



INSPIRATION ÉTÉ 2026

NOTRE CARTE

Partagez un moment de convivialité autour de nos tables.



“Ma cuisine, une passion inspirée par mes origines et guidée par le respect de la saisonnalité des produits. Je n’ai qu’un défi: épater et régaler mes convives”

Alessandro Favaron.



— CROS DE CAGNES —

NOS ENTREES

Envie de tout goûter ? On vous comprend...

TARTARE DE LOUP

18

Tartare de loup de Méditerranée, crémeux d'avocat, coulis de nectarine et croquant aux céréales

Mediterranean sea bass tartare, creamy avocado, nectarine coulis and cereal crunch

BURRATA

14

Burratina italienne, déclinaison autour de la tomate (coulis, salade multicolore), croustillant aux olives taggiasche

Italian burratina, a selection of tomato-based dishes (tomato purée, mixed salad), crispy Taggiasca olives

POULPE

21

Le fameux poulpe du Vivo en deux cuissons, gaspacho melon, espuma de ricotta safranée

The famous Vivo octopus, cooked two ways, with melon gazpacho and saffron-infused ricotta espuma

FOIE GRAS

24

Foie gras de canard maison signature du chef mariné à la liqueur de pêche, chutney pêche verveine, pain de campagne

Chef's signature homemade duck foie gras, marinated in peach liqueur, served with peach chutney

SHARING *À partager... ou pas.*

PLANCHE VIVO

39

Assortiments d'entrées fraîches et de saison. Laissez-nous faire, on s'occupe de tout !

Assortment of fresh seasonal starters. Let us take care of everything

JAMBON DE PARME A LA DÉCOUPE

28

Cornichon, beurre demi-sel

Parma ham cut up, pickles, salted butter



NOS SALADES

Légères, fraîches, dangereusement délicieuses.

SALADE VIVO GAMBAS (ENTRÉE / PLAT)

17 / 24

Sucrine et mesclun, gambas croustillantes, guacamole, tomates cerises, légumes croquants, copeaux de parmesan

Sucrine and mesclun salad, crispy prawns, guacamole, cherry tomatoes, crispy vegetables, parmesan cheese shavings

SALADE VIVO POULET - DANS L'ESPRIT D'UNE CÉSAR (ENTRÉE / PLAT)

15 / 21

Sucrine, poulet pané, tomates cerises, pickles d'oignons rouges, copeaux de parmesan, croutons de pain

Sucrine, breaded chicken, cherry tomatoes, red onion pickles, Parmesan shavings, bread croutons

SALADE VIVO CHÈVRE PANÉ (ENTRÉE / PLAT)

15 / 21

Mesclun, chèvre pané, grenade, tomates cerises, pickles d'oignons rouges, feta

Mixed greens, breaded goat cheese, pomegranate, cherry tomatoes, red onion pickles, feta cheese

MENU ENFANTS

Parce que le goût n'attend pas le nombre des années.

15€

BOISSON

Jus de fruit ou sirop

Fruit juice or syrup

PLAT

Nuggets poulet maison ou Poisson pané maison

Homemade chicken nuggets or breaded fish

ACCOMPAGNEMENT

Frites ou Pâtes

French fries or Pasta

DESSERT

Une boule de glace

One scoop of ice cream



Prix nets - service compris.

Ici, tout ou presque est frais. Tout est choisi. Et rien ne reste figé - La carte change. L'exigence reste.

PATES FRAICHES ET RISOTTO

Une leçon de tendresse. Al dente.

GNOCCHI

25

Gnocchi à la crème de ricotta et tartufata, amandes caramélisées, truffe fraîche d'été
Gnocchi with ricotta cream and tartufata, caramelized almonds, and fresh summer truffle

LA PASTA

23

Maccheroncini au pesto de pistache, mortadelle, burrata de bufala, pistaches torréfiées
Maccheroncini with pistachio pesto, mortadella, bufala burrata, with roasted pistachios

RISOTTO

25

Risotto à la courgette niçoise et citron, poulpe croustillant et pignons torréfiés
Risotto with Niçoise zucchini and lemon, crispy octopus, and roasted pine nuts

POISSONS ET VIANDE A PARTAGER

Seul ou à deux !

