

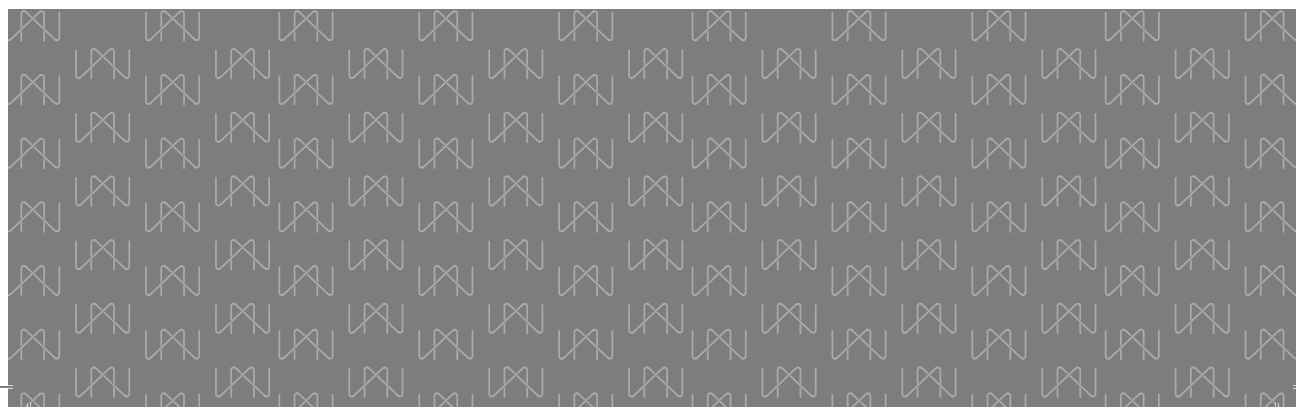
Brasserie



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

Pizza Piazza	23.00€
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 	8.00€
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 	18.00€
Baked camembert with Focaccia	
Avec miel - <i>With honey</i>	1.50€
Avec crème de truffe - <i>With truffle cream</i>	4.00€

CÔTÉ FROID

Salade César	20.00€
Blancs de poulet panés rôtis, tomates cerises, salade romaine, croûtons, copeaux de Grana Padano, sauce César <i>Breaded chicken, cherry tomatoes, coslettuce, croutons, salad, shaving of Grana Padano</i>	
Salade chèvre chaud et jambon cru	19.00€
Fromage de chèvre, pain toasté, tomates cerises, mélange croquant italien, oignons rouges, jambon cru, vinaigre balsamique <i>Goat cheese, toasted bread, cherry tomatoes, salad, red onions, ham, balsamic vinegar</i>	
Salade mixte 	8.50€
Mélange croquant, tomates cerises, oignons rouges <i>Crunchy salad mix, cherry tomatoes, red onions</i>	
Tomates, Burrata 125g	18.00€
<i>Fresh tomatoes with burrata</i>	
Salade Niçoise	20.00€
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>	
Tartare bœuf servi avec frites	21.00€
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	22.00€
Saumon frais, avocat, roquette, marinade citronnée <i>Fresh salmon, avocado, rocket salad, lemon marinade with fries</i>	
Carpaccio de bresaola servi avec frites	19.00€
Bresaola, grana padano, roquette, pesto <i>Fresh beef, grana padano, rocket salad, pesto with fries</i>	

