

## Les Entrées

<b>ŒUF AUX GIROLLES</b> Œuf au plat et poêlée de girolles crémees <i>Fried egg &amp; sautéed chanterelle mushrooms with cream</i> <b>18</b> <b>CRÈME DE POTIMARRON</b> Faire maison, parfumée à la sauge <i>Homemade pumpkin and sage soup</i> <b>16</b>
---

<b>PETITS ARANCINI</b>	<b>18</b>
Croquettes de risotto fourrées à la Scamorza <i>Deep fried sicilian riceballs, stuffed with Scamorza cheese</i>	

<b>MINISTRONE</b>	<b>16</b>
Soupe de légumes maison à la tomate parfumée au basilic <i>Italian vegetable soup with tomato &amp; basil</i>	

<b>AUBERGINES ALLA PARMIGIANA</b>	<b>18</b>
Gratin d'aubergines à la tomate et au parmesan <i>Aubergines au gratin, with tomato sauce &amp; parmesan</i>	

<b>SALADE CAESAR</b>	<b>24</b>
Salade romaine, croûtons, parmesan et croustillants de poulet <i>Caesar salad with crispy chicken</i>	

<b>BELLE BURRATA ET TOMATES CERISES</b>	<b>21</b>
Burrata, roquette, tomates cerises et cebettes <i>Burrata, rocket salad, cherry tomatoes &amp; spring onion</i>	

<b>TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT</b>	<b>24</b>
Saumon frais et avocat <i>Salmon tartar with avocado</i>	

<b>HUÎTRES GILLARDEAU N°2</b>	<b>18</b>
Les 3 pièces <i>Three green oysters Gillardeau n°2</i>	

<b>VITELLO TONNATO</b>	<b>21</b>
Rôti de veau, sauce au thon, fleurs de câpres <i>Roasted veal, tuna sauce, caper flowers</i>	

## Les Poissons

<b>FILET DE TURBOT AUX ARTICHAUTS</b> Turbot rôti et petits artichauts de pays crus <i>Roasted turbot &amp; raw baby artichokes</i> <b>49</b>
--

<b>BELLE SOLE MEUNIÈRE</b>	<b>89</b>
Sole poêlée au beurre, 500 gr. <i>Pan fried sole with butter</i>	

<b>PAVÉ DE SAUMON RÔTI</b>	<b>30</b>
Beurre blanc, purée de pommes de terre <i>Roasted salmon, white butter sauce &amp; mashed potato</i>	

<b>DORADE EN PAPILLON</b>	<b>34</b>
Servie avec les légumes du moment <i>Sea bream filets served with seasonal vegetables</i>	

<b>CALAMARETTI FRITTI</b>	<b>32</b>
Calamars frits, sauce Tartare <i>Deep fried squid rings</i>	

<b>FRITTO MISTO</b>	<b>38</b>
Mélange de fruits de mer et poissons frits en beignets <i>Deep fried mix seafood &amp; fish</i>	

## Les Viandes

<b>OSSO BUCO ALLA MILANESE</b> Jarret de veau confit à la tomate <i>Fresh premium veal stew in tomato sauce</i> <b>44</b>
--

<b>ESCALOPE MILANESE</b>	<b>36</b>
Escalope de veau panée <i>Breaded veal escalope</i>	

<b>ESCALOPE À LA CRÈME</b>	<b>36</b>
Escalope de veau à la crème et champignons de Paris <i>Veal escalope in mushroom &amp; cream sauce</i>	

<b>STEAK TARTARE</b>	<b>28</b>
Assaisonné selon votre envie <i>Raw beef tartare</i>	

<b>BELLE ENTRECÔTE D'ANGUS</b>	<b>52</b>
Grillée ou poêlée, sauce béarnaise <i>Sirloin steak, grilled or pan-fried &amp; béarnaise sauce</i>	

<b>FILET DE BŒUF</b>	<b>59</b>
Béarnaise Maison ou Sauce au poivre vert <i>Beef fillet, with béarnaise sauce or green peppercorn sauce</i>	

<b>FOIE DE VEAU À L'ANGLAISE</b>	<b>42</b>
Foie de veau poêlé et bacon <i>Pan-fried calf's liver served with bacon</i>	

<b>FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE</b>	<b>42</b>
Foie de veau poêlé et oignons confits <i>Pan-fried calf's liver &amp; crystallised onions</i>	

<b>FOIE DE VEAU AUX CÈPES</b>	<b>54</b>
Foie de veau poêlé aux cèpes <i>Calf's liver with porcini mushrooms</i>	

## Pâtes & Risotto

<b>RISOTTO ALLA MILANESE</b> safran, jarret de veau confit, os à moelle <i>Saffron, veal stew &amp; marrow bone</i> <b>39</b>
--

