

# Dolce

## V I T A

Bienvenue au Dolce Vita, restaurant de poissons, coquillages et crustacés, où le Chef Cédric Luisin vous propose une cuisine de saison aux tonalités du Sud à savourer dans un décor idyllique.

### Du côté du potager

#### Entrées végétariennes

Epeautre de Sault en risotto, asperges vertes et petit pois <i>Spelt wheat risotto with seasonal vegetables</i>	26 €
Soupe de tomates au basilic et fromage de chèvre frais <i>Tomato gazpacho, with basil and goat cheese</i>	22 €
Ratafia de légumes de Provence cuits et crus, sauce vierge <i>Ratafia of provençal vegetables roasted and raw, vierge sauce.</i>	24 €
Mache à la truffe d'été et parmesan <i>Lamb's lettuce salad with summer black truffle and parmesan cheese</i>	29 €
Tarte fine comme une pissaladière, feuilles de roquette, olives et anchois <i>Onion confit tart, arugula leaves, olive and anchovy</i>	26 €

### Balade en bord de mer

#### Entrées

Soupe de poissons de roche maison <i>Rockfish soup from the Gulf of Saint-Tropez</i>	27 €
Calamars à la provençale, tomates fraîches <i>Provençal Baby squid, tomatoes tartar</i>	27 €
Daurade coupée grossièrement à la ceviche, cubes d'avocat <i>Daurade ceviche-style, avocado cubes</i>	29 €
Thon juste saisi, inspiré d'une niçoise <i>Raw tuna with Niçoise side dish</i>	29 €

## Voyage en eau turquoise

Saint-Pierre en terre et mer, lard croustillant et petits pois 48 €  
*Cooked on the skin John Doryfish, crispy bacon, baby peas*

Sole meunière, pommes de terre grenailles et asperges 54 €  
*Fresh sole meunière, news potatoes, asparagus*

Dos de loup juste rôti, carottes et émulsion verveine 39 €  
*Light-roasted sea bass, carrots with verbena*

## POISSON DU JOUR



Poisson d'arrivage sauvage cuit au four, tian de légumes confits Prix aux 100gr  
*Oven-cooked wild fish of the day, provençal vegetable tian*

**NOTRE BOUILLABAISSE** 60 €



Le chef réinterprète cette soupe de poissons classique avec brio, accompagnée de pains tartinés aillés, de rouille, de poissons servis en filets et de pommes de terre.  
Toutes les saveurs de la méditerranée réunies pour votre plus grand plaisir.  
*The Chef reinterprets the classic french bouillabaisse.*

## Le retour sur terre

Entrecôte Black Angus 350 g au jus d'olives Taggiasche, 48 €  
écrasé de pommes de terre au pesto  
*Black Angus rib-eye steak 350 g, taggiasche olive jus with pesto mashed potatoes*

Carré d'agneau en croûte de basilic et légumes confits 42 €  
*Lamb with basil and vegetables confits*

Volaille fermière dans son jus, pommes de terre grenailles et asperges 39 €  
*Roasted chicken with news potatoes, asparagus*

## Les pâtes

Tagliolini à la truffe 44 €  
*Tagliolini pasta with truffle*

Linguine à la bisque, belle gambas Cameron 200 g à la plancha 44 €  
*Cameron prawns from Nice 200 g with linguine pasta and sauce*

# Dolce

## V I T A

---

### Nos desserts

- Panna Cotta au lait d'amande, fruits rôtis et glacés 15 €  
*Almond milk Panna cotta, roasted and frozen fruits*
- Fruits rouges rafraichis à l'hibiscus, sorbet verveine et madeleine au miel 18 €  
*Hibiscus infused red fruit, verbena tea sorbet, honey madeleine*
- Pavlova aux fruits des bois, nectar de fraise 18 €  
*Forest fruits Pavlova, strawberry nectar*
- Craquelin au chocolat grand cru 70%, sorbet oranges pressées 16 €  
*70% grand cru chocolate Craquelin, Freshly squeezed oranges sorbet*
- Tartelette chocolat tonka, glace au caramel mou 15 €  
*Tonka chocolat mince pie, soft caramel ice cream*
- Soufflé chaud au citron et fruits rouges compotés  
Pour 2 personnes (15 minutes de préparation) 32 €  
*Lemon hot soufflé with berries puree  
For 2 people (15 minutes for prepare)*
- Glaces et Sorbets maison\* 12 €  
*Home made ice creams and sorbets*
- \* Glaces : café torréfié, vanille tradition, chocolat pur origine, fromage blanc, caramel bonbon  
Sorbets : fraise confite, framboise pépin, orange pressée, citron pressé, pure noix de coco  
Ice cream : coffee, vanilla, chocolate, yogurt, caramel  
Sorbets : Strawberry, raspberry, orange, lemon, coconut