SOLE MEUNIÈRE

44

Environ 350 g, accompagnement inclus au choix
Approx. 350 g, choice of side dishes included

LOUP OU DAURADE ROYALE DE LA BAIE DE CANNES

37 / 75

Pour une personne: environ 500g / Pour deux personnes: environ 900g/1kg
Serves one: about 500g / Serves two: about 900g/1kg

ST PIERRE, DENTI, PAGRE, PAGEOT, HOMARD

Sur commande 48/72h à l'avance / To order 48/72 hours in advance

CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL OU IRLANDE SELON ARRIVAGE

99

Environ 1 kg, deux accompagnements inclus au choix
Approximately 1 kg, two side dishes included

GARNITURES

Pour les poissons entiers et la côte de bœuf

FRITES MAISON - 6€

POÊLÉE DE LÉGUMES - 7€

POMMES DE TERRE GRENAILLE- 6€

RIZ NOIR - 6€

SALADE VERTE - 5€

HOME MADE FRENCH FRIES - 6€

PAN-FRIED VEGETABLES - 7€

BABY POTATOES - 6€

BLACK RICE - 6€

GREEN SALAD - 5€

NOS PLATS

THON 29
Thon mi cuit façon tataki au sésame noir, riz noir aux petits légumes, coulis de tomates coeur de boeuf

Semi-cooked tuna tataki with black sesame, black rice with baby vegetables, and beefsteak tomato coulis

RETOUR DE PÊCHE 27
Retour de pêche à la méditerranéenne (tomates cerises, câpres, olives taggiasche), pommes de terre grenailles et chips vitelotte

Mediterranean-style sfish of the day (cherry tomatoes, capers, Taggiasca olives), baby potatoes, and Vitelotte potato chips

TARTARE CHAROLAIS 23
Tartare de bœuf charolais au couteau (180g), cébettes, pignon, parmesan, tomates séchées, pesto et mayonnaise, frites maison

Beef tartar with cebettes, pinion, parmesan, sun-dried tomatoes, pesto, mayonnaise, home fries

Supplément - 360g de viande (9€)

COCHON 26
Pluma de cochon, salade de haricots verts à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre confites, coulis d'abricot et jus réduit à l'ail noir

Pork neck, green bean salad with old-fashioned mustard, confit potatoes, apricot coulis, and black garlic reduction

BOEUF "ANGUS" 38
Filet de bœuf Angus, garniture autour de la courgette, frites maison

Angus beef fillet, garnish around the zucchini, homemade fries

BURGER VIVO 23
Buns brioché, steak haché maison (environ 180g), scamorza fumée, mayonnaise, oignons rouges, tomate et sucrine, frites maison

Double steak pour les gourmands - Supplément 8€

Brioche buns, homemade hamburger steak (approx. 180g), smoked scamorza cheese, mayonnaise, red onions, tomato and sucrine, home fries (Double steak +8€)

BURGER POULET 21
Buns brioché, filet de poulet croustillant, mayonnaise, crème d'avocat, tomate, scamorzo fumée et salade, frites maison

Brioche buns, crispy chicken fillet, mayonnaise, avocado cream, tomato, smoked scamorza cheese and salad, home fries

MENU

Entrée, Plat & Dessert (au choix) - 44€ - Valable à tous les services

Découvrez notre menu... Trois étapes.

Un seul objectif : vous faire oublier le reste du monde

Accord mets et vins 3 verres: 23€

NOS ENTREES

Une entrée au choix.

TARTARE DE LOUP

Tartare de loup de Méditerranée, crémeux d'avocat, coulis de nectarine et croquant aux céréales

Accord met et vin: AOP Côte de Provence - Chateau Roubine Lion & Dragon blanc

BURRATA

Burratina italienne, déclinaison autour de la tomate (coulis, salade multicolore), croustillant aux olives taggiasche

Accord met et vin: AOP Côte de Provence - Domaine le Songe de Don Bosco rosé

SALADE VIVO POULET - DANS L'ESPRIT D'UNE CÉSAR

Sucrine, poulet pané, tomates cerises, pickles d'oignons rouges, copeaux de parmesan, croutons

Accord met et vin: AOP Bourgogne Chardonnay - Domaine Germain Père & Fils

FOIE GRAS (SUPPLÉMENT 4€)

Foie gras de canard maison signature du chef mariné à la liqueur de pêche, chutney pêche, pain de campagne

Accord met et vin: AOP Maury - Mas Amiel Cuvée Vintage rouge

NOS PLATS

Un plat au choix.