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

AU FOUR

Aubergines à la Parmigiana 	19.00€
Aubergines gratinées au four, mozzarella, sauce napolitaine, basilic, Grana Padano <i>Eggplant baked in the oven, mozzarella, Napolitain sauce, Grana Padano, basil</i>	
Lasagne bolognaise servie avec salade verte	18.00€
Pâtes fraîches, bœuf, veau, basilic, grana padano, gratinée au four <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 	18.00€
<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	20.00€/21.50€
En saison de mi juin à mi décembre Moules Bouchot selon arrivage, sauce au vin blanc, échalotes, persil, beurre <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 servi avec frites ou salade	21.00€
Saumon frais, sauce vierge - <i>Fresh salmon, virgin sauce with fries or salad</i>	
Loup ou daurade grillé accompagnements au choix	30.00€
Poisson entier frais, selon arrivage 600/800gr - <i>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	26.00€
<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	32.00€
<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	23.00€
<i>Beef Tab with salad or French fries and sauce of your choice</i>	
Pièce du boucher en tagliata	26.00€
Bœuf, jus court, roquette, Grana Padano, frites <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	20.00€
Pain Burger, viande de bœuf fraîche, crème épaisse, moutarde à l'ancienne, Comté, salade romaine, tomates <i>Burger bread, fresh beef meat, cream, mustard, Comté cheese, salad, tomatoes with fries or salad</i>	
Burger poulet servi avec frites ou salade	19.00€
Pain Burger, filet de poulet croustillant, crème épaisse, moutarde à l'ancienne, cheddar, salade, romaine, tomates <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 	13.80€
Fior di latte, grana padano, basilic <i>Fior di latte, grana padano, basil</i>	
Napoletana	16.00€
Fior di latte, anchois, olives taggiasche dénoyautées, origan <i>Fior di latte, anchovy, olives, oregano</i>	
Regina	16.50€
Jambon blanc, Fior di latte, champignons, olives taggiasche dénoyautées <i>Fior di latte, cooked ham, mushrooms, olives</i>	
Diavola	17.00€
Spianata calabrais, fior di latte, olives taggiasche dénoyautées - <i>Fior di latte, chorizo, olives</i>	
4 Stagioni	17.00€
Jambon blanc, fior di latte, champignons, artichauts, olives taggiasche dénoyautées, persillade <i>Cooked ham, fior di latte, mushrooms, artichokes, olives, persillade</i>	
Melanzana 	17.00€
Fior di latte, aubergine, basilic, tomates cerises, persillade, copeaux de Grana Padano <i>Fior di latte, eggplants, cherry tomatoes, grana padano, basil</i>	
Bomba	17.00€
Viande hachée, fior di latte, oignons rouges, persillade <i>Fior di latte, minced beef, red onions, parsley sauce</i>	
La Perla	20.00€
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	17.00€
Thon, Fior di latte, oignons rouges, origan, persillade - <i>Fior di latte, tuna, red onions, parsley sauce</i>	
Calzone à la Napolitaine	18.00€
Jambon blanc, Fior di latte, ricotta, Grana Padano, basilic <i>White ham, Fior di latte, ricotta, Grana Padano, basil</i>	
Vegana 	17.00€
Champignons, aubergines, artichauts, basilic, tomates cerises, persillade, olives, oignons rouges <i>Mushrooms, eggplants, artichokes, basil, cherry tomatoes, persillade, olives, red onions</i>	
Bufalina 	18.00€
Mozzarella di bufala, Grana Padano, basilic - <i>Mozzarella di bufala, Grana Padano, basil</i>	

A BASE DE CRÈME - WITH CREAM SAUCE

Tartufata	22.00€
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 	18.00€
Fior di latte, fromage de chèvre, miel, noix - <i>Fior di latte, goat cheese, honey, nuts</i>	
Salmone	20.00€
Saumon frais, Fior di latte, tomates cerises, chèvre <i>Fresh salmon, Fior di latte, cherry tomatoes, goat cheese</i>	
5 Formaggi 	18.00€
Fior di latte, scamorza affumicata, gorgonzola, chèvre, Grana Padano <i>Fior di latte, smoked scamorza, gorgonzola, goat cheese, Grana Padano</i>	
Pizza della casa	20.00€
Fior di latte, viande hachée, jambon blanc, spianata calabrais, persillade <i>Fior di latte, minced beef, ham, calabrian, spianata, persillade</i>	

SUPPLÉMENTS UNIQUEMENT SUR PIZZA

Classiques - 2.50€ | Jambon cru - 4.00€ | Burrata 125g - 5.00€

PÂTES ET RAVIOLI

Linguine alle vongole	26.00€
Pâtes sèches, palourdes, tomates cerises, vin blanc, persillade	
Dry pastas, clams, cherry tomatoes, white wine, parsley sauce	
Penne all'arrabbiata	19.00€
Pâtes sèches, sauce tomate, piment, ail, basilic, olives	
Dry pasta, chili pepper, garlic, basil, olives	
Linguine Bolognaise	18.00€
Pâtes sèches, viande hachée, sauce tomate, oignons, carottes, céleri	
Dry pasta, minced meat, tomato sauce, onions, carrots, celery	
Linguine à la crème de truffe et Grana Padano	21.00€
Truffle cream and Grana Padano	
Linguine au saumon	20.00€
Pâtes sèches, saumon frais, crème, ciboulette	
Dry pasta, fresh salmon, cream, chive	
Ravioli Niçois frais farcis à la daube et jus de viande	22.00€
Fresh ravioli with beef stew, meat juice	

