

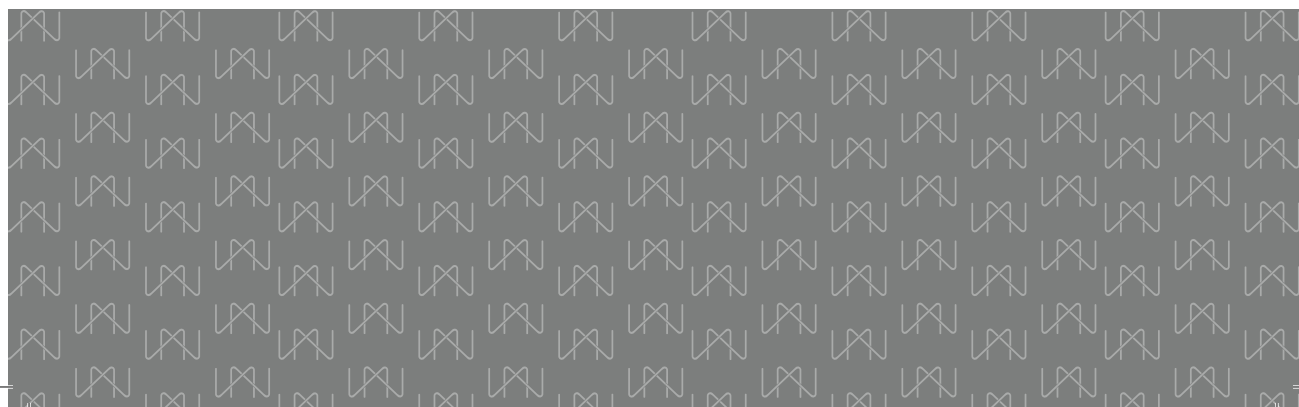
Brasserie



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	20.00€
Chorizo, aubergines, tomates cerises, jambon cru, olives, grana padano <i>Chorizo, eggplants, cherry tomatoes, Parma's ham, olives, grana padano</i>	
Focaccia 🌿	5.50€
Huile d'olive, fleur de sel, origan, romarin – (Olive oil, sea salt, oregano, rosemary)	
Focaccia garlic 🌿	6.50€
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 🌿	14.50€
<i>Baked camembert with Focaccia</i>	

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	18.00€
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 Thaiï	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>	
Tomate Burrata	17.00€
Tomates, basilic, oignons blancs, ciboulette et burrata crémeuse 125g <i>Tomatoes, basil, onions, chive, creamy burrata 125g</i>	
Tataki de thon	23.00€
Thon frais, pousses de soja, menthe, oignons rouges, mangue, tomates, sauce soja <i>Fresh tuna, beansprouts, mint, red onions, mango, tomatoes, soy sauce</i>	

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, Napolitain 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>	

CÔTÉ POISSON

Moules marinières ou poulettes (crème) servies avec frites ou salade selon saison	17.00€
<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	27.00€
<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 Limousine 300g servie avec salade ou frites et sauce au choix	28.00€
<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	20.50€
<i>Beef Tab with salad or French fries and sauce of your choice</i>	
Tagliata cœur de rumsteak label viande normande (220g)	24.00€
<i>Servie avec frites ou salade et jus de viande</i> <i>Normand's beef Tagliata with fries and gravy sauce</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, oignons rouges, salade romaine, tomates</i> <i>Burger bread, fresh beef meat, cream, mustard, Comté cheese, red onions, salad, tomatoes with fries or salade</i>	
Burger poulet servi avec frites ou salade	18.00€
<i>Pain Burger, filet de poulet croustillant, crème épaisse, moutarde à l'ancienne, cheddar, oignons rouges, salade, romaine, tomates</i> <i>Burger bread, crunchy grilled chicken, cream, mustard, cheddar, red onions, salad, tomatoes with fries or salade</i>	

