

LES COCKTAILS 25 cl

COCKTAILS COBA

MÉLIROSE Gin, jus de citron vert, sirop de rose, limonade	14,00€
COBA LIBRE Rhum épicé Kraken, cordial agrumes, ginger beer	14,00€
MANGO SMASH Gin, Sarti Rosa, purée de mangue, sirop de basilic maison, jus de citron vert, Perrier	14,00€
CANDY LOVE Rhum, liqueur de pastèque, jus de citron vert, purée de framboise, jus de cranberry	14,00€
SEXY LADY Vodka, Bailey's, cordial clémentine, sucre de canne, sirop de vanille	14,00€
CRISTAL COLADA Rhum, Malibu, jus d'ananas, sirop de vanille, purée de coco, technique de clarification	14,00€

LES INCONTOURNABLES

PORNSTAR MARTINI Vodka, liqueur de passion, purée de passion, jus de citron vert, shot de Prosecco	12,00€
EXPRESSO MARTINI Vodka, liqueur de café, espresso, sucre de canne	12,00€
LITCHI MARTINI Vodka, liqueur de litchi, jus de litchi, jus de citron vert, sucre de canne	12,00€
CAÏPIRINHA (CLASSIQUE ou FRAISE ou PASSION) Cachaça, cassonade, citron vert, sucre de canne	12,00€
MULE (MOSCOW ou LONDON ou JAMAICAN) (Vodka ou gin ou rhum) jus de citron vert, ginger beer, Angostura	11,00€
SPRITZ (APÉROL ou SAINT-GERMAIN ou CAMPARI) (Apérol ou Saint-Germain ou Campari) Prosecco, Perrier	11,00€
AMARETTO SOUR Amaretto, jus de citron vert, blanc d'œuf, sucre de canne, Angostura	12,00€
LE BASIL SMASH Gin, feuilles de basilic, jus de citron, sucre de canne	11,00€

LES MOCKTAILS 25 cl

SANS ALCOOL

VIRGIN CANDY LOVE Jus de pomme, sirop de pastèque, jus de citron vert, purée de framboise	9,00€
VIRGIN MANGO SMASH Sirop de basilic maison, purée de mangue, jus de citron vert, Perrier	9,00€
VIRGIN SEXY LADY Cordial clémentine, lait, sucre de canne, sirop de vanille	9,00€
PASSIONATA Jus d'ananas, purée de passion, jus d'orange, sirop de fraise	9,00€
VIRGIN CRISTAL COLADA Jus d'ananas, sirop de vanille, sucre de canne, purée de coco	9,00€
VIRGIN MOJITO Classique / Fraise / Passion / Citron vert, menthe fraîche, cassonade, Perrier	9,00€

À PARTAGER

PIZZETA AVOCADO Mangue, avocat, saumon fumé, crème fraîche	14,00€
PIZZETA BIANCA Crème et copeaux de truffe, tomates cerises, basilic	14,00€
MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE	13,00€
PATA NEGRA (jambon ibérique)	21,00€
BRIE À LA TRUFFE MAISON Gratiné au feu de bois et focaccia maison	14,00€
CAMEMBERT RÔTI AU FEU DE BOIS ET SA FOCACCIA MAISON Pommes de terre grenailles et jambon cru	25,00€

LES ENTRÉES

CALAMARS FRITS EN PERSILLADE ET AÏOLI MAISON	18,00€
SALADE CÉSAR Croûtons de focaccia, poulet pané, œuf mollet, anchois, sucrine, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce crémeuse	19,00€
SALADE COBA Mozzarella panée, poivrons grillés, aubergines confites, jambon cru	21,00€
BELLE BURRATA ET SES LÉGUMES GRILLÉS FAÇON ANTIPASTI	22,00€
ROLLS DE GAMBAS Gambas pôlées, pain brioché, sauce cocktail maison, sucrine, avocat, agrumes et beurre d'ail	24,00€



prix nets | service compris

LES PIZZAS

ANCHOIS	14,00€
Sauce tomate, filets d'anchois, ail confit, tomates cerises confites, basilic frais	
MEZZO / MEZZO	15,00€
Sauce tomate, moitié anchois, moitié fromage	
LA FROMAGE	15,00€
Sauce tomate, emmental, basilic frais	
LA SEGUIN	17,00€
Sauce crème, emmental, chèvre, miel	
LA MOZZARELLA	15,00€
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais	
LA 3 FROMAGES	18,00€
Sauce tomate, mozzarella, brousse, chèvre	
LA 4 FROMAGES	19,00€
Sauce tomate, mozzarella, brousse, chèvre, gorgonzola	
LA JAMBON TRUFFE	18,00€
Sauce crème, mozzarella, emmental, jambon truffé	
LA SICILIENNE	18,00€
Sauce tomate, aubergines confites, mozzarella, copeaux de parmesan, tomates confites, pesto	
LA ROYALE	19,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons frais	
LA CRÉMIÈRE	19,00€
Sauce crème, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons frais	
LA CORSOISE	19,00€
Base tomate, mozzarella, emmental, figatelli, brousse	
LA COBA	22,00€
Sauce tomate, emmental, roquette, jambon cru, tomates cerises confites, belle burrata, pesto	

