

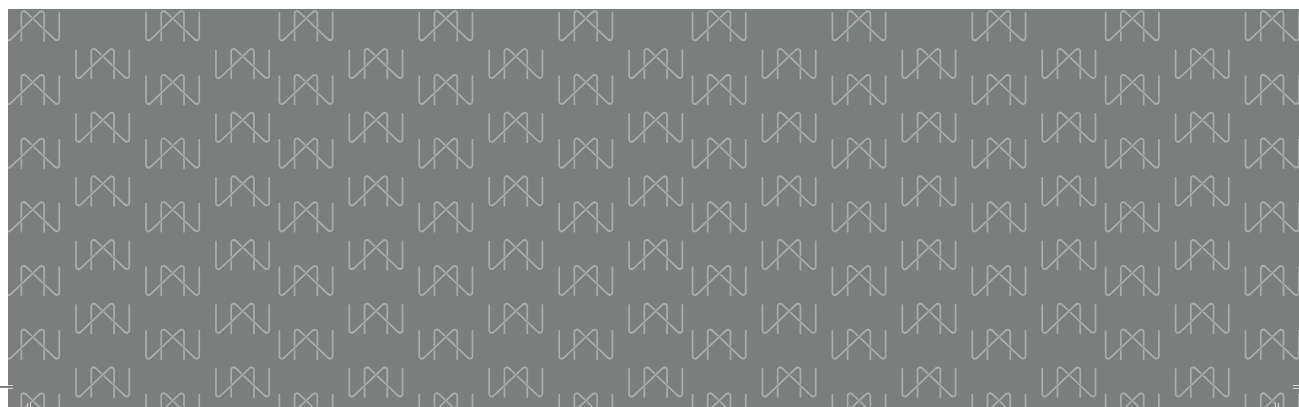
Brasserie



La Piazza

FOOD & DRINK

Cuisine NON-STOP de 12h à 23h



N'hésitez pas à nous demander nos suggestions du jour

À PARTAGER ~ TO SHARE



Focaccia Piazza	21.00€	
Chorizo, jambon blanc turffé, tomates cerises, jambon cru, olives, grana padano <i>Chorizo, truffle ham, cherry tomatoes, Parma's ham, olives, grana padano</i>		
Focaccia 🌿	6.00€	
Huile d'olive, fleur de sel, origan, romarin <i>Olive oil, sea salt, oregano, rosemary</i>		
Focaccia garlic 🌿	7.00€	
Huile d'olive, fleur de sel, origan, tomates cerises, persillade <i>Olive oil, sea salt, oregano, cherry tomatoes parsley sauce</i>		
Camembert de Normandie cuit au four à bois et sa focaccia 🌿	16.00€	
Baked camembert with Focaccia	1.50€	
Avec miel - <i>With honey</i>		
Avec crème de truffe - <i>With truffle cream</i>		4.00€

CÔTÉ FROID

Salade César	18.00€
Blancs de poulet panés rôtis, tomates cerises, salade romaine, croûtons, copeaux de Grana Padano, sauce César <i>Fried chicken, cherry tomatoes, coslettuce, croutons, salad, shaving of Grana Padano</i>	
Salade chèvre chaud et jambon de parme	18.50€
Fromage de chèvre, pain toasté, tomates cerises, mélange croquant italien, oignons rouges, jambon de Parme, vinaigre balsamique <i>Goat cheese, toasted bread, cherry tomatoes, salad, red onions, Parma's ham, balsamic vinegar</i>	
Salade mixte 🌿	8.00€
Mélange croquant, tomates cerises, oignons rouges <i>Crunchy salad mix, cherry tomatoes, red onions</i>	
Salade Niçoise	19.00€
Mélange croquant, thon, anchois, œuf dur, tomates cerises, concombre, haricots verts, poivrons, olives taggiasche dénoyautées <i>Salad, tuna, anchovy, egg, cherry tomatoes, cucumber, green beans, capsicums, olives</i>	
Salade Thaï	19.50€
Salade, poulet, crevettes, légumes croquants parfumés huile sésame, sauce soja <i>Crunchy vegetables, sesame oil, chicken, shrimps, soy sauce</i>	
Tartare bœuf servi avec frites	19.00€
Bœuf frais, moutarde à l'ancienne, ketchup, huile d'olive, oignons, câpres, cornichons, ciboulette, Worcestershire sauce, mix croquant <i>Fresh beef, olive oil, onions, capers, pickles, chive, salad, Worcester sauce with fries</i>	
Tartare de Saumon servi avec frites	21.00€
Saumon frais, avocat, roquette, marinade citronnée <i>Fresh salmon, avocado, rocket salad, lemon marinade with fries</i>	
Carpaccio de bœuf frais servi avec frites	18.00€
Bœuf frais, grana padano, roquette, pesto, citron <i>Fresh beef, grana padano, rocket salad, pesto, lemon with fries</i>	
Tomates Burrata	17.00€
Tomates cœur de bœuf, basilic, échalotes, ciboulette et burrata crémeuse 125g <i>Tomatoes, basil, onions, shallots, creamy burrata 125g</i>	

