

Salade & Entrées

- Burrata crémeuse** 🍷 16
Tomates cerises, basilic frais
Creamy burrata, cherry tomatoes
- Friture de calamars** 17
Sauce aioli maison
Fried calamari, homemade aioli sauce
- La belle Niçoise** 18
Thon, œufs, artichauts, olives, tomates, poivrons, céleri, anchois
Niçoise salad with tuna, eggs, artichokes, olives vegetables
- Salade César** 🍷 18
Poulet croustillant, bacon, Grana, sauce César
Crispy chicken Caesar salad, bacon, Grana
- Salade d'artichauts** 🍷 17
Amandes, Grana, mesclun
Artichoke salad with almonds, Grana
- Planche mixte (à partager)** 🍷 24
Sélection de charcuteries et fromages à partager
Selection of cured meats and cheeses to share

Pasta

- Maccheroni all'arrabbiata** 🍷 16
Sauce tomate, piment, persil
Pasta with spicy tomato sauce, parsley
- Maccheroni alla norma** 🍷 18
Sauce tomate, aubergines, ricotta salata
Pasta with tomato sauce, eggplant, ricotta
- Rigatoni crème de pesto & burrata** 🍷 19
Pasta with creamy homemade pesto, burrata
- Rigatoni "la Vigna"** 🍷 19
Vodka, sauce tomate, guanciale, crème, Grana
Pasta with vodka, tomato, guanciale, cream, Grana
- Ravioles crème de truffe & Grana** 🍷 21
(Tuber Aestivum)
Ravioli with truffle cream and Grana Padano
- Linguine alle vongole** 23
Palourdes, vin blanc, ail, persil
Pasta with clams, white wine, garlic and parsley
- Linguine ai gamberi** 24
Gambas, sauce tomate, ail, persil
Pasta with King prawns, tomato sauce, garlic, parsley

La mer / fish

- Tartare de thon** 22
Concombre, soja, citron vert, sésame, frites
Tuna tartare, soy sauce, lime, sesame, cucumber, fries
- Fish & chips** 23
Sauce maison, frites
Homemade fish & chips, fries
- Filet de loup** 26
Fondue de poireaux, purée, sauce vin blanc
Sea bass fillet, leek fondue, mashed potatoes, white wine sauce
- Tentacules de poulpe à la Niçoise** 29
Concassée de tomates, pommes grenaille
Grilled octopus Niçoise style, tomato concassé, baby potatoes

La terre / Meat

- Tartare de bœuf "la Vigna"** 22
Oignons, cornichons, câpres, sriracha, cébette, frites
Beef tartare with onions, capers, sriracha sauce, fries
- Le burger** 22
Steak Angus, cheddar, tomates, salade, oignons, frites
Angus beef steak, cheese, tomatoes, salad, onions, fries
- Escalope milanaise** 24
Escalope de volaille croustillante, frites, salade
Crispy breaded chicken cutlet, fries, salad
- Daube de joue de bœuf** 24
Mijotée 5 heures au vin rouge, purée maison
Braised beef cheeks cooked in red wine, mashed potatoes
- Pluma de porc grillée** 🍷 25
Sauce miel et moutarde à l'ancienne, pommes grenaille
Grilled pork pluma, honey and mustard sauce, baby potatoes
- Bavette Angus grillée** 26
Sauce poivre vert, purée maison
Angus flank steak, green pepper sauce, mashed potatoes

Desserts maison

- Affogato** 6
Expresso versé sur une boule de glace vanille
Espresso with vanilla ice cream
- Cheesecake citron vert** 9
Coulis de fruits rouges
Lime cheesecake, red berry coulis
- Panna cotta** 9
Miel et amandes
Honey and almond panna cotta
- Tiramisu** 9
Le classique
Classic tiramisu
- Mousse au chocolat** 10
Éclats de pralin
Chocolate mousse, praline crunch
- Crème brûlée** 10
À la vanille
Vanilla crème brûlée

***PLAT 16.90€**
***PLAT + DESSERT 20.90€**

Du lundi au vendredi, 12h00-14h30
From Monday to Friday, from 12 P.M to 2:30 P.M
Sauf jours fériés - Except on public holidays

Pour les enfants (-10 ans) 12

Nous consulter