

Les Entrées

Starters

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

Les Poissons

Fish

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

Les Viandes

Meat

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

Pâtes & Risotto

Pasta & Risotto

<p>———— RAVIOLI DE HOMARD ————</p> Faits maison, bisque corail <i>Homemade lobster ravioli on coral bisque</i>	39
<p>———— RISOTTO À LA TRUFFE ————</p> Truffes fraîches et jus de viande <i>Truffled risotto, fresh truffles & gravy</i>	49

RAVIOLIS À LA RICOTTA Sauce tomate OU à la crème <i>Ravioli with Ricotta cheese & spinach, tomato OR cream sauce</i>	24
LASAGNES AL FORNO Lasagnes maison au four 100 % pur bœuf <i>Home-baked lasagna,100% beef</i>	24
PENNE BOLOGNESE Sauce bolognaise maison, 100 % pur bœuf <i>Tomato & ground beef sauce</i>	24
PENNE ALL' ARRABBIATA Tomate, olives noires et piments forts <i>Tomato sauce, black olives & chili pepper</i>	22
PENNE CARBONARA Crème fraîche, lardons et œuf <i>Cream sauce, bacon & egg yolk</i>	24
LINGUINE AL SALMONE Saumon frais, crème fraîche, échalotes et vin blanc <i>fresh salmon, cream shallots & white wine</i>	28
LINGUINE VONGOLE Palourdes fraîches, vin blanc, ail, persil et piment <i>Fresh clams, white wine, garlic, parsley & chili pepper</i>	34
LINGUINE AUX FRUITS DE MER Pétoncles, crevettes, palourdes fraîches, tomate, ail et piment <i>Fresh seafood, tomato sauce, chili pepper, garlic</i>	36

Les Pizzas

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

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

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

Les Accompagnements

Side dishes

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

Les Desserts

<p>———— LA PAVLOVA ————</p> Meringue, crème chantilly et fruits rouges <i>Meringue, homemade whipped cream & red berries</i>	16
<p>———— COUPE DE FRAISES ————</p> Fraises de pays, crème chantilly maison <i>Farm-fresh strawberries & homemade whipped cream</i>	15

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

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

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 Millerieux AOP	14	69
POUILLY FUMÉ Dom. Rabichattes Les Loges AOP		79
VALLÉE DU RHÔNE		
CÔTE DU RHÔNE Domaine Perrin AOP	08	32
CONDRIEU Domaine Graeme & Julie Bott AOC		140
BOURGOGNE		
 PETIT CHABLIS Dom. Vrignaud AOP	12	59
SAINT-VÉРАН 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

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		190
JEROBOAM		
Ch. MINUTY Rose et Or, Côtes de Provence AOP		390

Les Vins Rouges

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		
Perle de ROSELINE IGP Méditerranée	08	34
 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 Millerieux AOP	14	69
VALLÉE DU RHÔNE		
CÔTE DU RHÔNE Domaine Perrin AOP	08	32
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		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