La liste des allergènes est à votre disposition
Prix net - Service inclus

AU FOUR

Aubergines à la Parmigiana 	16.50€
<i>Aubergines gratinées au four, mozzarella, sauce napolitaine, basilic, Grana Padano</i> <i>Eggplant baked in the oven, mozzarella, Neapolitan sauce, Grana Padano, basil</i>	
Lasagne bolognaise servie avec salade verte	16.00€
<i>Pâtes fraîches, bœuf, veau, basilic, grana padano, gratinée au four</i> <i>Fresh pastas, beef, veal, basil, grana padano, grilled in the oven with salad</i>	
Camembert de Normandie cuit au four à bois et sa focaccia 	14.50€
<i>Baked camembert with Focaccia</i> Avec miel - <i>With honey</i> - 1.50€ Avec crème de truffe - <i>With truffle cream</i> - 4.00€	

CÔTÉ POISSON

Moules marinières ou poulettes (crème) servies avec frites ou salade	18.00€/19.00€
<i>Moules selon arrivage, sauce au vin blanc, échalotes, persil, beurre</i> <i>Mussels, white wine sauce, shallots, parsley, butter with fries or salad depending on the season</i>	
Pavé de saumon frais cuit à l'unilatéral (220g) servi avec frites ou salade	20.00€
<i>Saumon frais, sauce vierge - Fresh salmon, virgin sauce with fries or salad</i>	
Loup ou daurade grillé accompagnements au choix	29.00€
<i>Poisson entier frais, selon arrivage 600/800gr - Fresh whole grilled Seabream or Seabass</i>	
Un accompagnement au choix : frites, linguine, légumes croquants, écrasé de pommes de terre, salade One side of your choice : fries, linguine, crunchy vegetables, mashed potatoes, salad	

CÔTÉ VIANDE

Escalope Milanaise servie avec linguine Napolitaine ou frites	25.00€
<i>Cutlet Milanese with linguine napolitana sauce or French fries</i>	
Noix d'entrecôte Normande 300g servie avec salade ou frites et sauce au choix	29.00€
<i>Rib Steak with salad or French fries and sauce of your choice</i>	
Onglet de Bœuf Angus 200g servi avec salade ou frites et sauce au choix	21.00€
<i>Beef Tab with salad or French fries and sauce of your choice</i>	
Pièce du boucher en tagliata	25.00€
<i>Bœuf, jus court, roquette, Grana Padano, frites</i> <i>Beef, meat juice, rocket, Grana Padano, fries</i>	

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

ADDITIONAL SUPPORT 5€

Frites, linguine, légumes croquants, écrasé pommes de terre, salade verte
French fries, linguine, crunchy vegetables, mashed potatoes, salad

SAUCES 1.50€







Poivre, échalotes et gorgonzola

CÔTÉ BURGER

Burger classique servi avec frites ou salade	18.50€
<i>Pain Burger, viande de boeuf fraîche, crème épaisse, moutarde à l'ancienne, Comté, salade romaine, tomates</i> <i>Burger bread, fresh beef meat, cream, mustard, Comté cheese, salad, tomatoes with fries or salad</i>	
Burger poulet servi avec frites ou salade	18.00€
<i>Pain Burger, filet de poulet croustillant, crème épaisse, moutarde à l'ancienne, cheddar, salade, romaine, tomates</i> <i>Burger bread, crunchy grilled chicken, cream, mustard, cheddar, salad, tomatoes with fries or salad</i>	