<b>RAVIOLIS A LA RICOTTA</b>	<b>24</b>
Sauce tomate OU à la crème <i>Ravioli with Ricotta cheese &amp; spinach, tomato OR cream sauce</i>	

<b>LASAGNES AL FORNO</b>	<b>24</b>
Lasagnes maison au four 100 % pur boeuf <i>Home-baked lasagna, 100% beef</i>	

<b>PENNE BOLOGNESE</b>	<b>24</b>
Sauce bolognaise maison, 100 % pur boeuf <i>Tomato &amp; ground beef sauce</i>	

<b>PENNE ALL' ARRABBIATA</b>	<b>22</b>
Tomate, olives noires et piments forts <i>Tomato sauce, black olives &amp; chili pepper</i>	

<b>PENNE CARBONARA</b>	<b>24</b>
Crème fraîche, lardons et oeuf <i>Cream sauce, bacon &amp; egg yolk</i>	

<b>LINGUINE AL SALMONE</b>	<b>28</b>
Saumon frais, crème fraîche, échalotes et vin blanc <i>fresh salmon, cream shallots &amp; white wine</i>	

<b>LINGUINE VONGOLE</b>	<b>34</b>
Palourdes fraîches, vin blanc, ail, persil et piment <i>Fresh clams, white wine, garlic, parsley &amp; chili pepper</i>	

<b>LINGUINE AUX FRUITS DE MER</b>	<b>36</b>
Pétoncles, crevettes, palourdes fraîches, tomate, ail et piment <i>Fresh seafood, tomato sauce, chili pepper, garlic</i>	

## Les Pizzas

<b>MARGHERITA</b>	<b>16</b>
Tomate, fromage et origan <i>Tomato, cheese &amp; oregano</i>	

<b>NAPOLETANA</b>	<b>16</b>
Tomate, fromage, anchois et olives <i>Tomato, cheese, anchovies &amp; olives</i>	

<b>GORGONZOLA</b>	<b>20</b>
Tomate, fromage et gorgonzola <i>Tomato, cheese &amp; italian creamy blue cheese</i>	

<b>REINE</b>	<b>22</b>
Tomate, fromage, champignons, jambon et origan <i>Tomato, cheese, mushrooms, ham &amp; oregano</i>	

<b>MELANZANE</b>	<b>20</b>
Tomate, fromage, aubergines, ail et persil <i>Tomato, cheese, aubergines, garlic &amp; parsley</i>	

<b>QUATRE SAISONS</b>	<b>22</b>
Tomate, fromage, champignons, artichauts, jambon, câpres <i>Tomato, cheese, mushrooms, artichokes, ham &amp; capers</i>	

<b>DI PARMA</b>	<b>24</b>
Tomate, fromage, jambon cru, mozzarella et basilic <i>Tomato, cheese, cured ham, mozzarella cheese &amp; basil</i>	

<b>DIAVOLA</b>	<b>20</b>
Tomate, fromage, salami piquant <i>Tomato, cheese &amp; spicy salami</i>	

<b>L'ORIENTALE</b>	<b>22</b>
Tomate, fromage, merguez, poivrons, champignons <i>Tomato, cheese, spicy sausage, sweet peppers, mushrooms</i>	

<b>NEPTUNE</b>	<b>20</b>
Tomate, thon, ail et persil <i>Tomato, tuna, garlic &amp; parsley</i>	

<b>AL SALMONE</b>	<b>28</b>
Tomate, fromage, saumon frais, ail et origan <i>Tomato, cheese, fresh salmon, garlic &amp; oregano</i>	

<b>PESCATORE</b>	<b>32</b>
Tomate, crevettes, palourdes, pétoncles fraîches, ail, persil <i>Tomato, fresh seafood, garlic &amp; parsley</i>	

<b>AL TARTUFO</b> Crème, fromage, roquette, huile de truffe et truffe fraîche <i>Cream, cheese, rocket salad, truffle oil &amp; fresh truffle</i> <b>49</b>
--

<b>TOUTES LES PIZZAS + BURRATA</b>	<b>+10</b>
<i>Any pizza + Burrata...</i>	

## Les Accompagnements

<b>PURÉE MAISON</b>	<b>9</b>
<i>Homemade mashed potato</i>	

<b>PURÉE TRUFFÉE</b>	<b>15</b>
<i>Homemade mashed potato &amp; truffle</i>	

<b>HARICOTS VERTS FRAIS</b>	<b>12</b>
<i>Fresh green beans</i>	

<b>ÉPINARDS FRAIS À LA CRÈME</b>	<b>12</b>
<i>Fresh spinach with cream</i>	

<b>SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN</b>	<b>9</b>
<i>Rocket salad with parmesan</i>	

