

B. C. O. U.

PLa
Experimental g



Chef des cuisines OLIVIER GAÏATTO

POUR COMMENCER OU À PARTAGER

CAVIAR D'AUBERGINES MOUTABAL
Focaccia
22

FALAFELS
Sauce Yaourt aux Herbes
19

PISSALADIÈRE
Anchois, Olives
19

FRITURE DE JOËLS
Ketchup de Tomates Noires
de Crimée
19

CALAMARS FRITS
Sauce Tartare
26

HOUMOUS D'ARTICHAUTS
Citron, Ail Noir, Amandes, Focaccia
19

FOCACCIA
Huile d'olive, Origan,
Fleur de Sel
16

LES ENTRÉES

GRAVLAX DE SAUMON
Crème à l'Aneth, Ciboulette,
Framboises, Cébettes
29

PASTÈQUE MARINÉE AU MISO
Citron Vert, Crème de Feta, Fraises, Huile de Menthe
24

BURRATA ET
TOMATES MULTICOLORES
Tomates Anciennes,
Burrata Panée,
Huile de Basilic
28

TAGLIATA DE BŒUF
Tartare de Tomates
Fraîches et Confités,
Pesto de Roquette,
Copeaux de Parmesan,
Olives Noires Taggiasche,
Noisettes
29

TARTARE DE BŒUF AUX PIQUILLOS
Sauce Chimichurri, Câpres Frites, Anchois
30

CEVICHE DE DAURADE
DE LA BAIE DE CANNES
Concombre, Piment Frais,
Pamplemousse,
Menthe
32

SALADE BIJOU,
Pousses d'Epinards, Carottes, Fenouil, Concombre,
Tomates Cerises, Pois Chiches Grillés au Zaatar,
Edamame, Grenade, Sauce au Yaourt et Tahini
26

LES PIZZAS

MARGHERITA
Sauce Tomate, Fior Di Latte,
Basilic
20

REGINA
Sauce Tomate, Fior Di Latte,
Jambon Blanc, Champignons,
Olives
24

TARTUFO
Crème de Truffe, Fior Di Latte,
Roquette, Truffes d'Automne
35

BUFALA
Sauce Tomate, Bufala Fraiche,
Fior Di Latte,
Tomates Cerises, Basilic
26

TONNO
Sauce Tomate, Fior Di Latte,
Thon à l'Huile, Oignons Rouges
27

NAPOLETANA
Sauce Tomate, Olives, Tomates
Cerises, Origan, Câpres,
Anchois
22

SCHIACCINA LIVIO
Mortadelle, Fior Di Latte,
Pistaches, Straciatella
28

SCHIACCINA FIOR DI LATTE
Fior Di Latte, Tomates
Fraîches, Basilic
26

LES PLATS

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES
Pain Pita, Tomates, Oignons, Sucrine,
Sauce au Yaourt et Menthe
38

CABILLAUD AU LAIT DE COCO
ET CITRONNELLE
Chou Pakchoï Laqué, Carotte,
Edamame, Grenade
34

PALERON DE VEAU CONFIT
À LA SAUCE VITELLO TONNATO
Cœur de Tomate à La Provençale,
Sucrine Braisée, Condiment à la Tomate
40

THON SAKU SNACKÉ,
Courgettes de Pays Crues et Cuites,
Ricotta, Pêches Rôties,
Sauce Chien (Oignon, Ail, Persil, Piment
Antillais, Jus de Citron Vert)
36

