

CIPRESSA

Cuisine Méditerranéenne

À PARTAGER / TO SHARE

ARRANCINI TRUFFÉS  	18
<i>Truffled arrancini</i>	
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE 	9
<i>Charcuterie selection</i>	
FALAFELS SERVIS AVEC SAUCE TAHINI  	8
<i>Falafels with «Tahini» sauce</i>	
PATATAS BRAVAS 	8
<i>Patatas Bravas</i>	

ENTRÉES / STARTERS

TORTILLAS DE PATATAS 	12
<i>Potato Tortillas</i>	
CEVICHE “RETOUR DE PÊCHE” AUX AGRUMES 	16
<i>«Catch of the day» Ceviche with citrus</i>	
SALADE GRECQUE A NOTRE FAÇON 	14
<i>Our Greek salad</i>	
NOTRE SOUPE “HARIRA”	14
<i>Our «Harira» soup</i>	
BRUSCHETTA PESTO DE BASILIC ET LARD DE COLONATA	12
<i>Bruschetta with basil pesto and «Colonata» lard</i>	
NOS PETITS-FARCIS 	16
<i>Our «Petits-Farcis»</i>	

PLATS / MAIN COURSES

PAËLLA AUX CREVETTES, BOUILLON SAFRANÉ 	28
<i>Shrimp Paëlla, saffron broth</i>	
LINGUINE A LA CARBONARA	26
<i>Linguine Alla Carbonara</i>	
FILET DE LOUP A LA FLAMME, BOULGOUR & AGRUMES 	32
<i>Flamed bass fillet, bulgour and citrus</i>	
TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE NOISETTES ET CREME DE PARMESAN 	26
<i>Italian style beef tartare, hazelnuts and parmesan cream</i>	
CHAKCHOUKA TRADITIONELLE AVEC 3 OEUFS 	25
<i>Traditionnal «Chakchouka» with 3 eggs</i>	
BROCHETTES “ADANA” DE BOEUF CUITES AU BARBECUE, CONDIMENT D'UNE FATOUSH	28
<i>«Adana» skewers of beef cooked on the barbecue, Fatoush condiment</i>	

DESSERTS

TIRAMISU AU CAFÉ	12
<i>Coffee Tiramisù</i>	
CREME CATALANE 	12
<i>Catalan cream</i>	
SABLÉ AUX FRAISES	14
<i>Strawberry shortcake</i>	
AFFOGATO, CREME GLACÉE VANILLE PRALINÉ NOISETTES ET ESPRESSO MINUTE 	12
<i>Affogato, vanilla ice cream, hazelnut praliné, espresso</i>	
BASBOUSSA AU CITRON ET RAÏB	10
<i>Basbousa with lemon and rayeb</i>	
NOTRE SÉLECTION DE GLACES & SORBETS : 1 BOULE : 4€ / 2 BOULES : 7€ / 3 BOULES : 10€ <i>Our ice cream and sorbets selection : 1 scoop : 4€ / 2 scoops : 7€ / 3 scoops : 10€</i>	

PIZZE NAPOLETANA

Pizze Napolitaines digestes et aériennes, au levain appelé “Biga”. Élaborées sur place, par notre Pizzaiolo, Benjamin Lelarge, double finaliste du “Championnat de France de Pizza” (2017 & 2023).	
<i>Neapolitan pizzas leavened with «Biga», renowned for their digestibility and airy texture. Crafted onsite by our Pizza Chef, Benjamin Lelarge, double finalist of the «French Pizza Championship» (2017 & 2023).</i>	
MARGARITA	15
Sauce tomate “S.Marzano”, fior di latte Grana Padano, basilic frais, huile d’olive extra vierge <i>«S.Marzano» tomato sauce, Fior di latte, Grana Padano, fresh basil, olive oil</i>	
REGINA	16
Sauce tomate “S.Marzano”, fior di latte, jambon cuit “Granbiscotto” Grana Padano, basilic frais, champignons de Paris, basilic frais, huile d’olive <i>«S.Marzano» tomato sauce, Fior di latte «Granbiscotto» ham, mushrooms, Grana Padano, fresh basil, olive oil</i>	
PRIMAVERA	16
Fior di latte, tomates confites, aubergines snackées Friarelli, basilic frais, huile d’olive extra vierge <i>Fior di latte, confit tomato, grilled eggplant, Friarelli, fresh basil, olive oil</i>	
MARINARA “Speciale”	18
Sauce tomates “S.Marzano”, filets d’anchois, ail Origan, olives Taggiasches, basilic frais, huile d’olive extra vierge <i>«S.Marzano» tomato sauce Anchovies, garlic, origano, Taggiasches olive, fresh basil, olive oil</i>	
4 FORMAGGI	18
Ricotta di bufala, fior di latte, Gorgonzola AOP, Parmegiano Reggiano, basilic frais, huile d’olive extra vierge <i>Ricotta di bufala, fior di latte, Gorgonzola AOP Parmegiano Reggiano, fresh basil, olive oil</i>	
SALSICCIA PICCANTE	17
Sauce tomates “S.Marzano”, fior di latte, saucisse piquante de Naples Compotée d'oignons, basilic frais, huile d’olive extra vierge <i>«S.Marzano» tomato sauce, fior di latte Spicy Neapolitan sausage, onion compote, fresh basil, olive oil</i>	
BUFALINA	21
Sauce tomates “S.Marzano”, mozzarella di bufala, Tomates confites, pesto de basilic, huile d’olive extra vierge <i>«S.Marzano» tomato sauce, mozzarella di bufala, confit tomato, basil pesto, olive oil</i>	
CAPRICCIOSA	18
Ricotta di bufala, tomates multicolores, champignons de Paris Jambon cuit “Granbiscotto”, olives Taggiasches, basilic frais, huile d’olive <i>Ricotta di bufala, heritage tomatoes, mushrooms «Granbiscotto» ham, Taggiasches olives, fresh basil, olive oil</i>	
ROSA E VERDE	18
Ricotta di bufala, sauce tomates “S.Marzano” Salame de Naples, fior di latte, basilic frais, huile d’olive extra vierge <i>Ricotta di bufala, «S.Marzano» tomato sauce Neapolitan Salami, Fior di latte, fresh basil, olive oil</i>	
ORO NERO	30
Crème de champignons, mozzarella di bufala campagna, Grana Padano Jambon cuit truffé, rappée de truffe , huile de truffe, basilic frais <i>Mushroom cream, mozzarella di bufala campagna Grana Padano, truffled ham, grated truffle, truffle oil, fresh basil</i>	



 Sans gluten
 Végétarien

Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris

Origines des viandes : Bœuf : France
Charcuterie : France, UE & Italie
Poissons frais selon arrivage