<b>FRITES</b>	<b>9</b>
<i>French fries</i>	

<b>RIZ BEURRE FROMAGE</b>	<b>9</b>
<i>Butter &amp; cheese rice</i>	

## Les Desserts

<b>LES PROFITEROLES À PARTAGER</b>	<b>24</b>
Glace Vanille, sauce chocolat, cacao Valrhona à 61 % <i>Vanilla ice-cream, chocolate sauce</i>	

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT CRUMBLE CACAO</b>	<b>12</b>
Dessert maison, cacao Valrhona à 61 % <i>Homemade chocolate mousse &amp; cacao crumble</i>	

<b>TARTE TATIN</b>	<b>16</b>
La Fameuse ! dessert maison <i>Upside down apple pie</i>	

<b>TIRAMISÙ TRADITION</b>	<b>12</b>
Dessert maison <i>Home made tiramisu</i>	

<b>BABA AU RHUM</b>	<b>18</b>
Rhum St James, Glace vanille et chantilly maison <i>St James rum, vanilla ice-cream &amp; whipped cream</i>	

<b>ÎLE FLOTTANTE</b>	<b>10</b>
"À l'ancienne", avec crème anglaise <i>Whipped egg white on custard</i>	

<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>10</b>
Dessert maison <i>Crème brûlée</i>	

<b>CARPACCIO D'ANANAS</b>	<b>12</b>
Ananas frais et sorbet citron <i>Fresh pineapple and lemon sorbet</i>	

<b>FRAMBOISE MELBA</b>	<b>15</b>
Glace artisanale, framboises fraîches, chantilly maison <i>Ice-cream, fresh raspberries, homemade whipped cream</i>	

<b>COUPE CARAMEL</b>	<b>10</b>
Glace caramel, nougatine maison et sauce caramel <i>Caramel ice-cream, home made hazelnut toffee, caramel sauce</i>	

<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	<b>10</b>
Coupe café ou chocolat et chantilly maison <i>Coffee or chocolate ice-cream, sauce, whipped cream</i>	

<b>SORBET WILLIAMS</b>	<b>15</b>
Sorbet poire et liqueur de poire <i>Pear sorbet with pear liqueur</i>	

Toutes nos viandes sont certifiées d'origine contrôlée, (nées, élevées, abattues)

VEAU : France

BOEUF : France - Argentine - Allemagne

AGNEAU - VOLAILLE - PORC : France - Espagne

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande

*The list of allergens contained in our dishes is available on request*

## Bières & Apéritifs

Bouteille : Leffe, Corona, Peroni zero 33 cl.	8
Pression : Peroni 25 cl.	8
Martini Rosso - Bianco - Rosato et Dry, Campari 5 cl.	8
Suze, Ricard, Pastis, Pernod, 51, Anisette 4 cl.	8
Porto rouge ou blanc 7 cl.	8
Kir cassis, framboise, mûre, pêche 15 cl.	8
Kir Royal cassis, framboise, mûre, pêche 15 cl.	18




## Les Champagnes

15 cl. - 75 cl.

<b>BLANCS AOC</b>		
Notre coup de coeur, Blanc de blancs 1 <sup>er</sup> cru	16	110
MOËT & CHANDON Grand Vintage		190
RUINART Blanc de blancs		270
DOM PERIGNON millésimé		480
CRISTAL ROEDERER millésimé		520
ARMAND DE BRIGNAC brut Gold		590
<b>ROSÉS AOC</b>		
Sélection de la maison Rosé 1 <sup>er</sup> cru	18	140
MOËT & CHANDON Grand Vintage Rosé		210
RUINART Brut rosé		320
DOM PERIGNON Vintage		890
ARMAND DE BRIGNAC brut Rosé		950
<b>MAGNUMS AOC</b>		
MOËT & CHANDON Grand Vintage		150 cl. 440
RUINART Blanc de blancs		590
DOM PERIGNON millésimé		990
CRISTAL ROEDERER millésimé	1	200
ARMAND DE BRIGNAC brut Gold	1	290
ARMAND DE BRIGNAC brut Rosé	1	800




## Les Vins Blancs

75 cl.