CÔTÉ PIZZA AU FEU BOIS

A BASE DE SAUCE TOMATE - WITH TOMATO SAUCE

Margherita 🌿	13.50€
Fior di latte, grana padano, basilic <i>Fior di latte, grana padano, basil</i>	
Napoletana	15.00€
Fior di latte, anchois, olives taggiasche dénoyautées, origan <i>Fior di latte, anchovy, olives, oregano</i>	
Regina	16.00€
Jambon blanc, Fior di latte, champignons, olives taggiasche dénoyautées <i>Fior di latte, cooked ham, mushrooms, olives</i>	
Diavola	15.50€
Spianata calabrais, fior di latte, olives - <i>Fior di latte, chorizo, olives</i>	
4 Stagioni	16.50€
Jambon blanc, fior di latte, champignons, artichauts, olives taggiasche dénoyautées, persillade <i>Cooked ham, fior di latte, mushrooms, artichokes, olives, persillade</i>	
Melanzane 🌿	16.00€
Fior di latte fior di latte, aubergine, basilic, tomates cerises, persillade, copeaux de grana padano <i>Fior di latte, eggplants, cherry tomatoes, grana padano, basil</i>	
Bomba	16.00€
Viande hachée, fior di latte, oignons rouges, persillade <i>Fior di latte, minced beef, red onions, parsley sauce</i>	
La Perla	18.00€
Jambon cru, Burrata entière, fior di latte, roquette, tomates cerises, Grana Padano <i>Fior di latte, ham, whole Burrata, rocket salad, cherry tomatoes, Grana Padano</i>	
Al Tonno	16.00€
Thon, Fior di latte, oignons rouge, origan, persillade <i>Fior di latte, tuna, red onions, parsley sauce</i>	
Calzone	16.00€
Jambon blanc, jaune d'œuf, Fior di latte, champignons <i>White ham, egg, Fior di latte, mushrooms</i>	
Vegana 🌿	15.50€
Champignons, aubergines, artichauts, basilic, tomates cerises, persillade, olives <i>Mushrooms, eggplants, artichokes, basil, cherry tomatoes, persillade, olives</i>	
Bufalina 🌿	16.00€
Mozzarella di bufala, Grana Padano, basilic <i>Mozzarella di bufala, Grana Padano, basil</i>	

A BASE DE CRÈME - WITH CREAM SAUCE

Tartufata	20.00€
Jambon truffé, fior di latte, crème de truffe, burrata entière, Grana Padano <i>Truffled ham, fior di latte, truffle cream, whole Burrata, Grana Padano</i>	
Caprina 🌿	16.00€
Fior di latte, fromage de chèvre, miel <i>Fior di latte, goat cheese, honey</i>	
Salmone	17.50€
Crème aneth, saumon frais, fior di latte <i>Dill cream, fresh salmon, fior di latte</i>	
5 Fromaggi 🌿	16.00€
Fior di latte, scamorza affumicata, gorgonzola, chèvre, Grana Padano <i>Fior di latte, smoked scamorza, gorgonzola, goat cheese, Grana Padano</i>	
La Piazza	19.00€
Mozzarella Di Bufala, jambon blanc, aubergines, tomates cerises, basilic, Grana Padano <i>Mozzarella Di Bufala, ham, eggplants, cherry tomatoes, Grana Padano</i>	

SUPPLÉMENTS UNIQUEMENT SUR PIZZA

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



PÂTES ET RAVIOLI

Linguine Napolitaine 	14.00€
Pâtes sèches, sauce tomate, oignons, ail - (<i>Dry pasta, tomatoe sauce, onions, garlic</i>)	
Linguine alle vongole	24.00€
Pâtes sèches, palourdes, tomates cerises, vin blanc, persillade <i>Dry pastas, clams, cherry tomatoes, white wine, parsley sauce</i>	
Penne all'arrabiata 	16.00€
Pâtes sèches, sauce tomate, piment, ail, basilic, olives - (<i>Dry pasta, chili pepper, garlic, basil, olives</i>)	
Tagliatelle Bolognaise	15.50€
Pâtes fraîches, viande hachée, sauce tomate, oignons, carottes, céleri <i>Fresh pasta, minced meat, tomato sauce, onions, carrots, celery</i>	
Linguine à la crème de truffe et Grana Padano	18.00€
<i>Truffle cream and Grana Padano</i>	
Linguine au saumon	18.00€
Pâtes sèches, saumon frais, crème, ciboulette <i>Dry pasta, fresh salmon, cream, chive</i>	
Ravioli Niçois frais farcis à la daube et jus de viande	19.50€
<i>Fresh ravioli with beef stew, meat juice</i>	
Ravioli frais aux cèpes jus de viande et crème	19.50€
<i>Fresh ravioli with boletus</i>	
Ravioli ricotta épinards 	19.50€
Ravioli frais, sauce tomate, pousses d'épinards frais, pignons grillés <i>Ravioli fresh, tomato sauce, fresh baby spinach, toasted pine nuts</i>	


GNOCCHI ET RISOTTO

Gnocchi Sorrentina 	17.50€
Gnocchi frais, tomates, basilic, gratinée à la mozzarella di Bufala <i>Fresh gnocchi, tomato sauce, basil, grilled with mozzarella di Bufala</i>	
Gnocchi frais à la crème de truffe et grana padano 	18.50€
<i>Fresh gnocchi with truffle cream and grana padano</i>	
Gnocchi grana padano et speck	17.50€
Gnocchi frais, crème, speck, grana padano <i>Fresh gnocchi, cream grana padano, speck</i>	
Risotto au grana padano 	16.00€
Riz, bouillon de légumes, grana padano <i>Rice, vegetable bouillon, grana padano</i>	
Risotto Saint-Jacques fraîches et asperges	23.00€
Riz, Saint-Jacques fraîches, asperges croquantes, bisque de homard, grana padano <i>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