GNOCCHI ET RISOTTO

Gnocchi Sorrentina	21.00€
Gnocchi frais, tomates, basilic, gratinée à la mozzarella di Bufala	
Fresh gnocchi, tomato sauce, basil, grilled with mozzarella di Bufala	
Gnocchi frais à la crème de truffe et Grana Padano	21.00€
Fresh gnocchi with truffle cream and Grana Padano	
Gnocchi Pesto	19.50€
Gnocchi frais, sauce pesto (basilic frais, ail et pignons torréfiés)	
Fresh gnocchi made with Pesto sauce (basil, garlic, roasted pine nuts)	
Risotto au Grana Padano	20.00€
Riz, bouillon de légumes, Grana Padano	
Rice, vegetable bouillon, Grana Padano	
Risotto aux gambas	26.00€
Riz, gambas, bisque de crustacés, Grana Padano	
Rice, schrimps, shellfish bisque, Grana Padano	

MENU ENFANT (-12 ANS) 11.00€

Penne Napolitaine ou Bolognaise	±
ou au beurre	
Pasta napolitan sauce or Bolognaise	Sirop (Parfum au choix) - Sirop drink
or with butter	±
Ou	Boule de glace (Parfum au choix)
Jambon frites - Ham with fresh fries	One ice cream scoop
Ou Pizza Margherita	Supplément Nutella 1€

DESSERTS

Baba bouchon	10.00€
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€
Profiteroles au Nutella nutella	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	

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, sorbet framboise	
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)	5.50€
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Coca-Cola Cherry (33 cl)	5.50€
Fanta orange (25 cl)	5.50€
Sprite (25 cl)	5.50€
Perrier (33 cl)	5.50€
Ginger Ale (20 cl)	5.50€
Fuze Tea (25 cl)	5.50€
Bitter (10 cl)	5.50€
Orangina (25 cl)	5.50€
Schweppes Tonic (25 cl)	5.50€
Jus de fruits Pago (20 cl)	5.00€
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



Expresso	2.40€
Décaféiné	2.60€
Double expresso	4.60€
Noisette	2.60€
Café crème	4.20€
Cappuccino	4.60€
Café Latté	5.80€
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	4.70€	9.00€
Leffe	5.70€	11.00€
Panaché	4.70€	9.00€
Monaco	5.00€	9.50€
Gomet / Pêche	5.00€	9.50€
Picon	5.00€	9.50€

BIÈRES BOUTEILLE - 33 CL

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

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)	9.00€
Verre de Proseco - Villa Miazzi (12 cl)	7.00€
Porto rouge	6.50€

DIGESTIFS - 4CL

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€
Hennessy cognac	9.00€
Eaux de vie (poire, framboise, mirabelle)	8.00€
Manzana, Limoncello	6.50€

ALCOOLS - 4CL

<u>VODKA</u>		<u>WHISKY / BOURBON</u>	
Romanov	8.00€	William's Lawson	8.00€
Grey Goose	9.00€	Jack Daniels	9.00€
		Glenfiddich 12 ans	10.00€
<u>GIN</u>		Toki	13.00€
Gordon's	8.00€	Chivas 18 ans	14.00€
Bombay Sapphire	9.00€		
<u>TEQUILA</u>		<u>RHUM</u>	
Camino Real	8.00€	Diplomatico	11.00€
		Bacardi Carta Oro	8.00€
		Trois Rivière	10.00€
		Gouverneur XO	10.00€
		Dom Papa	11.00€