CÔTÉ PIZZA AU FEU BOIS


A BASE DE SAUCE TOMATE MUTTI - WITH MUTTI TOMATO SAUCE

Margherita 	13.50€
<i>Fior di latte, grana padano, basilic</i> <i>Fior di latte, grana padano, basil</i>	
Napoletana	15.00€
<i>Fior di latte, anchois, olives taggiasche dénoyautées, organ</i> <i>Fior di latte, anchovy, olives, oregano</i>	
Regina	16.00€
<i>Jambon blanc, Fior di latte, champignons, olives taggiasche dénoyautées</i> <i>Fior di latte, cooked ham, mushrooms, olives</i>	
Diavola	16.00€
<i>Spianata calabrais, fior di latte, olives taggiasche dénoyautées - Fior di latte, chorizo, olives</i>	
4 Stagioni	17.00€
<i>Jambon blanc, fior di latte, champignons, artichauts, olives taggiasche dénoyautées, persillade</i> <i>Cooked ham, fior di latte, mushrooms, artichokes, olives, persillade</i>	
Melanzana 	16.00€
<i>Fior di latte fior di latte, aubergine, basilic, tomates cerises, persillade, copeaux de grana padano</i> <i>Fior di latte, eggplants, cherry tomatoes, grana padano, basil</i>	
Bomba	16.00€
<i>Viande hachée, fior di latte, oignons rouges, persillade</i> <i>Fior di latte, minced beef, red onions, parsley sauce</i>	
La Perla	19.00€
<i>Jambon cru, Burrata entière, fior di latte, roquette, tomates cerises, Grana Padano</i> <i>Fior di latte, ham, whole Burrata, rocket salad, cherry tomatoes, Grana Padano</i>	
Al Tonno	16.00€
<i>Thon, Fior di latte, oignons rouge, organ, persillade</i> <i>Fior di latte, tuna, red onions, parsley sauce</i>	
Calzone	17.00€
<i>Jambon blanc, jaune d'œuf, Fior di latte, champignons</i> <i>White ham, egg, Fior di latte, mushrooms</i>	
Vegana 	16.00€
<i>Champignons, aubergines, artichauts, basilic, tomates cerises, persillade, olives</i> <i>Mushrooms, eggplants, artichokes, basil, cherry tomatoes, persillade, olives</i>	
Bufalina 	16.00€
<i>Mozzarella di bufala, Grana Padano, basilic</i> <i>Mozzarella di bufala, Grana Padano, basil</i>	
<u>A BASE DE CRÈME - WITH CREAM SAUCE</u>	
Tartufata	20.00€
<i>Jambon truffé, fior di latte, crème de truffe, burrata entière, Grana Padano</i> <i>Truffled ham, fior di latte, truffle cream, whole Burrata, Grana Padano</i>	
Caprina 	17.00€
<i>Fior di latte, fromage de chèvre, miel</i> <i>Fior di latte, goat cheese, honey</i>	
Salmone	19.00€
<i>Saumon frais, fior di latte, tomates cerises, ciboulette</i> <i>Fresh salmon, fior di latte, cherry tomatoes, chive</i>	
5 Fromaggi 	16.00€
<i>Fior di latte, scamorza affumicata, gorgonzola, chèvre, Grana Padano</i> <i>Fior di latte, smoked scamorza, gorgonzola, goat cheese, Grana Padano</i>	
Pizza della casa	18.00€
<i>Fior di latte, viande hachée, jambon blanc, spianata calabrais, persillade</i> <i>Fior di latte, minced beef, ham, calabrian, spianata, persillade</i>	

SUPPLÉMENTS UNIQUEMENT SUR PIZZA

Classiques - 2.50€ | Jambon de Parme - 3.00€ | Burrata 125g - 4.50€



PÂTES ET RAVIOLI

Linguine Napolitaine 	15.00€
<i>Pâtes sèches, sauce tomate, oignons, ail - (Dry pasta, tomatoe sauce, onions, garlic)</i>	
Linguine alle vongole	25.00€
<i>Pâtes sèches, palourdes, tomates cerises, vin blanc, persillade Dry pastas, clams, cherry tomatoes, white wine, parsley sauce</i>	
Penne all'arrabiata 	17.00€
<i>Pâtes sèches, sauce tomate, piment, ail, basilic, olives - (Dry pasta, chili pepper, garlic, basil, olives)</i>	
Tagliatelle Bolognaise	17.00€
<i>Pâtes fraîches, viande hachée, sauce tomate, oignons, carottes, céleri Fresh pasta, minced meat, tomato sauce, onions, carrots, celery</i>	
Linguine à la crème de truffe et Grana Padano	19.00€
<i>Truffle cream and Grana Padano</i>	
Linguine au saumon	19.00€
<i>Pâtes sèches, saumon frais, crème, ciboulette Dry pasta, fresh salmon, cream, chive</i>	
Ravioli Niçois frais farcis à la daube et jus de viande	20.00€
<i>Fresh ravioli with beef stew, meat juice</i>	