DESSERTS

Baba Kougloff	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	10.50€
Plateau des desserts	9.50€

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€
3 boules citron vert, vodka	
Dame Blanche	11.00€
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly maison	
Bounty	11.00€
2 boules coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat, copeaux coco, chantilly maison	
Fraise Melba	12.00€
Fraise, 2 boules vanille, 1 boule fraise, coulis fruits rouges, chantilly maison	
After Eight	12.00€
2 boules menthe/chocolat, 1 boule chocolat, Get 27	
Coupe Exotique	12.00€
Ananas, 2 boules fruit de la passion, 1 boule vanille, chantilly maison	
Amarena	12.00€
3 boules amarena, cerise, chantilly maison	
Banana Slipt	12.00€
Banane, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, chantilly maison et coulis chocolat	

GLACES - ICE CREAM

1 boule	3.00€
2 boules	5.50€
3 boules	8.00€
Parfum au choix : Vanille, café, chocolat, pistache, rhum raisin, caramel, beurre salé, noix coco, menthe chocolat	
Sorbet : Fraise, citron vert, citron, fruits de la passion	
Supplément coulis fruits rouges ou sauce chocolat	1.00€
Chantilly maison	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)			4.30€
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Coca-Cola Cherry (33 cl)			4.80€
Fanta orange (25 cl)			4.80€
Sprite (25 cl)			4.80€
Perrier (33 cl)			4.80€
Ginger Ale (20 cl)			4.80€
Fuze Tea (25 cl)			4.80€
Bitter (10 cl)			4.80€
Orangina (25 cl)			4.80€
Schweppes Tonic (25 cl)			4.80€
Jus de fruits Pago (20 cl)			4.80€
Ananas, orange, abricot, pomme, tomate			
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

Expresso		2.20€
Décaféiné		2.50€
Double expresso		4.20€
Noisette		2.40€
Café crème		4.00€
Cappuccino		4.20€
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€
Fada abricot (bière d'été)	4.50€	8.00€
Panaché	4.20€	7.50€
Monaco	4.50€	8.00€
Gommé / Pêche	4.50€	8.00€
Picon	4.80€	8.50€

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

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, ananas frais	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, blanc d'œuf, citron jaune	10.00€
Sour Woodford Whisky, citron, blanc d'œuf, 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 Martini vibrante, bitter, sucre de canne, 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

<u>CÔTES DE PROVENCE AOP</u>	<u>75 cl</u>	<u>Magnum</u>
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€

NOS VINS BLANCS

<u>CÔTES DE PROVENCE</u>	<u>75 cl</u>
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 - IGP VAR	53.00€
<u>BOURGOGNE AOP</u>	
Bourgogne « Chardonnay » - AOP MACON	36.00€
AOP CHÂBLIS, Christophe Camu	41.00€
AOP CHÂBLIS, 1 ^{er} Cru Montmains	59.00€
<u>LOIRE AOP</u>	
Sancerre, Jean-Paul Ricard	39.00€
<u>BORDEAUX</u>	<u>75 cl</u>
AOP Sainte Croix du Mont, Château des 2 lions	30.00€

NOS VINS ROUGES

<u>CÔTES DE PROVENCE AOP</u>	<u>75 cl</u>
Château du Rouet « Esterelle »	26.00€
Château du Rouet « La Belle Poule »	32.00€
Château Sainte Roseline « Lampe de Méduse »	46.00€
<u>BORDEAUX</u>	
AOP Lalande de Pomerol, Closerie les Tuileries	36.00€
AOP Saint Emilion, La Colombière	37.00€
AOP Margaux, Tour de Bessan	60.00€
<u>VALLÉE DU RHÔNE</u>	<u>37,5 cl</u> <u>75 cl</u>
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€
<u>BOURGOGNE</u>	<u>75 cl</u>
AOP Bourgogne « Pinot Noir », Buissonnier	34.00€
AOP Hautes Côtes de nuits, J.C Boisset, Bio	79.00€

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

NOS VINS ITALIENS

	75 cl
Chianti (Rouge), Toscana	22.00€
Valpolicella (Rouge), Veneto	23.00€
Pinot Grigio (Blanc), Sicilia	23.00€
Lambrusco (Rouge), Emilia Romagna	23.00€
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€
Champagne Piper Heidsieck « Cuvée Brut »	10.00€

NOS VINS AU VERRE

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

BLANC	
Sainte Croix du Mont, Château des 2 lions	6,50€
Bourgogne « Chardonnay MACON »	7.00€
Sancerre, Jean-Paul Ricard	7.00€
CHÂBLIS, Christophe Camu	7.50€

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 Ruffino	5.50€

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



La Piazza

9 Pl. Bernard Cornut Gentile, 06400 Cannes

04 92 98 60 80

contact@restaurant-lapiazza.fr