

Desserts / Dolci

Salade de Fruits Frais Macedonia di Frutta Fresh Fruit Salad	€ 8
Panna Cotta , Coulis Fruits Rouges, Caramel ou Chocolat Chaud Panna Cotta Salsa Frutti di Bosco, Caramello o Cioccolata Panna Cotta With Red Berries, Caramel or Warm Chocolate	€ 8
Crème Brulée à la Vanille Vanilla Crème Brulée Traditional Vanilia Crème Brulée	€ 9
Indémorable Tiramisu Tiramisu Traditional Tiramisu	€ 9
Tarte Fine Chaude aux Pommes, Glace Vanille Tarta Fina di Mela, Gelato Vaniglia Thin Warm Apple tart with Vanilla Ice Cream	€ 9
Mi-Cuit au Chocolat Tortino Cioccolato Chocolate Fondant	€ 9
Palette Gourmande Sarao Selezione di Dolci Sarao's Desserts Sélection	€12
Glaces Artisanales et Sorbets, 3 Boules Selezione di Gelati e Sorbetti, 3 Gusti 3 Scoops Selection of Artisanal Made Ice Cream & Sorbet	€ 8
Chocolat, Café, Caramel Beurre Salé, Pistache, Vanille, Fraise Cioccolato, Caffè, Caramello, Pistacchio, Vaniglia, Fragola Chocolate, Coffee, Caramel Salted Butter, Pistachio, Vanilia, Strawberry	
Passion, Cassis, Citron, Coco Frutto della Passione, Mirtillo, Limone, Cocco Passion Fruit, Blackcurrant, Lemon, Coconut	

*Petits Déjeuners (Servis de 11:00 à 15:00)

A la Carte ou en Formule Continentale à €7.90 et
Anglaise à €10.50

*Breakfast
(Served from 11:00 Till 15:00)

A la Carte or with a Formula Continental at €7.90 &
English at €10.50

*Menu Bistrot à déjeuner

Plat du Jour €10.50
Entrée/Plat ou Plat/Dessert €14.50
Entrée/Plat/Dessert €18.50

Disponible du Lundi au Vendredi sauf Jours fériés et Festivités

*Bistrot Lunch Menu

Dish of the Day €10.50
Starter/Main or Main/Dessert €14.50
Starter/Main/Dessert €18.50

Available Monday to Friday Except Bank Holidays & Festive Days

Horaires d'Ouverture / Opening Times

RESTAURATION NON-STOP / FOOD NON-STOP

Bar	11:00 - 00:00
Petit Déjeuner / Breakfast	11:00 - 15:00
Déjeuner / Lunch	12:00 - 17:00
Dîner / Dinner	17:00 - 23:30



Sarao à la Carte

Saveurs d'Italie
Sapori di Italia
Flavour from Italy



Nous garantissons tous nos plats faits maison.
Garantiamo che tutti i nostri piatti sono fatti in casa.
we guarantee all dishes being homemade.

Pizzas / Pizze

MARGHERITA Tomate, Mozzarella, Basilic Pomodoro, Mozzarella, Basilico Tomato, Mozzarella, Basil	€14
NAPOLI Tomate, Anchois, Câpres, Ail, Persil Pomodoro, Alici, Capperi, Aglio, Prezzemolo Tomato, Anchovies, Cappers, Garlic, Parsley	€14
FUNGHI Tomate, Champignons, Mozzarella Pomodoro, Funghi Champignons, Mozzarella Tomato, Mushrooms, Mozzarella	€14
NOSTROMO Tomate, Thon, Câpres, Oignons Pomodoro, Tonno, Capperi, Cipolla Tomato, Tuna, Cappers, Onions	€14
DIAVOLA Tomate, Mozzarella, Salami, Piment Pomodoro, Mozzarella, Salame, Piccante Tomato, Mozzarella, Salami, Chilli	€15
CALZONE Tomate, Jambon Cuit, Mozzarella, Œuf, Champignons Pomodoro, Prosciutto Cotto, Mozzarella, Uova, Funghi Champignons Tomato, Mozzarella, Ham, Egg, Mushrooms	€16
4 FROMAGGI Tomate, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan, Tomme Pomodoro, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, Toma Tomato, Gorgonzola, Mozzarella, Toma, Parmesan	€16
VEGETARIANA Tomate, Mozzarella, Légumes Grillés, Champignons Pomodoro, Mozzarella, Verdure Grigliate, Funghi Tomato, Mozzarella, Grilled Vegetables, Mushrooms	€16
CAPRICCIOSA Tomate, Mozzarella, Artichauts, Olives, Jambon, Champignons, Oeuf Pomodoro, Mozzarella, Carciofini, Funghi, Olive, Prosciutto Cotto, Uovo Tomato, Mozzarella, Artichokes, Olive, Prosciutto Ham, Mushrooms, Egg	€17
PESCATORA Tomate, Fruits de Mer, Ail, Persil Pomodoro, Frutti di Mare, Aglio, Prezzemolo Tomato, Seafood, Garlic, Parsley	€18
CAPRESE Mozzarella Bufala, Tomates Cerises, Basilic Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Basilico Mozzarella Bufala, Cherry Tomatoes, Basil	€16
CARBONARA Mozzarella, Œuf, Parmesan, Lardons, Poivre Mozzarella, Uova, Parmigiano, Pancetta, Pepe Mozzarella, Eggs, Parmesan Cheese, Bacon, Pepper	€16
SAPORI di ITALIA Mozzarella Bufala, Bœuf Séché, Roquette, Tomates Cerises, Parmesan Mozzarella di Bufala, Bresaola, Rucola, Pomodorini, Parmigiano Mozzarella Bufala, Dry Beef, Rocket, Tomato Cherry, Parmesan	€17
NORDICA Mozzarella Bufala, Saumon Fumé, Asperges Mozzarella di Bufala, Salmone Affumicato, Asparagi Mozzarella Bufala, Smoked Salmon, Asparagus	€19

