



Vous accueille dans une ambiance chaleureuse et familiale.
Notre cuisine maison, adaptée pour chaque appétit et chaque goût,
fera de votre repas un moment agréable.

De part notre expérience en tant que traiteur,
nous sommes également à votre disposition
pour tous types d'événements

LA CARTE

NOS SALADES / INSALATA / SALADS

La Crevette & Légumes craquants 12€

(salade, tomate cerise, crevettes aux épices tex mex, poivrons, brocolis, avocat)
(insalata, pomodoro ciliegia, gamberetti alle spezie tex mex, peperoni, broccoli, avocado)
(salad, cherry tomato, shrimps in tex mex spices, peppers, broccoli, avocado)

La Poulet Ananas Raisin 11€

(salade, tomate cerise, poulet aux épices tex mex, poivrons, ananas, raisin)
(insalata, pomodoro ciliegia, pollo alle spezie tex mex, peperoni, ananas, uva)
(salad, cherry tomato, chicken in tex mex spices, peppers, pineapple, grapes)

La Poulet Tex Mex 11€

(salade, tomate cerise, poulet aux épices tex mex, maïs, avocat, poivrons)
(insalata, pomodoro ciliegia, pollo alle spezie tex mex, mais, avocado, peperoni)
(salad, cherry tomato, chicken in tex mex spices, corn, avocado, peppers)

La Niçoise 11€

(salade, tomate cerise, concombre, céleri branche, olives, anchois, thon, œuf, poivrons)
(insalata, pomodoro ciliegia, cetriolo, sedano, olive, acciuga, tonno, uovo, peperoni)
(salad, cherry tomato, cucumber, celery, olive, anchovy, tuna, egg, peppers)

La Parisienne 10€

(salade, tomate cerise, maïs, jambon blanc, emmental)
(insalata, pomodoro ciliegia, mais, prosciutto cotto, emmental)
(salad, cherry tomato, corn, cooked ham, emmenthal cheese)

La Chef 10€

(salade, tomate cerise, poivrons, carottes râpées, avocat, concombre)
(insalata, pomodoro ciliegia, peperoni, carote grattugiate, avocado, cetriolo)
(salad, cherry tomato, peppers, grated carrots, avocado, cucumber)

La Caprèse 10€

(salade, tomate cerise, mozzarella, olives)
(insalata, pomodoro ciliegia, mozzarella, olive)
(salad, cherry tomato, mozzarella, olive)

La Grecque 10€

(salade, tomate cerise, concombre, fêta, olives)
(insalata, pomodoro ciliegia, cetriolo, formaggio feta, olive)
(salad, cherry tomato, cucumber, feta cheese, olive)

Prix net TTC

NOS RISOTTOS

DE LA MER

	375g	750g
Aux St-Jacques	9€	13€
<i>Con Capesante / With Scallops</i>		
Au saumon fumé	9€	13€
<i>Al salmon afumicato / With Smoked Salmon</i>		
Aux scampis chorizo	8€	12€
<i>Agli scampis e chorizo / With scampis and chorizo</i>		
Aux seiches et encre de seiche	8€	12€
<i>Con seppie e nero di seppia / With cuttlefish and squid ink</i>		
Aux fruits de mer	8€	12€
<i>Ai frutti di mare / With seafoods</i>		

VÉGÉTARIEN

	375g	750g
Aux cèpes	8€	12€
<i>Ai funghi porcini / With ceps</i>		
Aux pois chiches	8€	12€
<i>Ai ceci / In chickpeas</i>		
Aux asperges	8€	12€
<i>Agli asparagi / With asparagus</i>		
Aux courgettes pistou	8€	12€
<i>Agli zucchini e pesto / In zucchinis pesto</i>		
Au safran	8€	12€
<i>Allo zafferano / With saffron</i>		
Aux artichauts	8€	12€
<i>Ai carciofi / With artichokes</i>		
Aux petits pois & menthe fraîche	8€	12€
<i>Ai piselli e menta fresca / With peas and fresh mint</i>		
A la napolitaine	8€	12€
<i>Al napolitano / Napoletana</i>		
Au parmesan	7€	10€
<i>Alla parmiggiana / With Parmiggiano cheese</i>		

Prix net TTC

AU POULET

	375g	750g
Au poulet chèvre	8€	12€
<i>Con pollo e formaggio di capra / With chicken and goat cheese</i>		
Au poulet roquefort	8€	12€
<i>Con pollo roquefort / With chicken and roquefort (french blue cheese)</i>		
Au poulet curry	8€	12€
<i>Con pollo e curry / With chicken and curry</i>		
Au poulet chorizo	8€	12€
<i>Con pollo e chorizo / With chicken and chorizo</i>		
Au poulet moutarde	8€	12€
<i>Con pollo e mostarda / With chicken and mustard</i>		
Au poulet citron basilic	8€	12€
<i>Con pollo, limone e basilico / With chicken, lemon and basil</i>		
Au poulet gorgonzola	8€	12€
<i>Con pollo e gorgonzola / With chicken and gorgonzola (italian blue cheese)</i>		