LES PÂTES

RIGATONI À LA TRUFFE	21,00€
Crème de truffe, pesto de pistache, burrata	
LINGUINE AUX FRUITS DE MER	29,00€
Moules, palourdes, calamars, gambas, poulpe, sauce bouillabaisse	
LINGUINE AUX GAMBAS	25,00€
Bisque de homard crémée et poutargue râpée	
NOS FAMEUX GNOCCHIS DE «CHEZ NENETTE» EN DAUBE DE JOUE DE BŒUF	29,00€

LA MER

DAURADE GRILLÉE 400/600G	29,00€
(accompagnement légumes confits ou purée de gratin dauphinois)	
TATAKI DE SAUMON CROUSTILLANT	27,00€
Saumon, nori, sauce cacahuète, crème d'avocat, herbes fraîches (accompagnement légumes confits ou purée de gratin dauphinois)	
STEAK DE THON MI-CUIT	28,00€
Sauce au poivre et frites maison	
AÏOLI DE POULPE	29,00€
Coulis de tomates, tartare de tomates, légumes confits, aioli citronné	

FORMULE ENFANT 14,00€

FISH'N CHIPS **OU** POULET PANÉ MAISON
MOELLEUX AU CHOCHOLAT **OU** 1 BOULE DE GLACE

LA TERRE

BURGER À L'EFFILOCHÉ D'AGNEAU Oignons confits, comté, sauce BBQ maison	22,00€
ESCALOPE MILANAISE Belle tranche de veau panée, coulis de tomate, pesto, cœur de burrata, roquette et tomates cerises confites	28,00€
CÔTELETTES D'AGNEAU, SAUCE YAOURT ET HARISSA MAISON	28,00€
TARTARE BŒUF WAGYU AUSTRALIE Bœuf coupé au couteau, jaune d'œuf, truffe, crème de burrata, assaisonnement traditionnel	27,00€

*Toutes nos viandes sont accompagnées de frites **ou** de salade à l'ail.*

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES CONFITS AU MIEL	5,00€
FRITES	5,00€
PURÉE DE GRATIN DAUPHINOIS	5,00€
SALADE À L'AIL	5,00€
COQUILLETTES JAMBON FROMAGE DE GRAND-MÈRE	5,00€

DESSERTS

NOS DESSERTS SONT ÉLABORÉS PAR NOTRE ARTISAN PÂTISSIER, ILS SONT PRÉSENTÉS AU PLATEAU.

TRADITIONNELS

13,00€

TROMPE L'ŒIL





15,00€

PRESTIGE


18,00€

prix nets | service compris

LA CAVE

	ROSE	50 CL	75 CL
NOTRE BELLE RÉGION			
AOP Château La Coste «Rose d'une nuit» 2023- Coteaux d'Aix 		21,00€	26,00€
AOC Château Barthès Bandol		26,00€	32,00€
Château Fontcreuse 2023 Cassis			38,00€
ROUGE			
NOTRE BELLE RÉGION			
AOP Vacqueyras rouge Fontimple 			55,00€
AOC Château Barthès Bandol		26,00€	32,00€
AOP Château La Coste «Rose d'une nuit» 2023 - Coteaux d'Aix 		21,00€	26,00€
NOTRE BEAU PAYS			
Savigny Les Beaune 2023 rouge Domaine Dubreuil			75,00€
Aloxe Corton 1er cru rouge «Les Paulands» 2023- Domaine Dubreuil			125,00€
Saint Joseph rouge «La Tolondiere» 2023 - Domaine Louis Chomel			58,00€
BLANC			
NOTRE BELLE RÉGION			
AOP Château La Coste «Rose d'une nuit» 2023 - Coteaux d'Aix 		21,00€	26,00€
AOC Château Barthès Bandol		26,00€	32,00€
Château Fontcreuse 2023 Cassis			38,00€
NOTRE BEAU PAYS			
AOP Chablis Finage			32,00€
IGP Côtes de Gascogne «Uby N°4»			27,00€
Macon-Fuissée 2023 Château Vitallis			47,00€
Pouilly-Fuisse «Les Vignes du château» 2023 - Château Vitallis			65,00€
Saint-Veran «A la cote» 2023 - Château Vitallis			59,00€
Saint Joseph blanc «La Tolondiere» 2023 - Domaine Louis Chomel			58,00€

VINS AU VERRE 12 cl

AOP Château La Coste 	9,00€
«Rose d'une nuit» 2023 - Coteaux d'Aix	
AOC Château Barthès Bandol	10,00€
IGP Vin du Pays Selon arrivage	7,00€

LES CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut	130,00€
Veuve Clicquot Brut	140,00€
Champagne Veuve Renard brut	85,00€
Prosecco Riccadonna	75,00€

prix nets | service compris L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.