Entrées / Antipasti / Starters

 Ratatouille, Croutons à l'Ail € 8 Caponata Niçoise's dish composed of vegetables and Garlic Toast
 Potage du Moment € 8 Zuppa del Giorno Soup of the Moment
Involtini de Saumon au Chèvre Frais € 9 Involtini di Salmone Fumé e Caprino Fresco Smoked Salmon Filled with Fresh Goat Cheese
 Accras de Morue, Sauce Aigre Douce € 9 Bocconcini di Merluzzo Fritti Cod Fritters, Sweet & Sour Sauce
Mini Bruschettas aux 3 Saveurs € 9,5 Bruschette Al Tre Sapori 3 Flavors Mini Bruschettas
 Aubergines au Four a la Parmigiana € 9,5 Melanzane Alla Parmigiana Baked Eggplant with Tomato Sauce, Mozzarella & Grana
Escargots de Bourgogne (6), Beurre Persillé € 9,5 Lumache di Borgogna (6), Con Burro, Aglio e Prezzemolo Burgundy Vineyard Snails (6), With Butter, Parsley & Garlic
Terrine de Foie Gras du Chef, Pain Brioché €14 Terrina di Fegato Grasso della Casa, Pane Brioché Home Made Terrine of Foie Gras, Milkbread Loaf

Grandes Assiettes / Grande Insalate / Large Salads

Salade Caesar au Poulet €16 Caesar Chicken Caesar Salad
 Salade Niçoise €16 Nizzarda Traditional Niçoise Salad
Salade de Chèvre Panné Chaud au Miel €16 Formaggio Caprino Fritto Baked Breaded Goat Cheese with Honey and Salad
Assiette Italienne: Tomate, Mozzarella, Jambon, Salade €18 Italiana Italian Flavour: Tomato, Mozzarella, Cured Ham & Salad
Salade Exotique: Salmone Fumé, Ananas, avocat, Crevettes €19 Ensalate Exotica: Salmone Fumé, Ananas, Avocado, Gamberetti Exotic Salad: Smoked Salmon, Pineapple, Avocado, Shrimps

Menu Enfants / Bambini / Children €12

 Pizza Margherita / Margherita Bambini / Small Margherita Pizza Ou / O / or
 Spaghetti Sauce Tomate / Spaghetti Tomato / Pasta with Tomato Sauce Ou / O / or
Pavé de Saumon ou Poulet / Salmone o Pollo Grigliato / Salmon Steak or Chicken
Fromage Blanc / Crema di Formaggio / Cottage Cheese Ou / O / or
Salade de Fruits Frais / Macedonia di Frutta / Fresh Fruit Salad Ou / O / or
2 Boules de Glace et Sorbet / 2 Gusti di Gelati / 2 Scoops of Ice Cream

Garnitures / Contorni / Sides Order € 7

Frites / Fritte / French Fries
Salade Mixte / Insalata Mista / Mixed Salad
Ratatouille / Caponata / Niçoise's vegetables
Riz Basmati / Riso Basmati / Basmati Rice
Pommes de Terre Sautées / Patate Saltate / Sautéed Potatoes
Légumes du Moment / Legumi diel Giorno / Vegetables