RETOUR DE PÊCHE

Retour de pêche à la méditerranéenne (tomates cerises, câpres, olives taggiasche), pommes de terre grenailles et chips vitelotte

Accord met et vin: AOP Côte de Provence - Chateau Roubine Lion & Dragon blanc

COCHON

Pluma de cochon, salade de haricots verts à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre confites, coulis d'abricot et jus réduit à l'ail noir

Accord met et vin: AOP St Joseph - Domaine Coursodon (rouge)

MENU

SUITE DE NOS PLATS

Un plat au choix.

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

Tartare de bœuf charolais au couteau (180g), cébettes, pignons de pin, parmesan, tomates séchées, pesto, frites maison - *360g de viande - Supplément 9€*
Accord met et vin: AOP Fleury - Domaine Grégoire Hoppenot

LA PASTA

Maccheroncini au pesto de pistache, mortadelle et burrata de bufala, pistaches torréfiées
Accord met et vin: AOP Côte de Provence - Chateau Roubine Lion & Dragon blanc

NOS DESSERTS

Un dessert au choix. Tout changement de dessert sera facturé 3€

ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment de trois fromages, mesclun
Accord met et vin: AOP Côtes de Castillon Bordeaux - Domaine de l'Aurage cuvée le Versant

SALADE DE FRUITS

Salade de fruits de saison, sorbet et infusion thé noir à la bergamote
Accord met et vin: coupe de Prosecco

CHOCO FRAMBOISE

Ganache chocolat noir, praliné et tuile au sarrasin, sorbet et coulis framboise et framboises fraîches *Accord met et vin: AOP Maury - Mas Amiel Cuvée Vintage rouge*

PECHE MASCARPONE

Mousse mascarpone, pêches marinées à la menthe, crumble aux noisettes, et sorbet de pêche de vigne
Accord met et vin: AOP Gewurztraminer - Maison Wolfberger

INFORMATIONS

La liste des allergènes est consultable sur simple demande

Produits frais, de saison & carte évolutive



NOS FROMAGES

Say Cheese !

ASSIETTE DE FROMAGES

12

Assortiment de trois fromages, mesclun

Assortment of three cheeses, mesclun salad

DOUCEURS SIGNATURE

Il y a toujours une petite place pour un grand dessert

PÊCHE MASCARPONE

13

Mousse mascarpone, pêches marinées à la menthe, crumble aux noisettes, et sorbet de pêche de vigne

Mascarpone mousse, peaches marinated in mint, hazelnut crumble and vine peach sorbet

ABRICOT

13

Abricots rôtis au miel et romarin, ganache chocolat blanc, financier aux amandes, sorbet abricot et huile d'olive aux agrumes

Roasted apricots with honey and rosemary, white chocolate ganache, almond financier, apricot sorbet, and citrus-infused olive oil

CHOCO FRAMBOISE

13

Ganache chocolat noir, praliné et tuile au sarrasin, sorbet et coulis framboise et framboises fraîches

Dark chocolate ganache, praline, and buckwheat tuile, with sorbet, raspberry coulis, and fresh raspberries

CAFÉ GOURMAND

13

Notre beau café gourmand selon l'humeur du chef

Our beautiful "café gourmand" according to the chef's mood

TIRAMISÙ

12

Tiramisù traditionnel préparé devant vous

Traditional Tiramisù prepared in front of you

SALADE DE FRUITS

11

Salade de fruits de saison, sorbet et infusion thé noir à la bergamote

Seasonal fruit salad, sorbet and Darjeeling black tea infusion

GLACES (1 BOULE 3.50€, 2 BOULES 6.50€, 3 BOULES 9€)

Chocolat, vanille, café, framboise, citron, pêche de vigne, rhum-raisin, mangue, abricot

Ice cream: chocolate, vanilla, coffee, raspberry, lemon, peach, rum-raisin, mango, apricot