



**INSPIRATIONS DE SAISON  
OCTOBRE NOVEMBRE**

*Partagez un moment de convivialité autour de nos tables*



95 promenade de la plage  
Cros de Cagnes

# Le Menu Vivo - 44

Entrée, Plat & Dessert au choix  
Valable à tous les services

Option Accord Mets & Vins (3 verres) — 24

## Les entrées au choix

### **Oeuf parfait**

Oeuf parfait, mousseline potimarron, châtaignes, crème de gorgonzola, noisettes

Accord met et vin: AOP Bourgogne Chardonnay - Domaine Germain

### **Tartare de daurade**

Tartare de Daurade façon César salade (sucrine, jaune d'oeuf mariné, croûtons et sauce César)

Accord met et vin: AOP Muscadet Sèvre et Maine (blanc) - Domaine Luneau Papin

### **Foie gras - Supplément 4**

Foie gras de canard maison signature du chef mariné à la liqueur de poire, chutney et coulis poire, pain de campagne aux céréales

Accord met et vin: AOC Muscat de Rivesaltes (blanc) - Mas Amiel

### **Salade chèvre pané**

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

Accord met et vin: AOP Sancerre (blanc) - Domaine Serge Laloue

# Le Menu Vivo - 44

## Les plats au choix

### **Magret de canard**

Avec mousseline de potimarron, écrasé de pommes de terres aux olives, réduction de vin rouge chocolaté et choux rouge violet râpé

Accord met et vin: AOP Côtes de Castillon (rouge) - Domaine de l'Aurage

### **Retour de pêche**

Arrivage du jour, fregola sarda, soupe de poissons maison, mayonnaise au safran et croutons de pain

Accord met et vin: AOP Côtes de Provence (blanc) - Château Roubine (Lion & Dragon)

### **Gnocchi**

Gnocchi à la crème de gorgonzola, champignons du moment, copeaux de marrons

Accord met et vin: AOP Crozes-Hermitage (blanc) - Domaine des Entrefaux

### **Tartare Charolais au couteau**

Boeuf charolais (180g), cébettes, pignons, parmesan, tomates séchées, pesto, mayonnaise maison et frites au couteau

Version gourmande 360g supplément 9€

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

## Les desserts au choix

### **Assiette de fromages**

Assortiment de trois fromages

Accord met et vin: AOP Chablis (blanc) - Domaine Christophe et Fils

### **Choco noisette**

Sablé noisette, duo de crémeux chocolat noir et praliné noisette, chouchou, sauce chocolat tonka et glace noisette

Accord met et vin: AOP Fleurie (rouge- Beaujolais - Domaine Grégoire Hoppenot

### **Myrtilles**

Panna cotta citron vert, crumble aux fruits secs, myrtilles fraîches, sorbet et coulis myrtille

Accord met et vin: coupe de Prosecco

### **Salade de fruits**

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

Accord met et vin: AOP Gewurztraminer (blanc) - Maison Wolfberger

***“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.*

## LA FORMULE DU DÉJEUNER

Servie uniquement au midi, du mardi au vendredi (hors jours fériés)



Entrée, plat, dessert & café inclus - 29

Entrée + plat ou plat + dessert & café inclus - 24

Plat du jour - 15

Nos formules sont renouvelées chaque matin par le Chef au gré des arrivages.

Veuillez consulter notre ardoise extérieure pour le plat du jour  
et demander notre entrée et notre dessert du jour à votre serveur.



# Les entrées

## **Oeuf parfait - 13**

Oeuf parfait, mousseline potimarron, châtaignes, crème de gorgonzola, noisettes

## **Tartare de daurade - 18**

Tartare de Daurade façon César salade (sucrine, jaune d'oeuf mariné, croûtons et sauce César)

## **Calamars - 17**

Petite friture de calamars, mayonnaise maison aux herbes et citron vert

## **Poulpe - 21**

Le fameux poulpe du Vivo en deux cuissons, mousseline de céleri, écrasé de pommes de terre aux olives italiennes et huile à l'aneth

## **Foie gras - 24**

Foie gras de canard maison signature du chef mariné à la liqueur de poire, chutney et coulis poire, pain de campagne aux céréales

