

## À Partager

<b>Mouclade au barbecue ail &amp; persil</b> moules de Tamaris ouvertes à la flamme	15
<b>Caviar d'aubergines</b> marinées à l'huile d'olive fumée & sarriette, caillé de chèvre frais à la fleur de sel	9
<b>Stracciatella crémeuse</b> tomates cerises rôties à l'ail des ours, huile d'olive italienne, fleur de sel	15
<b>Focaccia finocchiona</b> beurre au piment d'Espelette, saucisson au fenouil, pickles de cornichons, chips de fenouil	16
<b>Focaccia pepe</b> poivrons grillés, pesto, burrata crémeuse, huile d'olive italienne	18

## Summer Body

<b>Vitello Toulonnais</b> tartare de veau haché au couteau & mariné au whisky, sauce façon vitello tonnato, pickles d'oignons rouges, câpres frits, anchois de Cantabrie, amandes salées	26
<b>Insalata fresca</b> salade craquante, gambas, saumon, thon rouge pané aux cacahuètes torrifiées, burrata crémeuse, avocat grillé, sauce ponzu & gingembre confit	28
<b>Carpaccio de gambas bleues</b> marinées aux agrumes, vierge d'herbes fraîches	25

## Pasta & Basta

<b>Fusilloni</b> au confit de boeuf, burrata crémeuse, réduction de jus de cuisson	26
<b>Ravioli al tartufo</b> stracciatella, jus de viande à la truffe, lamelles de truffe fraîche, guanciale frit, roquette	29
<b>Gnocchi maison</b> à l'ail des ours, poêlée de shiitake, émulsion de pecorino	20

## Les Minots

<b>Fish&amp;Chips</b> ou <b>Mini Pizza</b> + <b>Sirop</b> + <b>Glacé</b> tomate fromage surprise !	14
---	----

# Petit Sud



## À la Braise

Tous nos plats sont servis avec une garniture au choix

 <b>Côte de boeuf Charolaise 500g</b> grillée à la flamme, sauce vierge	42
 <b>Cochon qui pleure</b> jalapeños, cébettes, ail, oignons rouges	26
 <b>Suprême de volaille fermière</b> rôti à la flamme, jus de volaille à la truffe	23
 <b>Énorme darne de saumon marinée</b> au saké, laquée au miso, herbes fraîches	27
 <b>Fish &amp; chips</b> cabillaud, crème de ciboulette au citron confit	26
 <b>Kraken burger</b> énorme tentacule de poulpe grillée à la flamme, pain black bun, mayonnaise au wasabi, wakamé, gingembre confit, salade de fenouil craquante	32

### TOUJOURS PLUS NOS ACCOMPAGNEMENTS en supplément 5

<b>Frites fraîches</b> à la truffe d'été, mayonnaise à la truffe
<b>Caponata tiède à la Sicilienne</b> aubergines, celeris, tomates, câpres, olives vertes, vinaigre balsamique blanc, herbes fraîches, huile d'olive italienne
<b>Salade craquante &amp; halloumi rôti</b> vinaigrette sésame toasté & yuzu

## La Pizza Traditionnelle

<b>Margherita</b> sauce tomate cuisinée, mozzarella fior di latte, basilic & origan	15
<b>Mielleuse</b> crème de mascarpone, mozzarella fior di latte, chèvre frais, pignons, compotée de figues, miel	17
<b>Burratina</b> sauce tomate cuisinée, burrata crémeuse, guanciale fumé, roquette, amandes grillées, tomates séchées	18
<b>Truffe me l'm Famous</b> jus de viande truffé, burrata à la truffe, guanciale frit, copeaux de truffe fraîche	20
<b>Cosa Nostra</b> caviar d'aubergines, agneau confit, provolone, oignons rouges, olives taggiasche	19
<b>Mare e sole</b> sauce tomate cuisinée, calamars, ail, persil, rouille, persillade	19

## Desserts

Par notre chef pâtissier

<b>Let's get Nuts</b> mousse cacahuète, caramel au beurre salé, cacahuètes caramélisées, glaçage chocolat au lait	12
<b>1000% Vanille</b> millefeuille caramélisé, diplomate vanille, praliné vanille, gel vanille, crème glacée vanille	12
<b>Pavlova John Lemon</b> meringue, crémeux citron verveine, gelée ginger beer, gingembre confit, suprême de citron vert & shooter de moscow mule	12
<b>Fraise to fresh</b> mousse avocat, fraises fraîches, compotée fraises & basilic de la serre du plan, streusel cacao	12
<b>Café Petit Sud</b> assortiment de mignardises plus café	12

## Sundae

<b>Calade caramel</b> crème glacée vanille, cacahuètes, Daim, sauce caramel	10
<b>Coup de soleil</b> crème glacée vanille, coulis de fraises, fraises fraîches de la serre du plan	10
<b>Amalfi</b> sorbet citron, confit de citron, meringues	10