ENTRECÔTE DE BŒUF,
Pommes Grenailles en Persillade,
Sauce Béarnaise
42

LES ACCOMPAGNEMENTS

SUCRINE
8

FRITES
8

POMMES DE TERRE GRENAILLE
8

POËLÉE DE LÉGUMES DE SAISON
10

LES PÂTES

PENNE AUX AUBERGINES
Miso, Pois Chiches Grillés,
Citron Vert, Sésame
26

ORECCHIETTE AL RAGÙ DI POLPO,
Sauce Tomate, Câpres,
Citron Confit, Roquette
30

LINGUINE ALLE VONGOLE
34

ENFANTS

POULET PANÉ, FRITES 12
PÂTES À LA TOMATE 12
POISSON ENFANT, FRITES 14
PIZZA MARGHERITA 12

*Jusqu'à 10 ans

LES DESSERTS

PLATEAU DE DESSERTS DU JOUR
DE LILIAN BONNEFOI
et
DESSERTS MAISON
À partir de 12

GLACES ARTISANALES
À partir de 5



Head Chef OLIVIER GAÏATTO

TO START OR TO SHARE

MOUTABAL EGGPLANT DIP
Focaccia
22

FALAFELS
Herbs Yogurt Sauce
19

PISSALADIÈRE
Anchovies,
Olives
19

FRIED JOELS
Black Crimean
Tomato Ketchup
19

FRIED CALAMARI
Tartare Sauce
26

ARTICHOKE HUMMUS,
Lemon, Black Garlic, Almonds, Focaccia
19

FOCACCIA,
Olive Oil, Oregano,
Fleur de Sel
16

STARTERS

SALMON GRAVLAX
Dill Cream, Chives,
Raspberries, Spring Onions
29

MISO MARINATED WATERMELON
Lime, Peta Cream, Strawberries, Mint Oil
24

TOMATOES & BURRATA
Heirloom Tomatoes,
Fried Burrata, Basil Oil
28

BEEF TAGLIATA
Fresh and Confit Tomatoes
Tartare, Rocket Pesto,
Parmesan Shavings,
Taggiasches Black Olives,
Hazelnuts
29

BEEF TARTARE WITH PIQUILLOS PEPPERS
Chimichurri Sauce, Fried Capers, Anchovies
30

BIJOU SALAD
Baby Spinach, Carrots, Fennel, Cucumber,
Cherry Tomatoes, Roasted Chickpeas with Zaatar,
Edamame, Pomegranate, Yogurt Tahini Dressing
26

SEA BREAM CEVICHE
FROM CANNES BAY
Cucumber, Fresh Chili,
Grapefruit, Mint
32

PIZZAS

MARGHERITA
Tomato Sauce, Fior Di Latte,
Basil
20

REGINA
Tomato Sauce, Fior Di Latte,
Ham, Mushrooms, Olives
24

TARTUFO
Truffle Cream, Fior Di Latte,
Rocket Salad, Autumn Truffles
35

BUFALA
Tomato Sauce,
Fresh Bufala Cheese,
Fior Di Latte,
Cherry Tomatoes, Basil
26

TONNO
Tomato Sauce, Fior Di Latte,
Oil Tuna, Red Onions
27

NAPOLETANA
Tomato Sauce, Olives,
Cherry Tomatoes, Oregano,
Capers, Anchovies
22

SCHIACCINA LIVIO
Mortadella, Fior Di Latte,
Pistachio, Straciatella
28

SCHIACCINA FIOR DI LATTE
Fior Di Latte,
Fresh Tomatoes, Basil
26

MAIN COURSES

SLOW-COOKED SPICED LAMB SHOULDER
Pita Bread, Tomatoes, Onions,
Baby Gem Lettuce, Mint,
Yogurt Sauce
38

COD WITH COCONUT MILK
AND LEMONGRASS
Glazed Pak Choi, Carrots,
Edamame and Pomegranate
34

CONFIT VEAL CHUCK
WITH VITELLO TONNATO SAUCE
Braised Baby Gem Lettuce, Tomato Relish
and Tomato Heart à la Provençale
40

SEARED SAKU TUNA
Raw and Cooked Local Zucchini,
Ricotta, Roasted Peaches,
Sauce Chien (Onion, Garlic, Parsley,
Caribbean Chili Pepper, Lime Juice)
36

BEEF RIBEYE STEAK
Roasted Baby Potatoes with Parsley,
Béarnaise Sauce
42

SIDES

SALAD
8

FRIES
8

NEW BABY POTATOES
8

SEASONAL VEGETABLES SAUTÉ
10

PASTAS

EGGPLANT PENNE
Miso, Roasted Chickpeas,
Lime, Sesame
26

ORECCHIETTE AL RAGÙ DI POLPO
Octopus Ragù,
Tomato Sauce, Capers,
Preserved Lemon, Rocket
30

LINGUINE ALLE VONGOLE
34

KIDS

CHICKEN NUGGETS, FRIES 12
PASTA WITH TOMATO SAUCE 12
SEABASS FILLET, FRIES 14
PIZZA MARGHERITA 12

*Available for children
10 and under

DESSERTS

DAILY SELECTION OF DESSERTS
FROM LILIAN BONNEFOI
and
HOMEMADE DESSERTS
From 12

ARTISANAL ICE CREAM
From 5