# Les entrées à partager

## **Planche Vivo - 39**

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

## **Planche de jambon de Parme à la découpe - 28**

Servie avec cornichon et beurre demi-sel

## Menu enfant - 15

Jus de fruit ou sirop

Nuggets poulet maison ou poisson pané maison avec frites ou pâtes

Une boule de glace



# Les salades

**Légères, fraîches, dangereusement délicieuses. En version entrée ou plat**

## **Gambas - 17/24**

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

## **Poulet croustillant - Dans l'esprit d'une César - 15/21**

Sucrine, filet de poulet croustillant, tomates cerises, croûtons de pain dorés, pickles d'oignons rouges et parmesan

## **Chèvre pané - 15/21**

Mesclun, généreux chèvre pané, éclats de grenade, tomates cerises, feta et pickles d'oignons rouges

# Les pâtes fraîches et risotto

**Une leçon de tendresse. Al dente !**

## **Pasta poulpe - 25**

Pâtes façon bolognese de poulpe, mayonnaise de poulpe au citron vert et tentacule croustillante

## **Pasta pomodoro e basilico - 18**

Pâtes tomates et basilic, la classique !

## **Gnocchi - 24**

Gnocchi à la crème de gorgonzola, champignons du moment, copeaux de marrons

## **Risotto - 25**

Risotto à la truffe, noisettes et jus de viande

# Les burgers

## **Burger Vivo - 23**

Buns brioché, steak haché maison (environ 180g), tomme de vache, mayonnaise, oignons rouges, tomate et sucrose, frites maison

## **Burger poulet - 21**

Buns brioché, filet de poulet croustillant, mayonnaise, crème d'avocat, tomate, tomme de vache et salade, frites maison

# La cuisine de marché

## CÔTÉ TERRE & MER

### **Magret de canard - 27**

Avec mousseline de potimarron, écrasé de pommes de terres aux olives, réduction de vin rouge chocolaté et choux rouge violet râpé

### **Filet de bœuf Angus - 38**

Avec champignons rôtis, poudre de cèpes, mousseline de céleri, réduction de vin rouge cacaoté et frites maison

### **Tartare Charolais au couteau - 23**

Boeuf charolais (180g), cébettes, pignons, parmesan, tomates séchées, pesto, mayonnaise maison et frites au couteau

Version gourmande 360g supplément 9€

### **Retour de pêche - 27**

Arrivage du jour, fregola sarda, soupe de poissons maison, mayonnaise au safran et croutons de pain

### **Thon - 29**

Thon en tataki (mi-cuit), en croûte de sésame blond, déclinaison autour du pois chiche (panisses, houmous, salade et chips de socca)

## Les pièces entières

A partager ou pas !

### **Sole meunière - 44**

Sole meunière environ 350g, sauce vierge, un accompagnement au choix

### **Loup ou daurade royale de Méditerranée - 37/75**

Pour une personne: environ 500g / Pour deux personnes: environ 900g/1kg

Un accompagnement par personne au choix

### **St Pierre, denti, pagre, pageot, turbot, homard**

Uniquement sur réservation 48/72h à l'avance

### **Côte de boeuf Simmental ou Irlande selon arrivage - 99**

Environ 1kg pour 2 personnes, 2 accompagnements inclus au choix

## Vos accompagnements

- Frites maison - 6 • Écrasé de pommes de terre - 6
- Poêlée de champignons - 7 • Salade verte - 5

# Les fromages et desserts

## **Assiette de fromages - 12**

Assortiment de trois fromages

## **Choco noisette - 13**

Sablé noisette, duo de crémeux chocolat noir et praliné noisette, chouchou, sauce chocolat tonka et glace noisette

## **Poire spéculos - 13**

Crémeux et biscuit aux speculos, brunoise de poires pochées aux agrumes, praliné au popcorn, coulis et sorbet poire

## **Myrtilles - 12**

Panna cotta citron vert, crumble aux fruits secs, myrtilles fraîches, sorbet et coulis myrtille

## **Café gourmand - 13**

Notre beau café gourmand selon l'humeur du chef

## **Tiramisù - 12**

Tiramisù traditionnel préparé devant vous

## **Salade de fruits - 11**

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

## **Glaces (1 boule 3.50 , 2 boules 6.50, 3 boules 9)**

Chocolat, vanille, café, framboise, citron, myrtilles, rhum-raisin, mangue, poire, noisette

La liste des allergènes présents dans nos plats est consultable sur simple demande auprès de notre équipe

•  
Prix nets en Euros, service compris

•

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Vente interdite aux mineurs de moins de 18 ans