<b>ITALIE</b>		
PROSECCO DOC Domaine Torresella Extra Dry	39	
PINOT GRIGIO Domaine Torresella - Vénétie DOC	42	
 CERETTO Anaïs Blange - Piemont DOC	79	
<b>PROVENCE</b>		
Perle de Roseline IGP	34	
MINUTY Cuvée prestige AOP	49	
Château MINUTY Blanc et Or IGP Var	79	
DOMAINE OTT Clos Mireille AOP	84	
 LE CLOS PEYRASSOL Côte de Provence AOC	90	
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>		
SANCERRE Dom. Nicolas Millerieux AOP	69	
POUILLY FUMÉ Dom. Rabichattes Les Loges AOP	72	
BARON de L. De Ladoucette AOC	150	
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
CÔTE DU RHÔNE Domaine Perrin AOP	32	
<b>BOURGOGNE</b>		
 PETIT CHABLIS Dom. Vrignaud AOP	54	
SAINT-VÉRAN Maison Josphe Drouhin AOC	79	
CHABLIS Ch. Grenouille Gd Cru AOC	150	
MEURSAULT Leflaive AOC	190	
PULIGNY-MONTRACHET 1 <sup>er</sup> Cru, Champ Gain AOC	220	
CORTON-CHARLEMAGNE Gd Cru AOC	490	
BATARD-MONTRACHET Gd Cru, Dom. Leflaivre AOC	790	
MONTRACHET Grand Cru AOC	1	480


## Les Vins Rosés

75 cl.

<b>PROVENCE</b>		
Perle de Roseline IGP	34	
 Château LÉOUBE côtes de Provence AOP	49	
Château MINUTY Rose et Or AOP	79	
 DOMAINE OTT Château de Selle AOP	84	
 LE CLOS PEYRASSOL côte de Provence AOC	90	
Château MINUTY 281 côte de Provence AOP	140	

## Les Vins Rouges

15 cl. - 75 cl.

<b>ITALIE</b>		
CHIANTI Lamole di Lamole DOGC	59	
SANTA PIA NOBILE di Montepulciano IGP	110	
BAROLO Prunotto IGP	140	
TIGNANELLO Marchesi Antinori IGP	65	320
SOLAIA, Marchesi Antinori IGP	480	
<b>PROVENCE</b>		
Perle de Roseline IGP	34	
Château MINUTY Rouge et Or AOP	79	
DOMAINE OTT Château de Selle	84	
 LE CLOS PEYRASSOL côte de Provence AOC	90	
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>		
SANCERRE Dom. Nicolas Millerieux AOP	69	
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
CÔTE DU RHÔNE Domaine Perrin AOP	32	
CROZES-HERMITAGE Maison Les Alexandrins AOP	54	
<b>BOURGOGNE</b>		
PINOT NOIR Domaine A. Heitz AOP	69	
RULLY Josphe Drouhin AOC	90	
MERCUREY Domaine A. Heitz AOP	110	
CHASSAGNE MONTRACHET, O. Leflaivre AOC	180	
POMMARD 1 <sup>er</sup> Cru, Les Jarollières AOP	210	
NUIT ST GEORGES 1 <sup>er</sup> Cru, Terres Blanches AOC	280	
ECHEZAUX Gd Cru, Dom. des Perdrix AOC	480	
<b>BORDEAUX</b>		
CH. MACHORRE cuvée La Villa AOC	34	
<b>SAINT-ESTEPHE</b>		
CHATEAU DE PEZ AOC	150	
<b>GRAVES - MEDOC - HAUT MEDOC</b>		
Ch. MARJOSSE	46	
Allées DE CANTEMERLE, Ch. Cantemerle AOC	72	
Ch. LES GRANDS CHÊNES AOC	69	
Pensées de LA TOUR CARNET AOC	89	
<b>SAINT-EMILION GRANDS CRUS</b>		
Ch. GUILLEMIN LA GAFFELIERE Gd Cru AOC	69	
Ch. LAROQUE Gd Cru AOC	98	
Ch. MOULIN SAINT-GEORGES Gd Cru AOC	130	
PETIT FIGEAC Gd Cru AOC	190	
Ch. FIGEAC 1 <sup>er</sup> Gd Cru AOC	300	
CHAPELLE D'AUSONE Gd Cru AOC	490	
Ch. AUSONE 1 <sup>er</sup> Gd Cru classé A AOC	900	
Ch. CHEVAL BLANC 1 <sup>er</sup> Gd Cru classé A AOC	1	510
<b>PAUILLAC</b>		
ECHO DE LYNCH BAGES 2 <sup>e</sup> Vin Lynch-Bages AOC	140	
Ch. LYNCH-BAGES 2 <sup>e</sup> Gd Cru AOC	98	540
Ch. LATOUR 1 <sup>er</sup> Gd Cru AOC	890	
<b>SAINT-JULIEN</b>		
Ch. LALANDE-BORIE AOC	110	
Ch. TALBOT 4 <sup>e</sup> Gd Cru AOC	62	280
Ch. DUCRU-BEAUCAILLOU 2 <sup>e</sup> Gd Cru AOC	540	
<b>POMEROL</b>		
PETRUS Cru exceptionnel AOC	4	800

# le Vesuvio

ESTABLISHED 1969 · CANNES

68, boulevard de la Croisette - 06400 Cannes - Tel : +33 (0)4 93 94 08 28  
La maison n'accepte ni les chèques ni les cartes American-Express - Prix service compris