

Les Entrées	
Starters	
———— POÊLÉE DE PALOURDES ———— Palourdes fraîches, vin blanc, ail, persil et piment <i>Fresh clams, white wine, garlic, parsley & chili pepper</i>	32
———— ASPERGES VERTES & SAUCE HOLLANDAISE ———— Belles asperges de saison <i>Green asparagus served with hollandaise sauce</i>	28
CARPACCIO DE BŒUF À LA TRUFFE	38
Émincé de bœuf, truffes fraîches, roquette et parmesan <i>Raw beef, fresh truffle, rocket salad & parmesan shavings</i>	
PETITS ARANCINI	18
Croquettes de risotto fourrées aux petits pois et mozzarella <i>Deep fried sicilian riceballs, garden peas & mozzarella</i>	
MINISTRONE	16
Soupe de légumes maison à la tomate parfumée au basilic <i>Italian vegetable soup with tomato & basil</i>	
AUBERGINES ALLA PARMIGIANA	18
Gratin d'aubergines à la tomate et au parmesan <i>Aubergines au gratin, with tomato sauce & parmesan</i>	
SALADE CAESAR	24
Salade romaine, croûtons, parmesan et croustillants de poulet <i>Caesar salad with crispy chicken</i>	
BELLE BURRATA ET TOMATES CERISES	21
Burrata, roquette, tomates cerises et cebettes <i>Burrata, rocket salad, cherry tomatoes & spring onion</i>	
TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT	24
Saumon frais et avocat <i>Salmon tartar with avocado</i>	
HUÎTRES GILLARDEAU N°2	18
Les 3 pièces <i>Three green oysters Gillardeau n°2</i>	
VITELLO TONNATO	21
Rôti de veau, sauce au thon, fleurs de câpres <i>Cold slices of roasted veal, tuna sauce, capers</i>	

Les Poissons	
Fish	
FILET DE TURBOT AUX ARTICHAUTS	49
Turbot rôti et petits artichauts de pays crus <i>Roasted turbot & raw baby artichokes</i>	
BELLE SOLE MEUNIÈRE	79
Sole poêlée au beurre, 500 gr. <i>Pan fried sole with butter</i>	
PAVÉ DE SAUMON RÔTI	30
Beurre blanc, purée de pommes de terre <i>Roasted salmon, white butter sauce & mashed potato</i>	
DORADE EN PAPILLON	34
Servie avec les légumes du moment <i>Sea bream filets served with seasonal vegetables</i>	
CALAMARETTI FRITTI	32
Calamars frits, sauce Tartare <i>Deep fried squid rings</i>	
FRITTO MISTO	38
Mélange de fruits de mer et poissons frits en beignets <i>Deep fried mixed seafood & fish</i>	

Les Viandes	
Meat	
OSSO BUCO ALLA MILANESE	49
Jarret de veau confit à la tomate <i>Fresh premium veal stew in tomato sauce</i>	
ESCALOPE MILANESE	36
Escalope de veau panée <i>Breaded veal escalope</i>	
ESCALOPE À LA CRÈME	36
Escalope de veau à la crème et champignons de Paris <i>Veal escalope in mushroom & cream sauce</i>	
STEAK TARTARE	28
Assaisonné selon votre envie <i>Raw beef tartare</i>	
BELLE ENTRECÔTE D'ANGUS	52
Grillée ou poêlée, sauce béarnaise <i>Sirloin steak, grilled or pan-fried & béarnaise sauce</i>	
FILET DE BŒUF	59
Béarnaise Maison ou Sauce au poivre vert <i>Beef fillet, with béarnaise sauce or green peppercorn sauce</i>	
FOIE DE VEAU À L'ANGLAISE	42
Foie de veau poêlé et bacon <i>Pan-fried calf's liver served with bacon</i>	
FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE	42
Foie de veau poêlé et oignons confits <i>Pan-fried calf's liver & crystallised onions</i>	
FOIE DE VEAU AUX CÈPES	54
Foie de veau poêlé aux cèpes <i>Calf's liver with porcini mushrooms</i>	