NOS PÂTES / PASTA

Aux St-Jacques / <i>Con Capesante / With Scallops</i>	13€
Au saumon fumé / <i>Con salmon affumicato / With Smoked salmon</i>	13€
Aux cèpes / <i>Con funghi porcini / With ceps</i>	12€
A la carbonara / <i>Carbonara / Carbonara sauce</i>	12€
Aux fruits de mer / <i>Con frutti di mare / With seafood</i>	11€
Aux artichauts & pointes d'asperges	11€
<i>Con carciofi e asparagi / With artichokes and asparagus</i>	
Au roquefort	11€
All'arrabbiata / <i>Spicy tomato sauce</i>	10€
Au gorgonzola	10€
Bolognaise / <i>bolognese</i>	10€
Au pistou / <i>Al pesto / With pesto</i>	9€
Napolitaine / <i>Al napolitano / Napoletana</i>	9€

Prix net TTC

NOS POISSONS / PESCE / FISH

Poissons à la plancha 20€

(loup, saumon, St Pierre, scampi, rouget)

Pesce grigliato

(branzino, salmone, San Pietro, scampi, triglia)

Mix Grilled fish

(sea bass, salmon, Jhon Dorry, scampi, red mullet)

Filet de St Pierre aux pointes d'asperges et safran 16€

Filetto di St Pietro con asparagi e zafferano

Jhon Dorry filet with asparagus and saffron

NOS VIANDES / CARNE / MEAT

Cordon bleu 12€

Pastella di pollo ripieno di prosciutto e formaggio e fritto in padella

Ham and cheese stuffed chicken breast batter and pan fried

Filet de bœuf grillé / En sauce 22€ / 24€

Filetto di manzo grigliato / Con salsa

Grilled beef fillet / With sauce

Magret de canard sauce aux cèpes 15€

Petto d'anatra con funghi porcini

Duck breast with ceps sauce

Prix net TTC

NOS DESSERTS / DOLCE / DESERTS

Salade de fruits	4€	Tarte	5€
<i>Macedonia / Fruit salad</i>		<i>Torta / Tart</i>	
Tiramisu	5€	Panna cotta	5€
<i>Tiramisù</i>		Ile flottante	5€
Mousse au chocolat	5€	<i>Isola di meringa che galleggia in</i>	
<i>Mousse al cioccolato / Chocolate mousse</i>		<i>crema inglese / Island of slow-baked</i>	
		<i>meringue floating in vanilla sauce.</i>	

APERITIF / APERITIVO

Bière canette 1664 (33cl)	2,50€	Martini (blanc, rouge)	3€
Panaché	2,50€	muscat, porto	3€
Monaco	2,70€	Kir	3€
Pression (25cl / 50cl)	3€ / 6€	Kir Prosecco	6,50€
Despérados (bouteille 33cl)	3,50€	Verre de Prosecco	6€
		Apérol spritz	7€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,20€	Café au lait	2,50€
Noisette	1,30€	Thé, infusion	2,50€
Américain	2,40€		

Prix net TTC

VINS / VINO / WINE

VINS DE TABLE	Verre de vin (blanc,rouge,rosé)	2,50€
	Vin en carafe / pichet 1/4L	4€
	1/2L	7€
	1L	13€
VINS BLANCS	Estandon (côte de Provence) AOC 50cl	15€
	Estandon (côte de Provence) AOC 75cl	18€
	Minuty (côte de Provence) AOP 75cl	26€
	Prosecco supérieur (pétillant) 75cl	24€
	Sancerre 75cl	34€
	Gewurztraminer 75cl	32€
VINS ROSÉS	Estandon (côte de Provence) AOC 50cl	15€
	Estandon (côte de Provence) AOC 75cl	18€
	Minuty (côte de Provence) AOP 75cl	26€
	Château de Berne (côte de Provence) 75cl	32€
VINS ROUGES	Estandon (côte de Provence) AOC 50cl	15€
	Estandon (côte de Provence) AOC 75cl	18€
	Minuty (côte de Provence) AOP 75cl	26€
	Crozes Hermitage (côte du Rhone) 75cl	34€
	Château Timberley 75cl	26€
	(Bordeaux supérieur- Cabernet Sauvignon)	

Prix net TTC



4 place du petit port 06500 Menton
Ouvert de 10h à 15h et de 19h à 22h30

Tous les jours sauf le mercredi

04.93.18.17.48 / 06.06.59.24.10

Site : www.poivresel.fr

Email : alt0410@orange.fr