GNOCCHI ET RISOTTO


Gnocchi Sorrentina 	19.00€
<i>Gnocchi frais, tomates, basilic, gratinée à la mozzarella di Bufala Fresh gnocchi, tomato sauce, basil, grilled with mozzarella di Bufala</i>	
Gnocchi frais à la crème de truffe et grana padano 	20.00€
<i>Fresh gnocchi with truffle cream and grana padano</i>	
Gnocchi Pesto 	18.00€
<i>Gnocchi frais, basilic frais, ail et pignons torréfiés Fresh gnocchi made with Pesto, basil, garlic, roasted pine nuts</i>	
Risotto au grana padano 	18.00€
<i>Riz, bouillon de légumes, grana padano Rice, vegetable bouillon, grana padano</i>	
Risotto Saint-Jacques fraîches et asperges	26.00€
<i>Riz, Saint-Jacques fraîches, asperges croquantes, bisque de homard, grana padano Rice, fresh scallop, crunchy asparagus, grana padano</i>	

MENU ENFANT (-12 ANS) 11.00€

Penne Napolitaine  **ou** Bolognaise
ou au beurre 

Pasta napolitan sauce **or** Bolognaise
or with butter

Ou

Jambon frites - Ham with fresh fries
Ou Pizza Margherita 

±

Sirop (Parfum au choix) - Sirop drink

±

Boule de glace (Parfum au choix)
One ice cream scoop

Supplément Nutella 1€

DESSERTS

Baba bouchon	11.00€
Baba au rhum servi avec boule de glace vanille ou chantilly	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8.50€
Panna cotta à la vanille de Madagascar et coulis de fruits rouges	8.50€
Café gourmand / Thé gourmand	11.00€
Desserts au plateau	10.00€

COUPES COMPOSÉES

Café liégeois	11.00€
2 boules café, 1 boule vanille, café chantilly maison	
Chocolat liégeois	11.00€
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly maison	
Coupe Colonel	12.00€
2 boules citron vert, vodka	
Dame Blanche	11.00€
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly maison	
Fraise Melba	12.00€
Fraises fraîches, 2 boules vanille, coulis fruits rouges, chantilly maison	

GLACES - ICE CREAM

1 boule	3.00€
2 boules	5.50€
3 boules	8.00€
Parfum au choix : Vanille, fraise, café, chocolat, pistache, rhum raisin, caramel, beurre salé	
Sorbet : Citron vert, fruits de la passion	
Supplément coulis fruits rouges ou sauce chocolat	1.00€
Chantilly maison ou Nutella nutella	1.50€

EAUX

	25 Cl	50 Cl	1L
Vittel	3.50€	5.00€	7.00€
San Pellegrino		5.00€	7.00€

SODAS ET SOFTS

1/4 limonade (33 cl)			4.50€
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Coca-Cola Cherry (33 cl)			5.00€
Fanta orange (25 cl)			5.00€
Sprite (25 cl)			5.00€
Perrier (33 cl)			5.00€
Ginger Ale (20 cl)			5.00€
Fuze Tea (25 cl)			4.80€
Bitter (10 cl)			4.80€
Orangina (25 cl)			5.00€
Schweppes Tonic (25 cl)			5.00€
Jus de fruits Pago (20 cl)			4.80€
Ananas, orange, abricot, pomme, tomate, fraise			
Sirop à l'eau			3.00€
Jus de fruits frais (citron, orange)			6.50€
Thé glacé maison pêche			6.00€
Café glacé			6.00€
Latte glacé			7.00€

BOISSONS CHAUDES



Espresso			2.30€
Décaféiné			2.50€
Double espresso			4.40€
Noisette			2.50€
Café crème			4.00€
Cappuccino			4.40€
Café Latté			5.50€
Irish Coffee			8.00€
Thé Dammann			5.00€
Thé à la menthe fraîche			6.00€
Infusion			5.00€
Thé au lait			5.50€
Chocolat chaud			5.00€