Pâtes & Risotto	
Pasta & Risotto	
———— RISOTTO ALLA MILANESE ———— safran, jarret de veau confit, os à moelle <i>Saffron, veal stew & marrow bone</i>	39
———— RISOTTO À LA TRUFFE ———— Truffes fraîches et jus de viande <i>Truffled risotto, fresh truffles & gravy</i>	49
RAVIOLIS À LA RICOTTA	24
Sauce tomate OU à la crème <i>Ravioli with Ricotta cheese & spinach, tomato OR cream sauce</i>	
LASAGNES AL FORNO	24
Lasagnes maison au four 100 % pur bœuf <i>Home-baked lasagna,100% beef</i>	
PENNE BOLOGNESE	24
Sauce bolognaise maison, 100 % pur bœuf <i>Tomato & ground beef sauce</i>	
PENNE ALL' ARRABBIATA	22
Tomate, olives noires et piments forts <i>Tomato sauce, black olives & chili pepper</i>	
PENNE CARBONARA	24
Crème fraîche, lardons et œuf <i>Cream sauce, bacon & egg yolk</i>	
LINGUINE AL SALMONE	28
Saumon frais, crème fraîche, échalotes et vin blanc <i>fresh salmon, cream shallots & white wine</i>	
LINGUINE VONGOLE	34
Palourdes fraîches, vin blanc, ail, persil et piment <i>Fresh clams, white wine, garlic, parsley & chili pepper</i>	
LINGUINE AUX FRUITS DE MER	36
Pétoncles, crevettes, palourdes fraîches, tomate, ail et piment <i>Fresh seafood, tomato sauce, chili pepper, garlic</i>	

Les Pizzas	
MARGHERITA	16
Tomate, fromage et origan <i>Tomato, cheese & oregano</i>	
NAPOLETANA	16
Tomate, fromage, anchois et olives <i>Tomato, cheese, anchovies & olives</i>	
GORGONZOLA	20
Tomate, fromage et gorgonzola <i>Tomato, cheese & italian creamy blue cheese</i>	
REINE	22
Tomate, fromage, champignons, jambon et origan <i>Tomato, cheese, mushrooms, ham & oregano</i>	
MELANZANE	20
Tomate, fromage, aubergines, ail et persil <i>Tomato, cheese, aubergines, garlic & parsley</i>	
QUATRE SAISONS	22
Tomate, fromage, champignons, artichauts, jambon, câpres <i>Tomato, cheese, mushrooms, artichokes, ham & capers</i>	
DI PARMA	24
Tomate, fromage, jambon cru, mozzarella et basilic <i>Tomato, cheese, cured ham, mozzarella cheese & basil</i>	
DIAVOLA	20
Tomate, fromage, salami piquant <i>Tomato, cheese & spicy salami</i>	
L'ORIENTALE	22
Tomate, fromage, merguez, poivrons, champignons <i>Tomato, cheese, spicy sausage, sweet peppers, mushrooms</i>	
NEPTUNE	20
Tomate, thon, ail et persil <i>Tomato, tuna, garlic & parsley</i>	
AL SALMONE	28
Tomate, fromage, saumon frais, ail et origan <i>Tomato, cheese, fresh salmon, garlic & oregano</i>	
PESCATORE	32
Tomate, crevettes, palourdes, pétoncles fraîches, ail, persil <i>Tomato, fresh seafood, garlic & parsley</i>	

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

TOUTES LES PIZZAS + BURRATA	+10
Any pizza + Burrata...	

Les Accompagnements	
Side dishes	

PURÉE MAISON	9
Homemade mashed potato	
PURÉE TRUFFÉE	15
Homemade mashed potato & truffle	
BROCCOLINI FRAIS	10
Fresh broccolini	
HARICOTS VERTS FRAIS	12
Fresh green beans	
ÉPINARDS FRAIS À LA CRÈME	12
Fresh spinach with cream	
SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN	9
Rocket salad with parmesan	
FRITES	9
French fries	
RIZ BEURRE FROMAGE	9
Butter & cheese rice	

