



GRAN CAFFÈ

ENTRÉES ET SALADES

Tropical salad (crabe et gambas)
Poulpe caramélisé avec crème de pois chiches et bufala
Ceviche de daurade à la chilienne
Salade Caesar (salade, poulet, parmesan, bacon, croûtons)
Moules marinières au gingembre et piment d'Espelette et frites

PÂTES etc

Spaghetti aux fruits de mer
Gnocchi à la Sorrentina
Tagliatelle au pistou de la maison
Tagliatelle au saumon
Ravioli ricotta et épinards, beurre et sauge, copeaux de parmesan

VIANDE ET POISSON

Poulet à la sauce satay, lait de coco et riz basmati
Entrecôte grillée avec légumes poilés
Saumon mariné et laqué à la sauce teriyaki maison
Filet de loup, sauce vierge et légumes
Cabillaud à la ligurienne

GARNITURES

Petite salade / légumes poêlés ou frites / pommes rissolées

DESSERTS

Tiramisù de la maison
Crème brûlée
Fondant au chocolat
Gâteau du jour conseillé par notre chef
« Colonnello » sorbet au citron et vodka
Café Liegeois: glace vanille et café, espresso, chantilly
Glaces (3 boules)
Café gourmand



GRAN CAFFÈ

NOTRE VIN AU VERRE

BOLLICINE

Prosecco DOC 2018 - Martini

CHAMPAGNE

La bouteille de champagne (Cristal, Dom Pérignon, Moët et Chandon, Taitanger)

VIN BLANC

Chardonnay DOC 2018 - Les Jamelles

Sauvignon DOC 2018 - Maslourel

NOTRE VIN AU VERRE

VIN ROSÉ

Rosé Biologique DOC 2018, Rosa IULIA- AGRICOLA ONLUS
Cuvée rosé Minuty Côtes de Provence

VIN ROUGE

Merlot DOC 2017 - Les Jamelles

Pinot noir DOC 2017 - Les Jamelles

Château Mauvesin Barton 2011 - Moulis en Médoc