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

LES COCKTAILS

Aperol Spritz	8.50€
Aperol, Prosecco, Perrier	
Hugo Spritz	12.00€
Liqueur de St Germain, Prosecco, Perrier	
Limoncello Spritz	10.00€
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron	
Campari Spritz	12.00€
Campari, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	
Passion Spritz	10.00€
Sarti Rosa, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron	
Mojito	10.00€
Rhum, menthe fraîche, citron vert, Perrier	
Mojito fraise ou framboise ou passion	11.00€
Rhum, menthe fraîche, citron vert, Perrier (fraise ou framboise ou fruit de la passion)	
Mojito Royal	14.00€
Rhum, menthe fraîche, citron vert, Perrier, champagne	
Caïpirinha	10.00€
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
Caïpiroska	10.00€
Vodka, citron vert, sucre de canne	
Pina Colada	10.00€
Rhum, jus d'ananas, crème de coco	
Margarita	10.00€
Tequila, triple sec, citron vert	
Sex on the beach	10.00€
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	
Cosmopolitain	10.00€
Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert	
Porn Star Martini	12.00€
Vodka, liqueur de passion, vanille	
Sour Amaretto	11.00€
Amaretto, Fee foam (vegan), citron jaune	
Sour Whisky	11.00€
Whisky, citron, Fee foam (vegan), sucre de canne	
Daïquiri	10.00€
Rhum, citron vert, sucre de canne	
Gin Fizz	10.00€
Gin, citron jaune, Perrier, sucre de canne	
Moscow mule	12.00€
Vodka, citron vert, Ginger beer	
Expresso Martini	11.00€
Vodka, Kahlua, sucre de canne, café	
Bloody Mary	10.00€
Jus de tomate, vodka, citron, assaisonnement	
Lynchburg Lemonade	10.00€
Jack Daniels, triple sec, citron vert, limonade	

LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

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

NOS VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOP	75 cl	Magnum
Château du Rouet « Esterelle »	27.00€	54.00€
Domaine de Tasquier	28.00€	
Château du Rouet « La Belle Poule »	33.00€	
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 AOP	75 cl	Magnum
Château du Rouet « Esterelle » - AOP Côtes de Provence	27.00€	
Domaine de Tasquier	28.00€	
Château du Rouet « La Belle Poule » - AOP Côtes de Provence	33.00€	
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	75 cl	31.00€

NOS VINS ROUGES

CÔTES DE PROVENCE AOP	75 cl
Château du Rouet « Esterelle »	27.00€
Château du Rouet « La Belle Poule »	33.00€
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
AOP Côtes du Rhône, Domazan	75 cl
AOP Côtes du Rhône, Cuvée Perrin	18.00€
AOP Crozes Hermitages, « Les Domaniales »	29.50€
AOP Châteauneuf du Pape, Perrin & Fils	39.00€
AOP Gigondas, « Petit Chemin »	54.00€
Gevrey Chambertin AOP, Jean Claude Boisset	59,00€
	110.00€
BOURGOGNE	
AOP Bourgogne « Pinot Noir », Millebuis	75 cl
AOP Nuits St Georges, J.C Boisset, Bio	35.00€
	85.00€

NOS VINS ITALIENS

	75 cl
ROUGE	
Lambrusco, Emilia Romagna	24.00€
Chianti, Classico	25.00€
Valpolicella, Antica Vigna, Veneto	39.00€
Barolo, Ciabot, Piemonte	60.00€

BLANC	
Pinot Grigio, Gran Sasso, Terre d'Abruzzo	28.00€
Soave, Antica Vigna, Veneto	28.00€
Prosecco, Villa Miazzi, Treviso	32.00€

NOS BULLES

CHAMPAGNE AOP	75 cl	Magnum
Charles Mignon Brut, 1 ^{er} Cru	54.00€	
PÉTILLANTS AU VERRE		12 cl
Doc Prosecco, Villa Miazzi		7.00€
Charles Mignon Brut, 1 ^{er} Cru		9.00€

NOS VINS AU VERRE

ROSÉ	12 cl
Château Minuty « Prestige »	8.00€
Château d'Esclan « Whispering Angel »	8.50€

BLANC	
Sainte Croix du Mont, Château des 2 lions	7,00€
Bourgogne « Chardonnay » - AOP Théodore de Vaucharmes	7.50€
Sancerre, Pente de Maimbray, Paul Vattan	7.50€
AOP CHABLIS, Domaine des Héritières	8.00€

ROUGE	
Côte du Rhône, Cuvée Perrin	6.50€
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)	5.50€	17.00€	21.00€

La Piazza

9 Pl. Bernard Cornut Gentile, 06400 Cannes
04 92 98 60 80
contact@restaurant-lapiazza.fr