Les Desserts	
———— LA PAVLOVA ———— Meringue, crème chantilly et fruits rouges <i>Meringue, homemade whipped cream & red berries</i>	16
LES PROFITEROLES À PARTAGER	24
Glace Vanille, sauce chocolat, cacao Valrhona à 61 % <i>Vanilla ice-cream, chocolate sauce</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT CRUMBLE CACAO	12
Dessert maison, cacao Valrhona à 61 % <i>Homemade chocolate mousse & cacao crumble</i>	
TARTE TATIN	16
La Fameuse ! dessert maison <i>Upside down apple pie</i>	
TIRAMISÙ TRADITION	12
Dessert maison <i>Home made Tiramisù</i>	
BABA AU RHUM	15
Rhum, Glace vanille et chantilly maison <i>Rum, vanilla ice-cream & whipped cream</i>	
ÎLE FLOTTANTE	12
"À l'ancienne", avec crème anglaise <i>Whipped egg white on custard</i>	
CRÈME BRÛLÉE	10
Dessert maison <i>Crème brulée</i>	
CARPACCIO D'ANANAS	12
Ananas frais et sorbet citron <i>Fresh pineapple and lemon sorbet</i>	
FRAMBOISE MELBA	15
Glace artisanale, framboises fraîches, chantilly maison <i>Ice-cream, fresh raspberries, homemade whipped cream</i>	
COUPE CARAMEL	10
Glace caramel, nougatine maison et sauce caramel <i>Caramel ice-cream, home made hazelnut toffee, caramel sauce</i>	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	10
Coupe café ou chocolat et chantilly maison <i>Coffee or chocolate ice-cream, sauce, whipped cream</i>	
SORBET WILLIAMS	15
Sorbet poire et liqueur de poire <i>Pear sorbet with pear liqueur</i>	

Eaux, Sodas, Cafés	
Aqua Panna, San Pellegrino 75 cl.	10
Coca & Coca Zéro, Perrier 33 cl.	6
Sprite, Orangina, Schweppes, Fuze Tea, Fanta 25 cl.	6
Jus de Fruits 20 cl.	6
Bitter Sanpellegrino 10 cl.	6
Orange ou Citron pressés 25 cl.	10
Expresso	4
Cappuccino, Thés, Infusions, Café crème	6

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, Corona zéro 33 cl.	10
Pression : Moretti 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.	16

Les Champagnes

15 cl. - 75 cl.		
BLANCS AOC		
Notre coup de coeur, Le Blanc de blancs 1 ^{er} cru	16	110
BILLECART SALMON La réserve - Brut		190
RUINART Blanc de blancs		270
ARMAND DE BRIGNAC brut Gold		350
DOM PERIGNON millésimé		480
CRISTAL ROEDERER millésimé		520
ROSÉS AOC		
Sélection de la maison Rosé 1 ^{er} cru		140
BILLECART SALMON Le Rosé - Brut		210
RUINART Brut rosé		320
ARMAND DE BRIGNAC brut Rosé		380
DOM PERIGNON Vintage		890
MAGNUMS AOC		
RUINART Blanc de blancs		560
RUINART Brut rosé		620
ARMAND DE BRIGNAC brut Gold		800
ARMAND DE BRIGNAC brut Rosé		850
DOM PERIGNON millésimé		990

Les Vins Blancs

15 cl - 75 cl		
ITALIE		
PROSECCO DOC Dom. Torresella Extra Dry	08	39
PINOT GRIGIO Dom. Torresella, Vénétie DOC	10	42
PROVENCE		
Perle de Roseline IGP méditerranée	08	34
 Première de FIGUIÈRE, Côtes de Provence AOP		59
Château MINUTY Blanc et Or IGP Var	16	79
 DOMAINE OTT Clos Mireille, Côtes de Provence AOC		84
VALLÉE DE LA LOIRE		
SANCERRE Dom. Nicolas Millerioux AOP	14	69
POUILLY FUMÉ Dom. Rabichattes Les Loges AOP		79
VALLÉE DU RHÔNE		
CONDRIEU Domaine Graeme & Julie Bott AOC		140
BOURGOGNE		
 PETIT CHABLIS Dom. Vrignaud AOP	12	59
SAINT-VÉRAN Maison Josphe Drouhin AOC		79
CHABLIS Fourchaume 1 ^{er} Cru AOC		110
MEURSAULT Les Tillets AOP		240
PULIGNY-MONTRACHET Les Combettes 1 ^{er} Cru AOC		290
CORTON-CHARLEMAGNE Gd Cru AOC		490
BATARD-MONTRACHET Gd Cru, Dom. Leflaivre AOC		790
MONTRACHET Grand Cru AOC	1	480

