

CIPRESSA

Cuisine Méditerranéenne

À PARTAGER TO SHARE

Fritto misto, sauce citronnée <i>Fritto misto, lemon sauce</i>	12
Préfou à l'ail doux <i>Soft garlic préfou bread</i>	10
Mezze à partager <i>Mezze to share</i>	18

ANTIPASTI

Carpaccio de daurade, pêches blanches, amandes <i>Sea bream carpaccio, white peaches, almonds</i>	20
Cœurs de tomates anciennes, yaourt battu, condiment grenade <i>Heirloom tomato hearts, whipped yogurt, pomegranate condiment</i>	16
Melon de Cavaillon, jambon cru, brousse fraîche <i>Cavaillon melon, cured ham, fresh brousse cheese</i>	16
Salade Cipressa : Crudités, artichaut mariné, olives noires Taggiasche, jeunes pousses <i>Cipressa's salad :</i> <i>Raw vegetables, marinated artichoke, Taggiasca black olives, Baby Greens</i>	18

PRIMI PIATTI

Paccheri alla puttanesca <i>Paccheri alla puttanesca</i>	22
Trofie au pesto de basilic <i>Trofie pasta with basil pesto</i>	20
Bucatini alle vongole <i>Bucatini alle vongole</i>	24

SECONDI

Filet de maigre grillé, abricots et fenouils braisés, jus à la sarriette <i>Roasted stone bass fillet, braised apricots and fennel, savory sauce</i>	28
Tagliata de boeuf, pommes de terre confites, vieux parmesan <i>Beef tagliata, confit potatoes, aged Parmesan</i>	29
Notre “Soupe au Pistou” <i>Our «Soupe au Pistou»</i>	24
Découvrez tous les jours, notre suggestion (prix variable) <i>Discover our chef's daily suggestion (price may vary)</i>	

DOLCI

Tarte aux framboises et crème de pistache <i>Raspberry tart and pistachio cream</i>	12
Tiramisù au café <i>Coffee Tiramisù</i>	12
Affogato al caffè <i>Coffee Affogato</i>	12
Gaspacho de fraises, basilic, sorbet citron <i>Strawberry gaspacho, basil, lemon sorbet</i>	14
Café gourmand <i>Café Gourmand</i>	14
Sélection de glaces et sorbets <i>Selection of ice creams and sorbets</i>	1 boule 4€ / 2 boules 7€ / 3boules 11€ 1 scoop 4€ / 2 scoops 7€ / 3 scoops 11€

PIZZE NAPOLETANA

Pizze Napolitaines, élaborées sur place, par notre Pizzaiolo, Benjamin Lelarge, triple finaliste du “Championnat de France de Pizza”
Neapolitan pizzas, crafted onsite by our Pizza Chef, Benjamin Lelarge, three-time finalist of the «French Pizza Championship»

BASE TOMATE (San Marzano D.O.P) TOMATO BASED

MARGHERITA - 16 -
Fior di latte, Grana Padano, basilic frais
Fior di latte, Grana Padano, fresh basil

REGINA - 18 -
Fior di latte, jambon cuit, champignons poêlés, basilic frais
Fior di latte, cooked ham, sautéed mushrooms, fresh basil

GIANMARCO - 18 -
Anchois, origan, ail, olives Taggiasche, basilic frais
Anchovies, oregano, garlic, Taggiasca olives, fresh basil

CALABRESE - 18 - 🍌
Fior di latte, spianata piccante, n'duja, Chutney de figues blanches, basilic frais
Fior di latte, spiniata piccante, n'duja, white fig chutney, fresh basil

BUFALINA - 20 -
Tresse di bufala, pesto de basilic, tomates confites, basilic frais
Twisted mozzarella di bufala, basil pesto, confit tomatoes, fresh basil

PARMIGIANA - 20 -
Aubergines confites, tresse di bufala, Grana Padano, ricotta salée, basilic frais
Candied eggplants, twisted mozzarella di bufala, Grana Padano, salted ricotta, fresh

BRESAOLA - 21 -
Carpaccio de Bresaola “Black Angus”
Tresse di bufala, condiment chimichurri, zestes de citron jaunes, basilic frais
Black Angus Bresaola carpaccio
Twisted mozzarella di bufala, chimichurri, lemon zest, fresh basil

PRIMAVERA - 19 -
Courgettes marinées, tomates multicolores, olives Taggiasche, persillade
Marinated zucchini, multicolored tomato, Taggiasca olives, persillade

BASE VERDE (Pesto de basilic) GREEN BASED (Basil pesto)

PARMA - 21 -
Jambon de Parme “Di Norcia”, burrata, Tomates séchées, copeaux de parmesan, basilic frais
«Di Norcia» cured ham, burrata, sun-dried tomatoes, parmesan shavings, fresh basil

BASE BLANCHE WHITE BASED

SALMONE - 21 -
Ricotta citronnée aux herbes, gravlax de saumon, Guacamole, pickles d'oignons rouges, zestes de citron noir, basilic frais
Herbed lemon ricotta, salmon gravlax, Guacamole, pickled red onions, black lemon zest, fresh basil

TRUFALA - 22 -
Tresse di bufala, tomates multicolores, huile de truffe, copeaux de truffe, basilic frais
Twisted mozzarella di bufala, Multicolored tomato, truffle oil, truffle shavings, fresh basil



Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris
Net price (€) taxes and service included



Origines des viandes : Bœuf : France ; Volailles : France / Meet origins : Beef : France ; Poultry : France
Charcuterie : France, UE & Italie / Charcuterie : France, UE & Italy
Poissons frais selon arrivage / Fresh fish based on availability