Les Entrées
Starters

SALADE HARICOTS VERTS & MAGRET
Haricots verts, champignons de Paris et gravelax de canard maison
Green beans, button mushrooms & homemade duck gravlax
21

CARPACCIO DE SAINT JACQUES
Saint-Jacques fraiches, vinaigrette au fruit de la passion et fines herbes
Fresh scallops with passion fruit dressing & fresh herbs
24

POÊLÉE DE PALOURDES 32
Palourdes fraiches, vin blanc, ail et persil
Fresh clams, white wine, garlic & parsley

CARPACCIO DE BŒUF À LA TRUFFE 38
Émincé de bœuf, truffes fraiches, roquette et parmesan
Raw beef, fresh truffle, rocket salad & parmesan shavings

PETITS ARANCINI 18
Croquettes de risotto au butternut et parmesan
Deep fried sicilian riceballs, butternut & parmesan

MINESTRONE 16
Soupe de légumes maison à la tomate parfumée au basilic
Italian vegetable soup with tomato & basil

AUBERGINES ALLA PARMIGIANA 18
Gratin d'aubergines à la tomate et au parmesan
Aubergines au gratin, with tomato sauce & parmesan

SALADE CAESAR 24
Salade romaine, croûtons, parmesan et croustillants de poulet
Caesar salad with crispy chicken

TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT 24
Saumon frais et avocat
Salmon tartar with avocado

HUÎTRES GILLARDEAU N°2 18
Les 3 pièces
Three green oysters Gillardeau n°2

VITELLO TONNATO 21
Rôti de veau, sauce au thon, fleurs de câpres
Cold slices of roasted veal, tuna sauce, capers

Les Poissons
Fish

FILET DE TURBOT AUX GIROLLES 49
Turbot rôti, girolles et jus de veau
Roasted turbot, girolles mushroom & gravy

BELLE SOLE MEUNIÈRE 95
Sole poêlée au beurre, 500 gr.
Pan fried sole with butter

PAVÉ DE SAUMON RÔTI 30
Beurre blanc, purée de pommes de terre
Roasted salmon, white butter sauce & mashed potato

DAURADE EN PAPILLON 34
Servie avec les légumes du moment
Sea bream filets served with seasonal vegetables

CALAMARETTI FRITTI 32
Calamars frits, sauce Tartare
Deep fried squid rings

FRITTO MISTO 38
Mélange de fruits de mer et poissons frits en beignets
Deep fried mixed seafood & fish

Les Viandes
Meat

OSSO BUCO ALLA MILANESE 49
Jarret de veau confit à la tomate
Fresh premium veal stew in tomato sauce

ESCALOPE MILANESE 36
Escalope de veau panée
Breaded veal escalope

ESCALOPE À LA CRÈME 36
Escalope de veau à la crème et champignons de Paris
Veal escalope in mushroom & cream sauce

STEAK TARTARE 28
Assaisonné selon votre envie
Raw beef tartare

BELLE ENTRECÔTE D'ANGUS 52
Grillée ou poêlée, sauce béarnaise
Sirloin steak, grilled or pan-fried & béarnaise sauce

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

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

FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE 42
Foie de veau poêlé et oignons confits
Pan-fried calf's liver & crystallised onions

FOIE DE VEAU AUX CÈPES 54
Foie de veau poêlé aux cèpes
Calf's liver with porcini mushrooms

Pâtes & Risotto
Pasta & Risotto

GNOCCHI AUX GIROLLES
Girolles crémées, jus de viande et copeaux de parmesan
Creamed girolles, gravy & parmesan shavings
28

RISOTTO À LA MILANAISE
Safran, jarret de veau confit, os à moelle
Saffron, veal stew & marrow bone
39

RAVIOLIS À LA BURRATA 24
Raviolis maison, burrata et jus de viande
Homemade ravioli filled with burrata & gravy

LASAGNES AL FORNO 24
Lasagnes maison au four 100 % pur bœuf
Home-baked lasagna,100% beef

PENNE BOLOGNESE 24
Sauce bolognaise maison, 100 % pur bœuf
Tomato & ground beef sauce

PENNE ALL' ARRABBIATA 22
Tomate, olives noires et piments forts
Tomato sauce, black olives & chili pepper

PENNE CARBONARA 24
Crème fraîche, lardons et œuf
Cream sauce, bacon & egg yolk

LINGUINE AL SALMONE 28
Saumon frais, crème fraiche, vin blanc et ciboulette
fresh salmon, cream, white wine & chives

LINGUINE VONGOLE 34
Palourdes fraiches, vin blanc, ail et persil
Fresh clams, white wine, garlic & parsley

LINGUINE AUX FRUITS DE MER 36
Pétoncles, crevettes, palourdes fraiches, tomate, ail et piment
Fresh seafood, tomato sauce, chili pepper, garlic

Les Pizzas

MARGHERITA 16
Tomate, fromage et origan
Tomato, cheese & oregano

NAPOLETANA 16
Tomate, fromage, anchois et olives
Tomato, cheese, anchovies & olives

GORGONZOLA 20
Tomate, fromage et gorgonzola
Tomato, cheese & italian creamy blue cheese

REINE 22
Tomate, fromage, champignons, jambon et origan
Tomato, cheese, mushrooms, ham & oregano

MELANZANE 20
Tomate, fromage, aubergines, ail et persil
Tomato, cheese, aubergines, garlic & parsley

QUATRE SAISONS 22
Tomate, fromage, champignons, artichauts, jambon, câpres
Tomato, cheese, mushrooms, artichokes, ham & capers

DI PARMA 24
Tomate, fromage, jambon de Parme, mozzarella et basilic
Tomato, cheese, Parma ham, mozzarella cheese & basil

