

La
**Dam
libo
LA**

ENTRÉES

(Seul ou à Partager)

Pinsaladiere Oignons, Anchoix <i>Onions, Anchovies</i>	19
Humous aux Saveurs d'ailleurs - Seasonal Hummus 🌿 Légumes de Saison, Pois Chiches, Cumin <i>Seasonal Vegetables, Chick Peas, Cumin</i>	14
Borek d'Épinards et Fêta - Crispy Spinash and Feta 🌿 Pâte Phylo, Tomates Cerises, Fêta et Épinards, Noix, Parmesan, Mélange de 4 épices <i>Phylo Dough, Cherry Tomatoes, Goat Cheese, Spinash, Walnuts, Parmeggiano, Spices</i>	16
Calamars Croustillants - Crispy Calamaris Calamars Frits, Sauce crémeuse aux épices cajuns <i>Fried Calamaris, Creamy Cajun-Spiced Sauce</i>	22
Crevettes et Légumes en tempura - Vegetables and Shrimp Tempura Légumes de Saison, Crevettes, Sauce Curry Rouge <i>Seasonal Vegetable, Shrimps, Red Curry Sauce</i>	20
Arancini du moment - Seasonal Arancini 🌿 Riz pané, fourré au fromage et aux légumes <i>Pan-fried rice, cheese stuffed and vegetables</i>	19



CHARCUTERIES DE LA MAISON CLAI D'IMOLA

Salame Picante 12

Jambon Cru/Prosciutto Crudo (18 mois d'affinage) 14

 Végétarien  Gluten free

Prix nets - service compris - Prices are net - service included

ENTRÉES






(Seul ou à Partager)

Burrata Crémeuse et ses Légumes Confits - Burrata and Candied Vegetables 🌿	20
Passatta de Tomates et Poivrons, Burrata, Coulis de Légumes Confits, Pesto <i>Tomato and Pepper Passatta, Burrata, Vegetables Coulis, Pesto</i>	
Dorade en tartare - Seabream Tartar 🌿	22
Tartare de Daurade, Mangue fraîche, Vinaigrette aux Agrumes et à la Mangue <i>Seabream Tartar, Fresh Mango, Citrus and Mango Vinaigrette</i>	
Fêta Croustillante, Salade de Choux et Épinards - Spinash and Cabbage, Cripsy Fêta 🌿	15
Épinards, Chou Rouge, Fêta Panée, Pécorino, Vinaigrette au Cidre, Noix, Mélasse <i>Baby Spinash, Cabbage, Crispy Goat Cheese, Pecorino, Walnuts, Cider Vinaigrette</i>	
Seriote en Carpaccio - Yellowtail Carpaccio (Option Caviar : 55)	24
Sériole, Huile d'Olives, Crème Epaisse Acidulée <i>Yellowtail, Olive oil, Sour Cream</i>	
Gravlax de Saumon aux Agrumes - Citrus Salmon Gravlax	24
Saumon, Suprêmes d'Agrumes <i>Salmon, Citrus Supreme</i>	
Vitello Tonato - Vitello Tonato	24
Carpaccio de Veau Cuit basse Température, Sauce Vitello au Citron, Capres et Thon <i>Slow Cooked Veal Carpaccio, Lemon, Capres and Tuna Vitello Sauce</i>	
César - Cesar Salad	24
Salade Iceberg, Poulet Croustillant, Tomates Cerises, Parmesan, Sauce César, Croutons <i>Salad, Crispy Chicken, Baby Tomatoes, Parmeggiano, Cesar Dressing, Croutons</i>	
Tagliata de Boeuf (Option Truffe +4)	26
Filet de Bœuf, Roquette, Parmesan <i>Beef, Rocket Salad, Parmeggiano Reggiano</i>	










PINSA

La pinsa est une délicieuse alternative à la pizza, originaire de Rome, elle offre une pâte légère et croustillante grâce à son mélange de farines issues de plusieurs céréales.

