

# *La Dolce Vita*

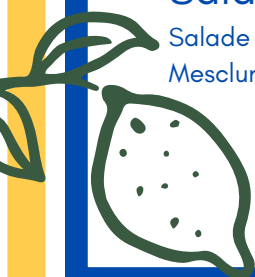
## MENU



# NOS ENTRÉES ET SALADES



<b>Moules farçies</b>	18,00€
La douzaine / Stuffed mussels The dozen	
<b>Escargots ail et persil</b>	18,00€
La douzaine / Garlic and parsley snails The dozen	
<b>Planche de charcuterie</b>	22,00€
Jambon cru italien, Jambon blanc, Mortadelle, Chorizo, Cornichons, Beurre Charcuterie board : italian raw ham, White ham, Mortadella, Chorizo, Pickles, Butter	
<b>Antipasti Dolce vita</b>	24,00€
Légumes grillés (Poivrons, courgettes, aubergines) et Burrata Antipasti Dolce vita : Grilled vegetables (peppers, zucchini, eggplant) and Burrata	
<b>Calamars à la romaine</b>	18,00€
Beignets de calamar et sauce tartare Calamari fritters and tartar sauce	
<b>Salade César au poulet croustillant et bacon</b>	23,00€
Salade romaine, poulet pané, oeuf, bacon, tomates, croutons, sauce césar Romaine salad, breaded chicken, egg, bacon, tomatoes, croutons, Caesar sauce	
<b>Salade Niçoise</b>	19,00€
Salade mesclun, Thon, anchois, olives, tomate, poivrons, oignons, oeuf Nicoise salad : Mesclun salad, tuna, anchovies, olives, tomato, peppers, onions, egg	
<b>Camembert à la truffe rôti au four</b>	22,00€
Camembert, carpaccio de truffe d'été, toasts de pain Oven roasted truffle camembert : Camembert, summer truffle carpaccio, bread toasts	
<b>Salade Tomate Burrata</b>	20,00€
Salade mesclun, tomates coeur de boeuf, burrata, jambon cru Mesclun salad, beef heart tomatoes, burrata, raw ham	
<b>Beignets de fleurs de courgettes</b>	20,00€
Accompagnés de sa crème de fromage a la ciboulette Zucchini flower fritters with cream of cheese and chives	
<b>Salade de poulpe</b>	24,00€
Salade mesclun, pomme de terre, poulpe émincé avec tomates, oignons, ail et poivrons Mesclun salad, potato, sliced octopus with tomatoes, onions, garlic and peppers	



# NOS VIANDES



Tartare de boeuf à l'italienne ou traditionnel 21,00€

## et ses frites maison

À l'italienne : viande hachée, copeaux de parmesan, tomates séchées, olives, oignon, persil

Classic : viande hachée, oignon, persil, jaune d'oeuf, ketchup, moutarde, sauce anglaise, tabasco

Italian style: minced meat, parmesan shavings, dried tomatoes, olives, onion, parsley

Classic: ground meat, onion, parsley, egg yolk, ketchup, mustard, English sauce, Tabasco

Milanaise de veau 25,00€

Viande de veau panée et ses pâtes sauce tomates

Breaded veal and pasta with tomato sauce

Vitello Tonnato 25,00€

Veau cuit au bouillon, sauce à base de thon, jaune d'oeuf, moutarde, câpres, huile d'olive, frites maison

Veal cooked in broth, tuna-based sauce, egg yolk, mustard, capers, olive oil, homemade fries

L'entrecôte grillée 29,00€

Sauce au poivre et ses frites maison

grilled entrecôte steak : Pepper sauce and homemade fries

Le Cheeseburger bacon 24,00€

Painburger maison, sauce burger maison, cheddar, steak, bacon, tomates, frites maison.

Homemade Burger bun, homemade burger sauce, cheddar, steak, bacon, tomatoes, homemade fries.



# NOS POISSONS

Tartare de saumon, avocat et ses frites maison 24,00€

Saumon cru, oignons, persil, citron et avocat, et frites maison.

Salmon tartare, avocado and homemade fries : Raw salmon, onions, parsley, lemon and avocado, and homemade fries.

Filet de loup 22,00€

Sauce vierge ( huile d'olive, oignons, tomates, olives noires et fèves) riz blanc et légumes selon arrivage.

Sea Bass Fillet : Virgin sauce (olive oil, onions, tomatoes, black olives and beans) white rice and vegetables depending on availability.

Pavé de saumon grillé

Sauce tartare, riz et légumes selon arrivage.

Grilled salmon steak : Tartar sauce, rice and vegetables depending on availability.

Gambas grillées ail et persil

Gambas grillées à la plancha avec ail et persil, riz et légumes.

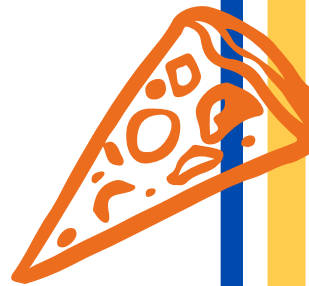
Grilled prawns with garlic and parsley, rice and vegetables.