BIÈRES PRESSION

	25 Cl	50 Cl
Stella	4.20€	8.00€
Leffe	5.00€	9.00€
Panaché	4.20€	7.50€
Monaco	4.50€	8.00€
Gomet/Pêche	4.50€	8.00€
Picon	4.80€	8.50€

BIÈRES BOUTEILLE - 33 CL

Heineken	6.50€
Corona	8.00€
Peroni Nastro Azzuro	8.00€
Desperados	8,00€
Heineken 0%	6.00€

APÉRITIFS

Américano maison	8.50€
Apérol Spritz	8.50€
Virgin Spritz (sans alcool)	8.00€
St Germain Spritz	12.00€
Negroni	9.00€
Martini blanc / rouge	6.00€
Campari	6.00€
Pastis / Ricard	5.00€
Kir vin blanc	6.00€
Kir Royal	9.50€
Coupe de champagne - Charles Mignon (12 cl)	8.50€
Verre de Proseco - Villa Miazi (12 cl)	7.00€
Porto blanc / rouge	6.50€

DIGESTIFS

Cognac Hennessy VS	9.00€
Cognac Remy Martin VSOP	11.00€
Calvados Père Magloire Fine VS	9.00€
Baileys	9.00€
Get 27, Get 31	6.50€
Sambuca, Grappa	6.50€
Amaretto, Grand Marnier, Cointreau	9.00€
Eaux de vie (poire, framboise, mirabelle)	8.00€
Manzana, Limoncello	6.50€

ALCOOLS - 4CL

VODKA

Romanov	8.00€
Grey Goose	9.00€

GIN

Gordon's	8.00€
Bombay Sapphire	9.00€
Hendricks	10.00€

TEQUILA

Camino Real	8.00€
Milagro Silver	9.00€

WHISKY / BOURBON

William's Lawson	8.00€
Jack Daniels	9.00€
Jameson	9.00€
Glenfiddich 12 ans	10.00€
Woodford Reserve	12.00€
Toki	13.00€
Chivas 18 ans	14.00€

RHUM

Captain Morgan	8.00€
Zacapa 23 ans	13.00€
Diplomatico	11.00€
Bacardi Carta Oro	8.00€
Bacardi 4 ans	9.00€
Kraken	10.00€

LES COCKTAILS

Mojito Rhum, menthe fraîche, citron vert, Perrier	10.00€
Mojito fraise ou framboise ou passion Rhum, menthe fraîche, citron vert, Perrier (fraise ou framboise ou fruit de la passion)	11.00€
Mojito Royal Rhum, menthe fraîche, citron vert, Perrier, champagne	13.00€
Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne	10.00€
Caïpiroska Vodka, citron vert, sucre de canne	10.00€
Pina Colada Rhum, jus d'ananas, crème de coco	10.00€
Margarita Tequila, triple sec, citron vert	10.00€
Sex on the beach Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	10.00€
Cosmopolitain Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert	10.00€
Porn Star Martini Vodka, liqueur de passion, vanille	12.00€
Sour Amaretto Amaretto, Fee foam (vegan), citron jaune	10.00€
Sour Woodford Whisky, citron, Fee foam (vegan), sucre de canne	13.00€
Daïquiri Rhum, citron vert, sucre de canne	10.00€
Gin Fizz Gin, citron jaune, Perrier, sucre de canne	10.00€
Moscow mule Vodka, citron vert, Ginger beer	12.00€
Expresso Martini Vodka, Kahlua, sucre de canne, café	11.00€
Bloody Mary Jus de tomate, vodka, citron, assaisonnement	10.00€
Lynchburg Lemonade Jack Daniels, triple sec, citron vert, limonade	10.00€

LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

Virgin Spritz Bitter, jus d'orange pressée, Perrier	8.00€
Virgin Mojito fraise ou framboise ou passion Perrier, menthe fraîche, citron vert (fraise ou framboise ou fruit de la passion)	9.00€
Virgin Pina Colada Crème de coco, jus d'ananas	8.00€
Le Piazza Jus de mangue, jus de fraise, crème de coco, jus de lime	8.00€
Punch maison Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, citron vert	8.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net - Service inclus

NOS VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOP	75 cl	Magnum
Château du Rouet « Esterelle »	26.00€	54.00€
Château du Rouet « La Belle Poule »	32.00€	
Château d'Esclan « Whispering Angel »	40.00€	
Château Minuty « Prestige »	39.00€	82.00€
Château Minuty « Rosé et Or »	53.00€	105.00€
Domaine OTT, « Château de Selle »	70.00€	