Bardot 	17
Tomates, Mozzarella Di Buffala, Basilic, Pesto en sauce <i>Tomatoes, Mozzarella Di Buffala, Basil, Pesto</i>	
Bellucci	18
Tomates, Anchois, Mozzarella Di Buffala, Basilic, Huile d'Olive, Pesto en sauce <i>Tomatoes, Anchovies, Mozzarella di Buffala, Basil, Olive Oil, Pesto</i>	
Jane	24
Tomates, Salame Picante, Mozzarella, Tomates Cerises, Pesto en sauce <i>Tomatoes, Salame Picanto, Mozzarella Cheese, Baby Tomatoes, Pesto</i>	
Norma 	24
Tomates, Aubergines, Parmesan, Mozzarella <i>Tomatoes, Eggplant, Parmesan, Mozzarella</i>	
Cicciollina 	25
Straciatella, Roquette, Tomates, Pesto <i>Straciatella Base, Rocket, Tomatoes, Pesto</i>	
Dalida 	25
Crème, Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Pecorino, Noix, Miel <i>Cream, Mix of Italian Cheese, Walnuts, Honey</i>	
Sofia	26
Tomates, Jambon Cru, Mozzarella, Tomates Cerises, Pesto en sauce <i>Tomatoes, Prosciutto Crudo, Mozzarella, Baby Tomatoes, Pesto</i>	
Patty	26
Crème, Mortadelle, Straciatella, Mozzarella, Pesto de Pistaches <i>Cream, Mortadelle, Straciatella, Mozzarella, Pistacchio Sauce</i>	
Romy 	28
Crème, Truffes, Mozzarella <i>Cream, Truffle, Mozzarella</i>	
Gina	32
Crème, Jambon Truffé, Mozzarella, Truffes <i>Cream, Truffled-Ham, Mozzarella, Truffle</i>	

PÂTES ET RISOTTOS

Amatriciana - Amatriciana	22
Pâtes Pacchieri, Sauce Tomate, Guanciale, Pecorino, Oignons, Basilic <i>Pacchieri Pasta, Guanciale, Pecorino, Onions, Basil</i>	
Risotto Milanais - Milanese Risotto 	24
Riz safrané, Parmesan <i>Saffron Rice, Parmeggiano</i>	
Sorrentina - Sorrentina 	24
Pâtes Pacchieri, Sauce Tomate, Mozzarella, Parmesan, Basilic, Ail <i>Pacchieri Pasta, Tomato Sauce, Mozzarella, Parmeggiano, Basil, Garlic</i>	
Carbonara - Carbonara	24
Mafaldine, Guanciale, Pecorino, Jaune d'oeuf <i>Mafaldine Pasta, Guanciale, Pecorino Romano, Egg Yolk</i>	
Mijoté de Boeuf en Raviole Maison - Signature Pulled-Beef Raviole	27
Pâte à Ravioles faite maison, Boeuf Mijoté, Jus de Viande <i>Homemade Raviole, Slow Cooked Pulled-Beef, Gravy Juice</i>	
Vongole - Vongole	32
Linguini, Palourde, Ail, Persillade <i>Linguini, Clams, Garlic, Persillade</i>	
Truffe - Truffle 	32
Mafaldine, Crème de Truffe, Truffe <i>Mafaldine Pasta, Truffle Cream, Fresh Truffle</i>	
Risotto aux Truffes - Truffle Risotto 	34
Riz Rond, Parmesan, Truffe <i>Rice, Parmeggiano, Truffle</i>	
Linguini au Homard - Lobster Linguine	59
Linguini, Bisque de Homard faite Maison, Homard décortiqué en Médaillon <i>Linguini, Homemade Lobster Sauce, Lobster</i>	
Chitarra au Caviar - Caviar Chitarra	72
Chitarra, Beurre, Caviar Oscietre <i>Chitarra Pasta, Butter, Oscietre Caviar</i>	
Gnocchi fait maison (Sauce au Choix)	
Gorgonzola 	24
Tomates 	22
Truffes 	32



POISSONS

Saumon Grillé « Label Rouge » et sa Sauce Vierge - <i>Grilled Salmon and his Virgin Sauce</i> 🌾	26
Pavé de Saumon Grillé au Jospier, Sauce Vierge <i>Grilled Salmon, Virgin Sauce</i>	
Poulpe aux Saveurs d'Orient - <i>Octopus</i>	32
Poupe, Boulgour aux Epices, Haricots Verts, Ratatouille, Sauce Ratatouille <i>Octopus, Spiced Boulgour, Green Beans, Ratatouille, Ratatouille Sauce</i>	
Sébaste, façon Bouillabaisse et ses Coquillages - <i>Red Fish, Bouillabaisse Soup and his Shells</i>	42
Filet de Daurade Sébaste, Soupe de Poissons faite Maison, Moules, Pomme de terres, Croûtons et Rouille <i>Red Fish Filet, Homemade Fish soup, Mussels, Potatoes, Croutons and "Rouille"</i>	
Belle Sole Meunière (Environ 600 gr)	59
Retour de Pêche, Selon Arrivage - <i>Fisherman latest delivery</i>	