Pâtes & Risotto / Primi Piatti / Pasta & Risotto

 Spaghetti Tomates Basilic, Gorgonzola ou Crème Pistou €14 Spaghetti Al Filetto di Pomodoro e Basilico, Grogonzola o Pesto Spaghetti with Tomato & Basil, Gorgonzola Cheese or Pistou
Penne a la Carbonara €16 Penne Alla Carbonara Penne Pasta Carbonara Sauce
 Risotto aux Champignons Sauvages €17 Risotto Al Funghi Wild Mushroom Risotto
Lasagne Traditionnelle à la Bolognese au Four €19 Lasagne Alla Bolognese Traditional Lasagna Pasta with minced Meat & Tomato Sauce
Risotto aux Fruits de Mer €23 Risotto Frutti di Mare Seafood Risotto
Linguini Gambas Grillées aux Herbes, Crème Paprika €24 Linguine All' Gamberi, Crema Paprika Linguini Pasta with Grilled Prawns, Herbs & Paprika Cream
Spaghetti aux Fruits de Mer en Papillote €27 Spaghetti Ai Frutti di Mare Al Cartoccio Seafood Spaghetti Cooked in Foil Paper

Plats / Secondi Piatti / Main Courses

Carpaccio de Bœuf, Pistou, Roquette, Grana & Frites €19 Carpaccio di Manzo con Pisto, Rucola, Grana Padano e Fritte Raw Beef Carpaccio, Pesto, Rocket Salad, Grana Cheese & Fries
Burger Italiano: Bœuf, Aubergine, Speck, Provola..., Frites €21 Hamburger di Manzo, Melanzana, Speck, Provola... Fritte Italian Beef Burger, Eggplant, Speck, Provola Cheese... Fries
Escalope Poulet Milanaise, Garniture au Choix, Sauce Tartare €22 Milanese di Pollo Contorni a Scelta e Salsa Tartare Scallop of Chicken Milanese, with a Choice of Side & Tartare Sauce
Tartare de Bœuf, Frites et Salade €24 Tartare di Manzo, Fritte e Insalata Raw Beef Tartare, with Fries & Salad
Carré d'Agneau au Romarin, Gratin €27 Lombetto di Agnello Alle Rosmarien, Patate Anna Rack of Lamb cooked with Rosemary, Gratinated Potatoes
Filet de Bœuf, Garniture et Sauce* au Choix €33 Filetto di Manzo, Contorni e Salsa* a Scelta Grilled Beef Fillet of Tenderloin with a Choice of Side & Sauce *
Friture Mixte de Calamars, Crevettes..., Sauce Tartare €23 Fritto Misto Gamberitti, Calamari ..., Salsa Tartare Deep Fried Calamar Rings, Prawns..., Tartare Sauce
Sauté de Moules et Palourdes, frites €24 Zuppetta di Cozze e Vongole, Fritte Sautéed of Clams & Mussels, French Fries
Tartare de Saumon, Frites et Salade €25 Tartare di Salmone, Fritte e Insalata Raw Salmon Tartare, with Fries & Salad
Pavé de Saumon, Garniture au Choix €26 Scaloppa di Salmone Grigliato, Contorni a Scelta Grilled Salmon Steak, Served with a Choice of Side
Poêlée de la Mer: Gambas, Moules, Palourdes et Salade €34 Zuppetta di Mare: Gamberi, Cozze e Vongole, e Ensalata Sautéed of Seafood: Prawns, Mussels & Clams served with Salad

Sauces / Salse *

Champignons, Poivres, Gorgonzola, Béarnaise, Réduction Vinaigre Balsamic
Funghi, Tre Pepi, Gorgonzola, Bernese, Ristretto di Aceto Balsamico
Mushrooms, Peppers, Blue Cheese, Béarnaise, Reduction Balsamic Vinegar

 **Choix Végétarien / Piatto Vegetariano / Vegetarian Choices**

 **Cuisine Nissarde / Cucina Nizzarda / Niçoise Cuisine**

Nous informons notre aimable clientèle que les Prix sont Nets, les règlements par chèque Bancaire ne sont pas acceptés et que la responsabilité du restaurateur ne peut être engagée en cas de vol ou de dommage de vêtements ou autres effets.

Veillez nous informer à la commande si vous êtes sujet à des allergies.