



Prélude de fraîcheurs à partager 14€

Assorted appetizers for 2

Antipasti per due

Tableau de tomates multicolores, 20€

Burrata onctueuse et pistou vert

Multicoloured tomatoes, creamy Burrata and green pesto

Pomodori multicolore, Burrata cremosa e pesto verde

L'incontournable « Salade Caesar » 17€

au suprême de poulet fermier

The famous « Caesar » salad with farm chicken breast

« Caesar » salad con petto di pollo di fattoria

Petite faim du jour 18€

Snack of the day

Snack del giorno

Belle niçoise « Interprétation 2017 » 22€

Niçoise salad « 2017 Version »

Bella nizzarda "Interpretazione 2017"

La Cigale Beach club sandwich, pommes allumettes 22€

La Cigale Beach club sandwich, French fries

La Cigale Beach club sandwich, patatine

La Cigale Beach cheeseburger, pommes allumettes 26€

La Cigale Beach cheeseburger, French fries

La Cigale Beach cheeseburger, patatine

Tartare de boeuf « Tradition », 28€

pommes allumettes et riquette au Parmesan

Tartar of beef « Traditionale Style », French fries and rocket salad

Tartare di manzo « Tradizione », patatine e rucola al parmigiano

Tagliatelle à l'encre de seiche, 25€

légumes verts croquants et seiches juste saisies, jus parfumé au

curcuma

Squid ink tagliatelles, crunchy green vegetables and seared cuttlefish, curcuma

flavored juice

Tagliatelle al nero di seppia, verdure verdi croccanti, seppie appena scottate, salsa

profumata alla curcuma

Prix nets - Service compris



Prélude de fraîcheurs à partager 14€

Assorted appetizers for 2

Antipasti per due

Tableau de tomates multicolores, 20€

Burrata onctueuse et pistou vert

Multicoloured tomatoes, creamy Burrata and green pesto

Pomodori multicolore, Burrata cremosa e pesto verde

L'incontournable « Salade Caesar » 17€

au suprême de poulet fermier

The famous « Caesar » salad with farm chicken breast

« Caesar » salad con petto di pollo di fattoria

Petite faim du jour 18€

Snack of the day

Snack del giorno

Belle niçoise « Interprétation 2017 » 22€

Niçoise salad « 2017 Version »

Bella nizzarda "Interpretazione 2017"

La Cigale Beach club sandwich, pommes allumettes 22€

La Cigale Beach club sandwich, French fries

La Cigale Beach club sandwich, patatine

La Cigale Beach cheeseburger, pommes allumettes 26€

La Cigale Beach cheeseburger, French fries

La Cigale Beach cheeseburger, patatine

Tartare de boeuf « Tradition », 28€

pommes allumettes et riquette au Parmesan

Tartar of beef « Traditionale Style », French fries and rocket salad

Tartare di manzo « Tradizione », patatine e rucola al parmigiano

Tagliatelle à l'encre de seiche, 25€

légumes verts croquants et seiches juste saisies, jus parfumé au

curcuma

Squid ink tagliatelles, crunchy green vegetables and seared cuttlefish, curcuma

flavored juice

Tagliatelle al nero di seppia, verdure verdi croccanti, seppie appena scottate, salsa

profumata alla curcuma

Prix nets - Service compris



Fraises et framboises en toute simplicité, 12€

douceur chocolat ivoire et éclats de pistaches

Strawberries and raspberries, ivory chocolate treat and shards of pistachio

Fragole e lamponi in tutta semplicità, dolce al cioccolato avorio e scaglie di pistacchio

Tarte au citron revisitée, sablé coco et meringue yuzu 11€

A new take on lemon pie, coconut shortbread, yuzu meringue

Crostata al limone rivisitata, sablé al cocco e meringa yuzu

Fraîcheur de fruit de saison : ananas ou pastèque 12€

Seasonal fresh fruit : ananas or watermelon

Frutta fresca di stagione : ananas o anguria

Fraîcheur de fruits de saison : ananas, pastèque, melon 15€

Seasonal fresh fruit : ananas, watermelon and melon

Frutta fresca di stagione : ananas, anguria e melone

Glaces et sorbets 10€

de notre Maître Artisan Glacier des Alpes

(Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, citron,

fraise, passion, pêche de vigne)

Home made ice creams or sorbets of the Alps

(Vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, lemon, strawberry, passion, peach)

Assortimenti di gelati e sorbetti artigianali delle Alpi

(Vaniglia, cioccolato, caffè, caramello al burro salato, limone, fragola, frutto della

passione, pesca)

Prix nets TTC



Fraises et framboises en toute simplicité, 12€

douceur chocolat ivoire et éclats de pistaches

Strawberries and raspberries, ivory chocolate treat and shards of pistachio

Fragole e lamponi in tutta semplicità, dolce al cioccolato avorio e scaglie di pistacchio

Tarte au citron revisitée, sablé coco et meringue yuzu 11€

A new take on lemon pie, coconut shortbread, yuzu meringue

Crostata al limone rivisitata, sablé al cocco e meringa yuzu

Fraîcheur de fruit de saison : ananas ou pastèque 12€

Seasonal fresh fruit : ananas or watermelon

Frutta fresca di stagione : ananas o anguria

Fraîcheur de fruits de saison : ananas, pastèque, melon 15€

Seasonal fresh fruit : ananas, watermelon and melon

Frutta fresca di stagione : ananas, anguria e melone

Glaces et sorbets 10€

de notre Maître Artisan Glacier des Alpes

(Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, citron,

fraise, passion, pêche de vigne)

Home made ice creams or sorbets of the Alps

(Vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, lemon, strawberry, passion, peach)

Assortimenti di gelati e sorbetti artigianali delle Alpi

(Vaniglia, cioccolato, caffè, caramello al burro salato, limone, fragola, frutto della

passione, pesca)

Prix nets TTC