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 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

CHAUSSON CHACHOS 21,00€
Mozzarella, chèvre, tomates séchées, oignons confits

prix nets | service compris

À PARTAGER

- HOUMOUS DE LA MAMA 9,00€
- CAVIAR D'AUBERGINES DE LA MAMA 9,00€
- FEUILLES DE VIGNE DE LA MAMA (6 pièces) 12,00€
- FOCACCIA GENOVESE 14,00€
  Stracciatella, tomates cerises confites, pesto, jambon cru
- FOCACCIA AVOCADO 14,00€
  Feta, avocat, saumon fumé, tomates confites
- MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE 13,00€
- JAMBON DE PARME RULIANO (jambon cru d'exception) 21,00€
- BRIE À LA TRUFFE MAISON 14,00€
  Gratiné au feu de bois et focaccia maison
- PANISSE MARSEILLAISE ET SA MAYONNAISE TRUFFÉE 13,00€

LES ENTRÉES

CALAMARS FRITS EN PERSILLADE ET AÏOLI MAISON 19,00€

SALADE CÉSAR 22,00€
Croûtons de focaccia, poulet pané, œuf mollet,
sucrine, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce crémeuse

SALADE COBA 23,00€
Mozzarella panée, poivrons grillés, pesto, copeaux de parmesan, tomates cerises,
aubergines confites, jambon cru

SALADE MÉLIROSE 22,00€
Saumon fumé, crevettes, œuf mollet, tomates cerises, avocat, concombre, sucrine

TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT 26,00€
Saumon frais et avocat, maïs, frites fraîches

AUBERGINE À LA PARMESANE REVISITÉE ET SA SALADE D'AIL 18,00€
Sauce tomate, espuma de parmesan, mozzarella

CAMEMBERT RÔTI AU FEU DE BOIS ET SA FOCACCIA MAISON 24,00€
Pommes de terre grenailles et jambon cru

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

PAPPARDELLES FAÇON LASAGNE — 27,00€
Sauce tomate et béchamel, effiloché de paleron, mozzarella gratinée

LA MER

LOUP GRILLÉ ENTIER EN PORTEFEUILLE — 31,00€
(loup désarêté) *(Accompagnement légumes confits)*

TATAKI DE THON CROUSTILLANT *(Accompagnement au choix)* — 28,00€
Thon, nori, sauce cacahuète, crème d'avocat, herbes fraîches

BROCHETTE DE GAMBAS AU BRASERO — 31,00€
Mayonnaise épicée et salsa verde *(Accompagnement au choix)*

AÏOLI DE POULPE — 29,00€
Coulis de tomates, tartare de tomates, légumes confits, aïoli citronné

FILET DE DAURADE EN CROÛTE DE KADAÏF — 26,00€
Houmous, légumes confits au sumac

LES FRUITS DE MER

PLATEAU 6 HUÎTRES — 18,00€

PLATEAU 12 CREVETTES — 18,00€

PLATEAU PANACHÉ 6 huîtres et 12 crevettes — 36,00€

PLAEAU ROYAL 6 huîtres et 12 crevettes / Céviche de poisson du jour — 48,00€

prix nets | service compris

LA TERRE

SANDWICH À L'ENTRECÔTE 26,00€
Oignons confits, cheddar, sauce secrète

BURGER À L'EFFILOCHÉ D'AGNEAU 24,00€
Oignons confits, comté, sauce BBQ maison

ESCALOPE MILANAISE 28,00€
Belle tranche de veau panée, coulis de tomate, pesto, cœur de burrata, roquette et tomates cerises confites

CÔTELETTES D'AGNEAU 28,00€
Sauce yaourt et harissa maison

TARTARE DE BŒUF ANGUS 27,00€
Bœuf coupé au couteau, jaune d'œuf, truffe, crème de burrata, assaisonnement traditionnel

TATAKI DE PERSILLÉ ANGUS SAUCE TIGRE QUI PLEURE 28,00€

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€
RIZ PILAF VERMICELLES 5,00€
PURÉE AU BEURRE 5,00€
PURÉE À LA TRUFFE 9,00€

SAUCES

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

prix nets | service compris

LES COCKTAILS 25 cl

COCKTAILS COBA

MÉLIROSE Gin, Sarti Rosa, jus de citron pressé, sirop de rose, limonade 14,00€

MANGO SMASH Gin, Sarti Rosa, purée de mangue, sirop de basilic maison, jus de citron pressé, Perrier 14,00€

CLOVER CLUB Gin, sirop de vanille, citron pressé, purée de framboise, blanc d'œuf 14,00€

CANDY LOVE Rhum, liqueur de pastèque, jus de citron pressé, purée de framboise, jus de cranberry 14,00€

SEXY LADY Vodka, Bailey's, cordial clémentine, sirop de vanille 14,00€

BASIL OLIVIA SMASH Gin, jus de citron pressé, Amaretto, sirop de basilic maison, huile d'olive 14,00€

LES INCONTOURNABLES

PORNSTAR MARTINI Vodka, liqueur de passion, purée de passion, jus de citron pressé, shot de Prosecco, sirop de vanille 14,00€

BAILEYS ESPRESSO MARTINI Vodka, Baileys, liqueur de café, expresso, sirop de vanille 12,00€

LITCHI MARTINI Vodka, liqueur de litchi, purée de litchi, jus de citron pressé, sirop de vanille 14,00€

CAÏPIRINHA (***CLASSIQUE* ou *FRAISE* ou *PASSION***) 12,00€
Cachaça, cassonade, citron pressé, sucre de canne

MULE (***MOSCOW* ou *LONDON* ou *JAMAICAN***) 12,00€
(***Vodka* ou *gin* ou *rhum***) jus de citron pressé, ginger beer, Angostura

SPRITZ (***APÉROL* ou *SAINT-GERMAIN* ou *CAMPARI***) 12,00€
(***Apérol* ou *Saint-Germain* ou *Campari***) Prosecco, Perrier

AMARETTO SOUR Amaretto, jus de citron pressé, blanc d'œuf, sucre de canne, Angostura 14,00€

PIÑA COLADA Rhum, jus d'ananas, sirop de vanille, purée de coco 14,00€

LES MOCKTAILS 25 cl SANS ALCOOL

VIRGIN CANDY LOVE Jus de cranberry, sirop de pastèque, jus de citron pressé, purée de framboise 11,00€

VIRGIN MANGO SMASH Sirop de basilic maison, purée de mangue, jus de citron pressé, Perrier 11,00€

VIRGIN SEXY LADY Cordial clémentine, lait, sucre de canne, sirop de vanille 11,00€

PASSIONATA Jus d'ananas, purée de passion, jus d'orange, sirop de grenadine 10,00€

VIRGIN PIÑA COLADA Jus d'ananas, sirop de vanille, purée de coco 10,00€

VIRGIN MOJITO Classique / Fraise / Passion / Citron pressé, menthe fraîche, cassonade, Perrier 10,00€

VIRGIN PORNSTAR Purée de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, jus de maracuja, shot de diabolo grenadine 12,00€

LA CAVE

	50 CL	75 CL
ROSÉ		
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 «Rose d'une nuit» 2023 - Coteaux d'Aix	10,00€
AOC Château Barthès Bandol	10,00€
IGP Domaine de Tariquet	10,00€
IGP Vin du Pays Selon arrivage	7,00€

LES CHAMPAGNES

Moet & Chandon Brut	130,00€
Veuve Clicquot Brut	140,00€
Champagne Veuve Pelletier	85,00€
Prosecco Riccadonna	75,00€
Ruinart Blanc de Blancs	350,00€

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.