LA CARTE

GARNITURES / SIDE DISH

SALADE DE ROQUETTE — 4€
Aragula salad

FRITES FRAÎCHES — 5€
Homemade fries

RISOTTO À LA TRUFFE — 9€
Truffle risotto

FRITES FRAICHES, TRUFFE & PARMESAN — 7€
Homemade fries with truffle & parmesan cheese

POÊLÉE DE COURGETTES DU PAYS — 6€
Fried country zucchinis

POIREAUX & CHAMPIGNONS — 9€
Leeks & mushrooms

POUR COMMENCER / TO START

PINK HOUMOUS, TOASTS DE PITA — 8€
Pink hummus & pita toasts

TZATZÍKI À LA GREC — 8€
Greek tzatzíki

PANISSE & MAYONNAISE MAISON — 9€
Homemade panisse with mayonnaise

ŒUF DE "VILLARS SUR VAR" TRUFFÉ EN COCOTTE — 10€
Truffled "Villars-sur-Var" egg in cooker

FRITURE DE CALAMARS — 16€
Fried squid

PINSA À LA TRUFFE D'AUTOMNE — 17€
Pinsa with autumn truffle

VÉRITABLE PLANCHE DE CHARCUTERIE CORSE — 19€
Real Corsican charcuterie board

CARPACCIO DE POULPE, PASSION, GINGEMBRE, CONDIMENTS — 20€
Octopus carpaccio with passion, ginger & condiments

L'AUTHENTIQUE CÉSAR AU POULET — 21€
Authentic chicken Cesar salad

CHÈVRE CHAUD À LA CRÈME D'AIL EN CASSOLETTE & SALADE GOURMANDE — 19€
Hot goat cheese with garlic cream in casserole & gourmet salad

PLATS / MAIN COURSES

PENNE À LA CRÈME ANDALOUSE, STRACCIATELLA — 19€
Penne with Andalusian cream & stracciatella

VOLAILLE FERMIÈRE EN CRAPAUDINE AUX SAVEURS D'ASIE — 20€
Farm poultry in crapaudine with asian flavors

CALAMARS JUSTE SNACKÉS, SAUCE CHIMICHURRI — 21€
Just snacked squid with chimichurri sauce

FILET DE DAURADE, CRÈME CITRON, BILLES YUZU SAFRANÉES — 22€
Sea bream filet, lemon cream & saffron yuzu pearls

BURGER MONTAGNARD AU REBLOCHON & LARD — 21€
Mountain burger with reblochon & bacon

ENTRECÔTE BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL MAISON (300G) — 23€
Rib steak with homemade herb butter

PAD THAÏ AUX GAMBAS — 24€
Prawns Pad Thaï

PAD THAÏ VÉGÉTARIEN — 19€
Veggie Pad Thaï

TRILOGIE DE FROMAGES FONDUS (2 PERS) : REBLOCHON BASILIC, CHÈVRE FRAIS À LA CRÈME D'AIL & CAMEMBERT À LA TRUFFE — 39€
Melted cheeses trilogy (2 people) : basil reblochon, hot goast cheese with garlic & truffle camembert

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE FRAMBOISE — 9€
Raspberry creme brulee

CARPACCIO D'ORANGE À LA MENTHE — 7€
Orange carpaccio with mint

CHEESECAKE — 10€

FONDANT AU CHOCOLAT — 10€
Chocolate fondant

PROFITEROLES GÉANTES — 14€
Giant profiteroles

ALLERGÈNES / ALLERGENS

LAIT	MOUTARDE	SULFITES
MOLLUSQUE	POISSON	ARACHIDE
CRUSTACÉS	SOJA	SÉSAME
GLUTEN	ŒUF	FRUITS À COQUE

@INOPLAGE

15 TER PROM. DE LA PLAGE, 06800 CAGNES-SUR-MER

Prix nets TTC, service compris.