23,00€

27,00€

# LES PIZZAS



<b>Calzone</b>	17,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf Tomato sauce, mozzarella, white ham, mushrooms, egg	
<b>Truffe</b>	22,00€
Sauce tartufata, mozzarella, carpaccio de truffes d'été, olive Tartufata sauce, mozzarella, summer truffle carpaccio, olive	
<b>Mortadelle</b>	17,00€
crème, Sauce basilic, mozzarella, mortadelle, pistaches cream, basil sauce, mozzarella, mortadella, pistachios	
<b>Burrata</b>	20,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, barrata, champignons, olives Tomato sauce, mozzarella, raw ham, barrata, mushrooms, olives	
<b>Végétarienne</b>	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, courgettes, aubergines, champignons Tomato sauce, mozzarella, peppers, zucchini, eggplant, mushrooms	
<b>Reine</b>	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives Tomato sauce, mozzarella, white ham, mushrooms, olives	
<b>Thon</b>	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, olives Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, olives	
<b>4 fromages</b>	17,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, chèvre, roquefort Tomato sauce, mozzarella, emmental, goat cheese, roquefort	
<b>Chorizo</b>	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, olives Tomato sauce, mozzarella, chorizo, peppers, olives	
<b>Napolitaine</b>	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives	



# LES PÂTES



## Linguini carbonara

Crème, lardons, parmesan, jaune d'oeuf  
Pasta with Cream, bacon, parmesan, egg yolk

19,00€

## Penne au pesto et burrata crémeuse

Sauce basilic, ail, pignon et burrata  
Pasta with Basilic sauce, garlic, pine nut and burrata cheese

22,00€

## Penne truffe et jambon blanc

Tartufata, carpaccio de truffe, jambon blanc  
Pasta with Tartufata cream, truffle carpaccio, white ham

27,00€

## Linguini aux gambas

Sauce tomate, gambas, ail  
Pasta with Tomato sauce, prawns, garlic

25,00€

## Lasagnes

Lasagnes à la bolonaise et sa salade verte.  
Bolognese lasagna and green salad.

20,00€

# MENU BAMBINI

JUSQU'À 12 ANS

14€



Steak haché, frites maison  
ou Nuggets, frites maison  
ou Pâtes à la tomate  
ou pizza marguerite

Boule de glace au choix

Un sirop au choix



# BOISSONS



## SOFT

Thonon / Vals 75cl	6,00€
<small>Plate ou Gazeuse</small>	
Perrier 33cl	5,00€
Coca-cola 33cl	5,00€
Coca-cola zero 33cl	5,00€
Schweppes tonic 33cl	5,00€
Schweppes agrumes 33cl	5,00€
Heineken zéro 33cl	7,00€
Pchitt limonade 25cl	5,00€
Orangina 25cl	5,00€
Fuzetea 25cl	5,00€
Jus de fruits Granini 25cl	5,50€
Sirop 20cl	3,00€
<small>Citron, Pêche, Menthe, Grenadine, Fraise, Orgeat</small>	

## CHAMPAGNE

Coupe de champagne	9,00€
<small>Veuve Pelletier brut 12cl</small>	
Veuve Pelletier brut 75cl	59,00€
Pieper Heidsieck 75cl	76,00€
Laurent Perrier 75cl	94,00€
Ruinart - Blanc de Blanc 75cl	148,00€



## ALCOOL

Fada ambre 33cl	7,00€
Corona 33cl	7,00€
1664 Blanc 33cl	7,00€
Heineken 33cl	7,00€
Bière Pression Moretti 25cl	4,50€
50cl	8,50€
Pastis 51 / Ricard 4cl	4,00€
Aperol Spritz 18cl	10,00€
St-Germain Spritz	10,00€
Kir 12cl	6,50€
Whisky 6cl	8,00€
Vodka 6cl	8,00€
Gin 6cl	8,00€
Get 27 8cl	8,00€
Martini rouge 10cl	7,00€
Martini blanc 10cl	7,00€
Cognac 6cl	9,00€
Rhum 6cl	8,00€
Tequila 6cl	8,00€
Supplément soda	2,00€

# ROSÉ

# VINS



## Saint-Victorin

Côte de Provence AOP

75cl

34,00€

50cl

26,00€

Verre 12cl

8,00€

## Château Maïme -Héritage

Côte de Provence AOP

75cl

29,00€

50cl

23,00€

Verre 12cl

7,00€

## Divine Restanques

Var IGP

75cl

26,00€

Verre 12cl

6,00€

## Château Minuty Prestige

Côte de Provence AOP

75cl

49,00€

Verre 12cl

11,00€

# ROUGE

## Maison Perrin

Côte du Rhone AOP

75cl

29,00€

Verre 12cl

7,00€

## Saint Emilion - La colombier

Bordeaux AOP

75cl

54,00€

## Côte Chalonnaise - Pinot noir

Bourgogne AOP

75cl

36,00€

Verre 12cl

8,50€

## Saint-Victorin

Côteaux Varois AOP

75cl

34,00€

50cl

26,00€

Verre 12cl

8,00€

## I Muri Italien

Negro Amaro IGP

75cl

32,00€

Verre 12cl

7,50€

# BLANC

## Saint-Victorin

Côte de Provence AOP

75cl

34,00€

50cl

26,00€

Verre 12cl

8,00€

## Baie du soleil

Chardonnay IGP

75cl

26,00€

Verre 12cl

6,00€

## Chablis - Des heritières

Bourgogne AOP

75cl

49,00€

Verre 12cl

11,00€

## Rasque - Blanc de blanc

Côte de Provence AOP

75cl

69,00€

## Prosecco Miazzi

DOC

75cl

36,00€

Verre 12cl

8,00€

## Domaine Maltaverne

Pouilly Fume AOP

75cl

54,00€

## Château Maïme -Héritage

Côte de Provence AOP

75cl

29,00€

50cl

23,00€

Verre 12cl

7,00€

