

GARDEN VIEW

PAR MARC ANTOINE GUERRI

ENTRÉE STARTERS

Salade Caesar du chef <i>Caesar salad from the chef's recipe</i>	14,00€
Tataki de thon et son wakame <i>Tuna tataki and its wakame</i>	14,00€
Mozzarella di bufala, basilic de notre jardin et sa roquette sauvage, tomate cerise et olives taggiasche <i>Mozzarella di bufala, basil from our garden and wild rocket leaves, cherry tomatoes and taggiasche olive</i>	15,00€

PIZZAS

Nos Pizzas Classiques – The originals

Margherita - tomate, mozzarella, huile evo, basilic frais <i>Margherita - tomatoes, mozzarella, evo olive oil, bafresh basil</i>	10,00€
Napolitaine - tomate, mozzarella, filets d'anchois, huile evo, basilic frais <i>Napolitaine - tomatoes, mozzarella, anchovy fillet, evo olive oil, fresh basil</i>	11,00€
Champignons - tomate, mozzarella, champignons de Paris, huile evo, basilic frais <i>Mushrooms - tomatoes, mozzarella, mushroom from Paris, evo olive oil, fresh basil</i>	11,00€
Margherita Bufala AOP - tomates san marzano, mozzarella Bufflonne AOP, huile evo, basilic frais <i>Margherita Bufala AOP - tomatoes san marzano, Mozzarella Bufflonne AOP, evo olive oil, fresh basil</i>	14,00€

Nos Pizzas « pour rester en bonne forme » - Our healthy pizzas

La Végétarienne – poivrons, aubergines, courgettes et tomates, mozzarella, basilic frais <i>Vegetarian– pepper bell, eggplants, zucchinis and tomatoes, mozzarella, fresh basil</i>	13,00€
Thon - Thon Albacore, olives taggiasche, capres (avec ou sans oignons) <i>Tuna – Albacore tuna, taggiasche olive, capers (with or without onions)</i>	13,00€
Bresaola - mozzarella, roquette, bresaola AOP, parmesan en copeaux, œuf <i>Bresaola - mozzarella, wild salad, bresaola AOP, parmesan cheese, eggs</i>	13,00€
Champignons à la Bismarck – tomate, mozzarella, Champignons de Paris, huile evo, basilic frais, œuf <i>Mushrooms Bismarck style – tomatoes, mozzarella, mushrooms from Paris, evo olive oil, fresh basil, eggs</i>	12,00€
Nos Pizzas deluxe	
Burratissima – tomates fraîches San Marzano, roquette, Burrata, Olives Taggiasche AOP Dénouautées, huile evo, basilic <i>Burratissima – fresh San Marzano tomatoes, wild salad, Burrata, Taggiasche AOP olives, evo olive oil, fresh basil</i>	16,00€
La Taggiasca – tomates fraîches San Marzano, Mozzarella Bufflonne AOP, huile evo, basilic frais, Olives Taggiasche AOP Dénouautées <i>Taggiasca – fresh San Marzano tomatoes, Mozzarella Bufflonne AOP, evo olive oil, fresh basil, Taggiasche AOP olives</i>	16,00€
Saumon – mozzarella, Roquette, Saumon fumé, parmesan en copeaux <i>Salmon– mozzarella, salad, smoked salmon, parmesan cheese</i>	15,00€
Tentation à la truffe - mozzarella de bufonne ou burrata au choix, truffe noir d'été, huile evo <i>Temptation with truffe - mozzarella bufonne or burrata to choose, summer dark truffe, evo olive oil</i>	18,00€

PATES ET BURGERS PASTAS AND BURGERS

Penne aux tomates et basilic frais de notre jardin <i>Penne with tomatoes and fresh basil from our garden</i>	12,00€
Tagliatelle au pesto fait maison <i>Home made pesto tagliatelle</i>	14,00€
Linguine aux fruits de mer à la minute <i>Sea food linguine</i>	17,00€
Burger et son escalope de poulet (150g) maison <i>Burger and its chicken escalope (150g)</i>	14,00€
Burger steak (150g) original <i>Steak (150g) original burger with tomatoes, onions, cheddar and home made sauce</i>	14,00€
Burger fish and chips avec son tempura de cabillaud (140g) <i>Fish and chips burger and its cod tempura (140g)</i>	15,00€

SUGGESTIONS DU JOUR

DESSERTS

Baba au rhum et sa crème mascarpone à la vanille bourbon <i>Rum baba with mascarpone and bourbon vanilla cream</i>	10,00€
Carpaccio d'ananas et sa glace passion et coulis de mangue <i>Pineapple carpaccio and passion fruit ice cream with mango sauce</i>	11,00€
Pêche melba <i>Melba peach</i>	12,00€
Moelleux chocolat glace pistache <i>Soft chocolate cake with pistachio nuts ice cream</i>	12,00€

GLACES – ICE CREAM

2 parfums 2 flavours	6,00€
3 parfums 3 flavours	9,00€
4 parfums 4 flavours	12,00€


Holiday Inn
AN IHG® HOTEL
Cannes