamb with hay, thyme juice, potato, cherry tomatoes and roasted eggplants

34.00

**Les Belles pièces à partager:** selon arrivage, avec un accompagnement au choix (+4€ sup truffe)

Côtes de Veau aux Morilles facon côte de boeuf

70.00

Chateaubriand

75.00

Tomahawk

95.00

## Accompagnements

Purée Maison Mashed potatoes

5.00

Purée Maison à l'huile de Truffe et copeaux Mashed Potatoes with Truffle

9.00

Frites Maison Fries

5.00

Poelée de Légumes vegetables

5.00

Salade verte

4.00