VIANDES

Coquelet Entier Grillé et Son Jus de Viande - <i>Spring Chicken and his Gravy Sauce</i> 🌾	24
Coquelet en Crapaudine Grillé, Jus de Viande Corsé aux Olives Taggiasches et Tomates Confites <i>Spatchcocked Spring Chicken, Taggiasches Olives and Dried Tomatoes Gravy Sauce</i>	
Belle Noix d'Entrecote Black Angus - <i>Black Angus Rib-Eye</i> 🌾	35
Noix d'Entrecote Black Angus d'Argentine Grillée au Jospier et son échalote grillée <i>Argentinian Black Angus Rib Eye and his Grilled échalotte</i>	
Fameuse Côte de Veau « A la Milanaise » - <i>Famous « Milanese » Veal Chop</i>	36
Côte de Veau (400Gr) panée et cuite au Beurre Clarifié <i>Veal Chop (400Gr) Pan-fried with Clarified Butter</i>	
Magret de Canard aux Saveurs de Lavande - <i>Lavander Flavor Duck Breast</i>	38
Magret de Canard, Jus au Miel de Lavande <i>Duck Breast, Lavander Honey Gravy</i>	
Épaule d'Agneau Braisée pour 2 Personnes - <i>Lamb Shoulder for 2</i>	90
Retour du Boucher, Selon Arrivage - <i>Butcher's selection</i>	

SAUCES

Béarnaise - Jus de Viande - Poivres - Miel 🌾 - <i>Béarnaise - Meat Juice - Peppers - Honey</i>	2
---	---

GARNITURES

Cœur de Laitue - <i>Lettuce Heart</i> 	7
Frites Fraîches - <i>French Fries</i> 	7
Riz Libanais - <i>Libaneese Style Rice</i> 	7
Ratatouille - <i>Ratatouille</i> 	8
Purée de pommes de terre - <i>Mashed Potatoes</i> 	8
Haricots Verts - <i>Green Beans</i> 	8
Purée à la truffe - <i>Truffle puree</i> 	10

DESSERTS

Mousse Au Chocolat - <i>Chocolate Mousse</i> Chocolat Noir 70%, Chantilly Maison, Praline <i>70% Dark Chocolate, Homemade Whipped Cream, Praline</i>	9
Pavlova de Saison - <i>Seasonal Pavlova</i> Fruits de Saisons, Meringue, Crème Chantilly Maison, Coulis de Fruits <i>Seasonal Fruits, Meringue, Homemade Whipped Cream, Fruit Sauce</i>	12
Crème Brulée à la Vanille - <i>Vanilla Crème Brulée</i>	10
Tiramisu - <i>Tiramisu</i> Mascarpone, Café, Biscuit Cuillère, Poudre de Cacao <i>Mascarpone, Coffee, Biscuit, Cacao Powder</i>	10
Moelleux au Chocolat, Glace Noisettes du Piémont (10min de Cuisson) <i>Chocolate Lava Cake, Hazelnut Ice Cream (10min cook)</i>	12
Gnoccho Fritto au Nutella® , dessert signature Pâte à Pinsa frite, Sucre, Nutella <i>Fried Pinsa Dough, Sugar, Nutella</i>	15
Île Flottante (à Partager - To share) Blancs d'Œufs cuits au four, Crème Anglaise faite Maison, Caramel Maison, Eclats de Noisettes Caramélisés <i>Cooked Eggs White, Homemade Custard, Homemade Caramel, Caramelized Hazelnut</i>	16
Crèmes Glacées  Chocolat, Vanille, Café, Pistache <i>Ice Cream : Chocolate, Vanilla, Coffee, Pistachio</i>	4(la boule)
Sorbets  Fraise, Framboise, Citron, Mangue, Passion <i>Sorbets : Strawberry, Raspberry, Lemon, Mango, Passion Fruit</i>	4(la boule)

PROVENANCE DES VIANDES :

Noix d'entrecôte : Argentine | Agneau : France | Côte de Veau : France | Coquelet : France



13 square Mérimée - 06400 Cannes
www.labambolacannes.com