

LES COCKTAILS 25 cl

COCKTAILS COBA

MÉLIROSE Gin, jus de citron vert, sirop de rose, limonade	14,00€
MANGO SMASH Gin, Sarti Rosa, purée de mangue, sirop de basilic maison, jus de citron vert, Perrier	14,00€
COVER CLUB Gin, sirop de vanille, citron pressé, purée de framboise, blanc d'œuf	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€
PIÑA COLADA Rhum, Malibu, jus d'ananas, sirop de vanille, purée de coco	14,00€

LES INCONTOURNABLES

PORNSTAR MARTINI Vodka, liqueur de passion, purée de passion, jus de citron vert, shot de Prosecco	12,00€
ESPRESSO MARTINI Vodka, liqueur de café, expresso, 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	12,00€
SPRITZ (APÉROL ou SAINT-GERMAIN ou CAMPARI) (Apérol ou Saint-Germain ou Campari) Prosecco, Perrier	12,00€
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	12,00€

LES MOCKTAILS 25 cl SANS ALCOOL

VIRGIN CANDY LOVE Jus de pomme, sirop de pastèque, jus de citron vert, purée de framboise	10,00€
VIRGIN MANGO SMASH Sirop de basilic maison, purée de mangue, jus de citron vert, Perrier	10,00€
VIRGIN SEXY LADY Cordial clémentine, lait, sucre de canne, sirop de vanille	10,00€
PASSIONATA Jus d'ananas, purée de passion, jus d'orange, sirop de fraise	10,00€
VIRGIN PIÑA COLADA Jus d'ananas, sirop de vanille, sucre de canne, purée de coco	10,00€
VIRGIN MOJITO Classique / Fraise / Passion / Citron vert, menthe fraîche, cassonade, Perrier	10,00€

À PARTAGER

- HOUMOUS DE LA MAMA	9,00€
- CAVIAR D'AUBERGINES DE LA MAMA	9,00€
- TARAMA DE CABILLAUD DE LA MAMA	9,00€
- FOCACCIA GENOVESE Stracciatella, tomates cerises confites, pesto, jambon cru	14,00€
- FOCACCIA AVOCADO Feta, avocat, saumon fumé, tomates confites	14,00€
- PIZZETA BIANCA Crème et copeaux de truffe, tomates cerises et basilic	14,00€
- MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE	13,00€
- JAMBON DE PARME RULIANO (jambon cru d'exception)	21,00€
- BRIE À LA TRUFFE MAISON Gratiné au feu de bois et focaccia maison	14,00€
- PANISSE MARSEILLAISE ET SA MAYONNAISE TRUFFÉE	13,00€
- PLANCHE DE FROMAGES Comté, camembert, chèvre, roquefort, stracciatella, confiture de figues	24,00€

LES ENTRÉES

CALAMARS FRITS EN PERSILLADE ET AÏOLI MAISON	19,00€
SALADE CÉSAR Croûtons de focaccia, poulet pané, œuf mollet, sucrine, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce crémeuse	22,00€
SALADE COBA Mozzarella panée, poivrons grillés, pesto, copeaux de parmesan, tomates cerises, aubergines confites, jambon cru	23,00€
SALADE D'ÉTÉ Belle burrata, pastèque, poivron, concombre, olives de kalamata	23,00€
BELLE BURRATA XXL À PARTAGER (500 g) Billes de burrata, petite salade de tomates, focaccia grillée, olives taggiasche, pesto	35,00€
TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT Saumon frais et avocat, maïs	26,00€

prix nets | service compris

LES PÂTES

RIGATONI À LA TRUFFE	29,00€
Crème de truffe, pesto de noisettes, stracciatella	
LINGUINE AUX FRUITS DE MER	32,00€
Moules, palourdes, calamars, gambas, poulpe, sauce bouillabaisse	
LINGUINE AUX GAMBAS	31,00€
Bisque de homard crémée et poutargue râpée	

LA MER

LOUP GRILLÉ ENTIER EN PORTEFEUILLE	31,00€
(loup désarêté) <i>(Accompagnement légumes confits)</i>	
TATAKI DE THON CROUSTILLANT <i>(Accompagnement au choix)</i>	28,00€
Thon, nori, sauce cacahuète, crème d'avocat, herbes fraîches	
BROCHETTE DE GAMBAS ET TENTACULES DE POULPE AU BRASERO	31,00€
Mayonnaise épicée et salsa verde <i>(Accompagnement au choix)</i>	
AÏOLI DE POULPE	29,00€
Coulis de tomates, tartare de tomates, légumes confits, aïoli citronné	
FILET DE DAURADE GRILLÉ	28,00€
Riz noir et sauce vierge d'été	



prix nets | service compris

LA TERRE

SANDWICH À L'ENTRECÔTE Oignons confits, cheddar, sauce secrète	26,00€
BURGER À L'EFFILOCHÉ D'AGNEAU Oignons confits, comté, sauce BBQ maison	24,00€
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 DE BŒUF WAGYU ANGUS Bœuf coupé au couteau, jaune d'œuf, truffe, crème de burrata, assaisonnement traditionnel	27,00€
CÔTE DE BŒUF (600 g) (Origine Union Européenne) Sauce au choix	59,00€

**DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE VIANDES,
PRÉSENTÉE DIRECTEMENT À VOTRE TABLE.
DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE SERVEUR.**

Toutes nos viandes sont servies avec un accompagnement au choix.

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES CONFITS AU MIEL	5,00€
FRITES FRAÎCHES	5,00€
SALADE À L'AIL	5,00€
PÂTES À L'AIL	5,00€
RIZ NOIR	5,00€

SAUCES

COBA (façon beurre maître d'hôtel) | AÏOLI | POIVRE | ROQUEFORT 2,50€

prix nets | service compris

LES PIZZAS

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

prix nets | service compris

LA CAVE

ROSÉ	50 CL	75 CL
NOTRE BELLE RÉGION		
AOP Château La Coste «Rose d'une nuit» 2023 - Coteaux d'Aix 	29,00€	35,00€
AOC Château Barthès Bandol	31,00€	38,00€
Château Fontcreuse 2024 Cassis		40,00€
Minuty Prestige - AOP Provence		50,00€
ROUGE		
NOTRE BELLE RÉGION		
AOC Château Barthès Bandol	31,00€	38,00€
AOP Château La Coste «Rose d'une nuit» 2023 - Coteaux d'Aix 	29,00€	35,00€
AOP Vacqueyras rouge Fontimple 		55,00€
AOC Saint-Joseph J.Denuzière		65,00€
AOC Bourgogne Haute-Côtes de Nuits Louis Soufflot		75,00€
AOC Châteauneuf-du-Pape L'Oratoire du Pape		75,00€
Minuty Prestige - AOP Provence		50,00€
BLANC		
NOTRE BELLE RÉGION		
AOP Château La Coste «Rose d'une nuit» 2023 - Coteaux d'Aix 	29,00€	35,00€
AOC Château Barthès Bandol	31,00€	38,00€
AOP Chablis Finage		39,00€
AOP Cassis Fontcreuse 		40,00€
Domaine Tariquet Premières Grives - IGP Côtes de Gascogne		37,00€
AOC Condrieu J. Denuzière		68,00€
Minuty Prestige - AOP Provence		50,00€

VINS AU VERRE 12 cl

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

LES CHAMPAGNES

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

Chaque millésime peut varier en fonction de la production et de l'approvisionnement.
prix nets | service compris L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.