DIAVOLA 20
Tomate, fromage, salami piquant
Tomato, cheese & spicy salami

L'ORIENTALE 22
Tomate, fromage, merguez, poivrons, champignons
Tomato, cheese, spicy sausage, sweet peppers, mushrooms

NEPTUNE 20
Tomate, thon, ail et persil
Tomato, tuna, garlic & parsley

AL SALMONE 28
Tomate, fromage, saumon frais, ail et origan
Tomato, cheese, fresh salmon, garlic & oregano

PESCATORE 32
Tomate, crevettes, palourdes, pétoncles fraiches, ail, persil
Tomato, fresh seafood, garlic & parsley

AL TARTUFO
Crème, fromage, roquette, huile de truffe et truffe fraîche
Cream, cheese, rocket salad, truffle oil & fresh truffle
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

PAIN PERDU
Caramel beurre salé, chantilly et glace vanille
French toast, caramel sauce, whipped cream & vanilla ice cream
14

LES PROFITEROLES À PARTAGER 24
Chou maison, glace vanille, sauce chocolat (Valrhona à 61 %)
Vanilla ice-cream, chocolate sauce

MOUSSE AU CHOCOLAT CRUMBLE CACAO 12
Dessert maison, chocolat Valrhona à 61 %
Homemade chocolate mousse & cacao crumble

TARTE TATIN 16
La Fameuse ! dessert maison
Upside down apple pie

TIRAMISÙ TRADITION 12
Dessert maison
Home made Tiramisù

BABA AU RHUM 15
Rhum, Glace vanille et chantilly maison
Rum, vanilla ice-cream & whipped cream

ÎLE FLOTTANTE 12
"À l'ancienne", avec crème anglaise
Whipped egg white on custard

CRÈME BRÛLÉE 10
Dessert maison
Crème brulée

CARPACCIO D'ANANAS 12
Ananas frais et sorbet citron
Fresh pineapple and lemon sorbet

FRAMBOISE MELBA 15
Glace artisanale, framboises fraiches, chantilly maison
Ice-cream, fresh raspberries, homemade whipped cream

COUPE CARAMEL 10
Glace caramel, nougatine maison et sauce caramel
Caramel ice-cream, home made hazelnut toffee, caramel sauce

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

SORBET WILLIAMS 15
Sorbet poire et liqueur de poire
Pear sorbet with pear liqueur

Eaux, Sodas, Cafés

Aqua Panna, San Pellegrino 75 cl.	10
Coca & Coca Zero, Perrier 33 cl.	6
Sprite, Orangina, Schweppes, Fuze Tea, Fanta 25 cl.	6
Bitter San Pellegrino 10 cl.	6
Jus de fruits 20 cl.	6
Orange ou Citron pressés 25 cl.	10
Expresso, noisette	4
Cappuccino, Café crème	6
Thés, Infusions	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 zero 33 cl.	10
Pression : Moretti 25 cl.	8
Martini Rosso - Bianco - Rosato et Dry, Campari 5 cl.	8
Suze, Ricard, Pastis 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 1er cru	16	110
BILLECART SALMON La réserve - Brut		190
RUINART Blanc de blancs		270
DOM PERIGNON millésimé		480
CRISTAL ROEDERER millésimé		520
ROSÉS AOC		
BILLECART SALMON Le Rosé - Brut		210
RUINART Brut rosé		320
ARMAND DE BRIGNAC brut Rosé		380
DOM PERIGNON Vintage		890
MAGNUMS AOC		150 cl.
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		
CÔTE DU RHÔNE Domaine Perrin AOP	08	32
CONDRIEU Domaine Graeme & Julie Bott AOC		140
BOURGOGNE		
PETIT CHABLIS Dom. Vrignaud AOP	12	59
SAINT-VÉRAN Maison Jospeh Drouhin AOC		79
CHABLIS Fourchaume 1er Cru AOC		110
MEURSAULT Les Tillets AOP		240
PULIGNY-MONTRACHET Les Combettes 1er 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
DOMAINE OTT Ch. de Selle, Côtes de Provence AOC		90
Château MINUTY 281, Côtes de Provence AOP		140
MAGNUMS		150 cl.
Ch. MINUTY Rose et Or, Côtes de Provence AOP		190
JEROBOAM		300 cl.
Ch. MINUTY Rose et Or, Côtes de Provence AOP		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		
Perle de ROSELINE IGP Méditerranée	08	34
Première de FIGUIÈRE, Côtes de Provence AOP		59
Ch. MINUTY Rouge et Or, Côtes de Provence AOP	16	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		
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 Jospeh Drouhin AOC		90
MERCUREY Domaine A. Heitz AOP	22	110
CHASSAGNE MONTRACHET, Morgeot, 1er Cru AOC		180
POMMARD 1er Cru, Pézerolles AOP		210
NUIT ST GEORGES 1er Cru, Clos des Argillières AOC		280
CLOS VOUGEOT Grand Cru, Dom. Prieur AOC		450
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 1er Gd Cru AOC		390
CHAPELLE D'AUSONE Gd Cru AOC		490
Ch. AUSONE 1er Gd Cru classé A AOC		900
Ch. CHEVAL BLANC 1er Gd Cru classé A AOC		1 510
PAUILLAC		
ECHO DE LYNCH BAGES 2e Vin Lynch-Bages AOC		140
Ch. LYNCH-BAGES 2e Gd Cru AOC	78	390
SAINT-JULIEN		
Ch. TALBOT 4e Gd Cru AOC	62	280
Ch. DUCRU-BEAUCAILLOU 2e Gd Cru AOC		540
MAGNUMS		150 cl.
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