

## A partager

Pissaladière	15
Légumes crus du potager, anchoïade et houmous	20
Planche de jambon cru San Daniel, pan con tomate	22

## Les entrées

Œuf fermier du Pradet, petits pois du jardin, Lard de Colonatta et frisée	16
Poulpe croustillant, houmous au cumin et tuile de pain Sarde	16
Ceviche de daurade royale aux agrumes et citron caviar	17

## Les salades

Tomates de collection, burrata, pesto de basilic et focaccia	18
Salade Pellegrin Sucrine, tomates anciennes, chèvre frais et menthe fraîche	18
Salade niçoise Sucrine, tomate, concombre, haricots verts, céleri, radis, fenouil, fèves, œuf mollet, thon et anchois, vinaigrette citronnée	23

## Les pizzette

Margarita Sauce tomate, mozzarella, basilic	15
Bianca Crème fraîche, jambon blanc, champignons, mozzarella	16
Léoube Sauce tomate, courgettes, aubergines, tomates confites, pesto	16
Italienne Sauce tomate, stracciatella di bufala, jambon cru, roquette, parmesan	18

## Les plats

Carpaccio de bœuf <i>Frites maison, roquette, tomates cerises, câpres de Pantelleria, basilic et parmesan</i>	24
Magret de canard, jus réduit au miel de Léoube <i>Purée de patate douce, pak choï grillé</i>	32
Suprême de volaille aux herbes du jardin <i>Millefeuille de pommes de terre</i>	26
Gnocchis à la truffe d'été du Var et Stracciatella di buffala	26
Maigre de Méditerranée en viennoise de noix <i>Courgette du jardin à la menthe fraîche</i>	26
Filet de Loup, vierge de tomates du jardin <i>Tian de légumes du soleil</i>	29

## La pêche locale

La pêche locale du jour <i>Voir ardoise</i>	12€/100g
Langouste de Méditerranée ( sur commande 24 heures à l'avance )	18€/100g
Garnitures au choix <i>Frites maison, tian de légumes du soleil, millefeuille de pommes de terre</i>	5

## Menu enfant

Volaille panée ou filet de loup ou Pizzetta Margarita 2 boules de glace au choix Sirop à l'eau	18
--	----

## Les desserts

Chèvre frais de l'arrière-pays, huile d'olive de Léoube et confiture de figues	9
Granita café con panna et pain perdu brioché	10
Belle profiterole, éclats d'amandes caramélisées, sauce chocolat	12
Minestrone de fruits exotiques au jasmin et sorbet mangue	12
Baba au Gin de Léoube, crème montée citronnée	12
Sélection de glaces et sorbets artisanaux Maison Regain <i>Vanille, chocolat, café, fraise, citron, thé à la menthe - pignons, mangue</i>	3€/boule