Les Vins Rosés

15 cl. - 75 cl.		
PROVENCE		
Perle de ROSELINE IGP Méditerranée	08	34
 Château RÉAL, Côtes de Provence AOP	10	49
 Première de FIGUIÈRE, Côtes de Provence AOP		59
Ch. MINUTY Rose et Or, Côtes de Provence AOP	16	79
 Ch. Ste Marguerite "Fantastique", Côtes de Provence AOP		85
 DOMAINE OTT Ch. de Selle, Côtes de Provence AOC		90
Château MINUTY 281, Côtes de Provence AOP		140
MAGNUMS		
Ch. MINUTY Rose et Or, Côtes de Provence AOP		150 cl.
		190
JEROBOAM		
Ch. MINUTY Rose et Or, Côtes de Provence AOP		300 cl.
		390

Les Vins Rouges

15 cl. - 75 cl.		
ITALIE		
CHIANTI Lamole di Lamole DOGC	12	59
NEBBIOLO Giulia Negri DOC		90
SANTA PIA NOBILE di Montepulciano IGP		110
BAROLO Prunotto IGP		140
TIGNANELLO Marchesi Antinori IGP	65	320
SOLAIA, Marchesi Antinori IGP		480
PROVENCE		
 Première de FIGUIÈRE, Côtes de Provence AOP		59
Ch. MINUTY Rouge et Or, Côtes de Provence AOP		79
DOMAINE OTT Ch. de Selle, Côtes de Provence AOC		84
VALLÉE DE LA LOIRE		
SANCERRE Dom. Nicolas Millerioux AOP	14	69
VALLÉE DU RHÔNE		
CROZES-HERMITAGE Les Alexandrins AOP		69
SAINT-JOSEPH Domaine Graeme & Julie Bott AOC	16	90
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Julien Masquin AOP		110
CÔTE-ROTIE Domaine Jasmin AOP		140
BOURGOGNE		
PINOT NOIR Domaine A. Heitz AOP	14	69
RULLY Josphe Drouhin AOC		90
MERCUREY Domaine A. Heitz AOP	22	110
CHASSAGNE MONTRACHET, Morgeot, 1 ^{er} Cru AOC		180
POMMARD 1 ^{er} Cru, Pézerolles AOP		210
NUIT ST GEORGES 1 ^{er} Cru, Clos des Argillières AOC		280
ECHEZAUX Gd Cru, Dom. des Perdrix AOC		480
BORDEAUX		
GRAVES - MEDOC - HAUT MEDOC		
Ch. MAGENCE Prélude AOC	10	49
Pensées de LA TOUR CARNET AOC	16	90
SAINT-EMILION GRANDS CRUS		
Ch. LAROQUE Gd Cru AOC	25	110
PETIT FIGEAC Gd Cru AOC		240
Ch. FIGEAC 1 ^{er} Gd Cru AOC		390
CHAPELLE D'AUSONE Gd Cru AOC		490
Ch. AUSONE 1 ^{er} Gd Cru classé A AOC		900
Ch. CHEVAL BLANC 1 ^{er} Gd Cru classé A AOC	1	510
PAUILLAC		
ECHO DE LYNCH BAGES 2 ^e Vin Lynch-Bages AOC		140
Ch. LYNCH-BAGES 2 ^e Gd Cru AOC	78	390
Ch. LATOUR 1 ^{er} Gd Cru AOC		890
SAINT-JULIEN		
Ch. TALBOT 4 ^e Gd Cru AOC	62	280
Ch. DUCRU-BEAUCAILLOU 2 ^e Gd Cru AOC		540
POMEROL		
PETRUS Cru exceptionnel AOC	4	800
MAGNUMS		
Ch. LAROQUE Gd Cru AOC		150 cl.
		230
TIGNANELLO Marchesi Antinori IGP		650

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