

MENU

Diner servi entre 19h00 à 22h30

Dinner menu served between 7pm and 10.30pm

Salade fraîcheur Romaine, tomates, pastèque, feta, et coriandre <i>Summer Salad</i> <i>Romaine salad, tomatoes, watermelon, feta, and cilantro</i>	18€	Burger tomates et Mozzarella Pain bun brioché, pesto, tomates fraîches, mozzarella et viande hachée <i>Tomato and Mozzarella burger</i> <i>Bun, pesto, fresh tomatoes, mozzarella and minced meat</i>	24€
Salade Superfood Trio de céréales : boulgour, quinoa blond et brun, légumes de saison <i>Superfood salad</i> <i>Trio of cereals: bulgur, blond and brown quinoa, seasonal vegetables</i>	16€	Camembert de Normandie rôti, miel et herbes de Provence, pommes de terre grenaille <i>Roasted Camembert from Normandy, honey and herbs from Provence, new potatoes</i>	15€
Milanaise de veau façon Caesar Romaine, tomates, parmesan, dips de milanaise de veau et sauce Caesar <i>Veal Milanaise Caesar style</i> <i>Romaine, tomatoes, parmesan, veal Milanaise dips and Caesar sauce</i>	23€	Garnitures Grand bol de salade verte Frites Pommes de terre Grenaille <i>Side dishes</i> <i>Large bowl of green salad</i> <i>Fries</i> <i>New potatoes</i>	5€
Assiette Charcuterie et fromage Italienne Mortadelle, Jambon cru et rosette Pecorino Sardo, Gorgonzola et focaccia toastée <i>Italian Mixed cheese & charcuterie platter</i> <i>Mortadella, cured ham and rosette</i> <i>Pecorino Sardo, Gorgonzola and toasted focaccia</i>	24€		
Planche de la mer Goujonnette de rouget, lieu noir pané, beignets de calamars, pesto et sauce tartare Sea board Goujonnette of red mullet, fried saithe, squid fritters, pesto and tartar sauce	24€		

Pour les exigences diététiques et les allergies alimentaires, veuillez demander l'aide d'un membre de notre équipe.
For dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance. @TavoloMC

DESSERTS

Make your own Sundae 12€
Glace Fior di latte , topping variés et fruits frais

Make your own Sundae
Fior di latte ice cream, various topping and fresh fruit

Crumble pommes, pêches et cannelle 9€

Apple, peach and cinnamon crumble

Brownie et glace vanille 9€

Brownie and vanilla ice cream

Pots de glace bio « Glacier par Nature » 8€
Vanille, chocolat, caramel au beurre salé,
citron, framboise, mangue

Jars of organic ice cream "Glacier by Nature"
Vanilla, chocolate, salted butter caramel,
lemon, raspberry, mango

Salade de fruits 8€

Fruit salad

BOISSONS/DRINKS

Soft

Evian/Badoit 7€

Soft 6€

(Coca, Orangina, Perrier, Sprite)

Jus 6€

(Orange, Ananas, Cranberries, Pomme)

Bières/Beer

Pilsner Urquell 7€

Peroni 7€

Corona 8€

Budweiser 7€

Prosecco/Champagne

Prosecco Riccadona DOO 39€

Taittinger Brut 85€

Taittinger Rosé 110€

Vin/Wine

Château Charme des Demoiselles 8€ - 29€
(blanc, rouge, rosé)

Côte de Provence, 2018 9€ - 38€

Chablis Seguinot

Bourgogne, 2019

Sancerre Terroirs de Bailly 12€ - 52€

Loire, 2019

Nero d'Avola 10€ - 44€

Sicilia, 2018

Minuty 10€ - 44€

Cote de Provence AOP 2018

COCKTAILS DE L'ÉTÉ

Aperol Spritz 14€

Aperol, Prosecco Riccadonna et eau pétillante

Green Cadet 14€

Mouton Cadet Sauvignon blanc HVE, sirop de sucre et zeste de citron vert

Columbus Beach 16€

Gin la Distillerie de Monaco, Curaçao et Schweppes

Piscine Ice Rosé 14€

Ice Rosé by Mouton Cadet (20cl) dans une piscine de glaçons

Le Cosmo by Vektor Vodka 16€

Vodka Vektor, jus de cranberries sucre et citron