NOS VINS BLANCS

CÔTES DE PROVENCE	75 cl	Magnum
Château du Rouet « Esterelle » - AOP Côtes de Provence	26.00€	
Château du Rouet « La Belle Poule » - AOP Côtes de Provence	32.00€	
Château Minuty, « Blanc et Or », Cru classé - AOP Côtes de Provence	53.00€	
Domaine OTT, Clos de Mireille - AOP Côtes de Provence	65.00€	135,00€

BOURGOGNE AOP

Bourgogne « Chardonnay » - AOP Théodore de Vaucharmes	36.00€	
AOP CHABLIS, Domaine des Héritières	41.00€	
AOP CHABLIS, 1 ^{er} Cru Montmains	59.00€	
AOP Meursault - Ropiteau	120,00€	

LOIRE AOP

Sancerre, Pente de Maimbray, Paul Vattan	39.00€	
--	--------	--

BORDEAUX

AOP Sainte Croix du Mont, Château des 2 lions		30.00€
---	--	--------

NOS VINS ROUGES

CÔTES DE PROVENCE AOP		75 cl
Château du Rouet « Esterelle »		26.00€
Château du Rouet « La Belle Poule »		32.00€
Château Sainte Roseline « Lampe de Méduse »		46.00€

BORDEAUX

AOP Lalande de Pomerol, Closerie les Tuileries		36.00€
AOP Saint Emilion, La Colombière		37.00€

VALLÉE DU RHÔNE	37,5 cl	75 cl
AOP Côtes du Rhône, Domazan	17.00€	
AOP Côtes du Rhône, Cuvée Perrin		29.00€
AOP Crozes Hermitages, « Les Domaniales »		39.00€
AOP Châteauneuf du Pape, Perrin & Fils		54.00€
AOP Gigondas, « Sainte Catherine »		59,00€
Gevrey Chambertin AOP, Jean Claude Boisset		110.00€

BOURGOGNE		75 cl
-----------	--	-------

AOP Bourgogne « Pinot Noir », Buissonnier		34.00€
AOP Nuits St Georges, J.C Boisset, Bio		85.00€

NOS VINS ITALIENS

75 cl

ROUGE

Chianti, Calappiano, Toscana	23.00€
Lambrusco, Emilia Romagna	23.00€
Valpolicella, Antica Vigna, Veneto	39.00€
Barolo, Ciabot, Piemonte	60.00€
Amarone Della Valpolicella, Anticavigna	60.00€

BLANC

Pinot Grigio, Gran Sasso, Sicilia	28.00€
Soave, Antica Vigna, Veneto	28.00€
Prosecco, Villa Miazzi, Treviso	32.00€

NOS BULLES

CHAMPAGNE AOP	75 cl	Magnum
Piper Heidsieck « Cuvée Brut »	78.00€	
Charles Mignon Brut, 1 ^{er} Cru	52.00€	
Charles Mignon Brut « Rosé »	65.00€	

PÉTILLANTS AU VERRE	12 cl
Doc Prosecco, Villa Miazzi	7.00€
Charles Mignon Brut, 1 ^{er} Cru	8.50€

NOS VINS AU VERRE

ROSÉ	12 cl
Château Minuty « Prestige »	7.50€
Château d'Esclan « Whispering Angel »	8.00€

BLANC

Sainte Croix du Mont, Château des 2 lions	6,50€
Bourgogne « Chardonnay » - AOP Théodore de Vaucharnes	7.50€
Sancerre, Pente de Maimbray, Paul Vattan	7.50€
AOP CHABLIS, Domaine des Héritières	8.00€

ROUGE

Côte du Rhône, Cuvée Perrin	6.00€
Bourgogne « Pinot Noir », Buissonnier	7.00€
Château Sainte Roseline « Lampe de Méduse »	8.00€
Châteauneuf du Pape, Perrin & Fils	9.00€
Chianti, Calappiano, Toscana	6.00€

VIN DE PAYS DE MÉDITERRANÉE - IGP	12 CL	50 CL	75 CL
Château Rouët - Terès (Rosé, Blanc, Rouge)	5.00€	16.00€	19.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net - Service inclus



La Piazza

9 Pl. Bernard Cornut Gentile, 06400 Cannes

04 92 98 60 80

contact@restaurant-lapiazza.fr