

B. C. O. V.

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

## LES PLATS

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

## LES PÂTES

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

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

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

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

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

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

LINGUINE ALLE VONGOLE  
34

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

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

## ENFANTS

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

\*Jusqu'à 10 ans

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

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

## LES DESSERTS

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 ACCOMPAGNEMENTS

SUCRINE  
8

FRITES  
8

POMMES DE TERRE GRENAILLE  
8

POËLÉE DE LÉGUMES DE SAISON  
10

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, Stracciatella  
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