Menu · Menù · Menú · Speisekarte
ENGLISH · ITALIANO
ESPAÑOL · DEUTSC

PAPILLES

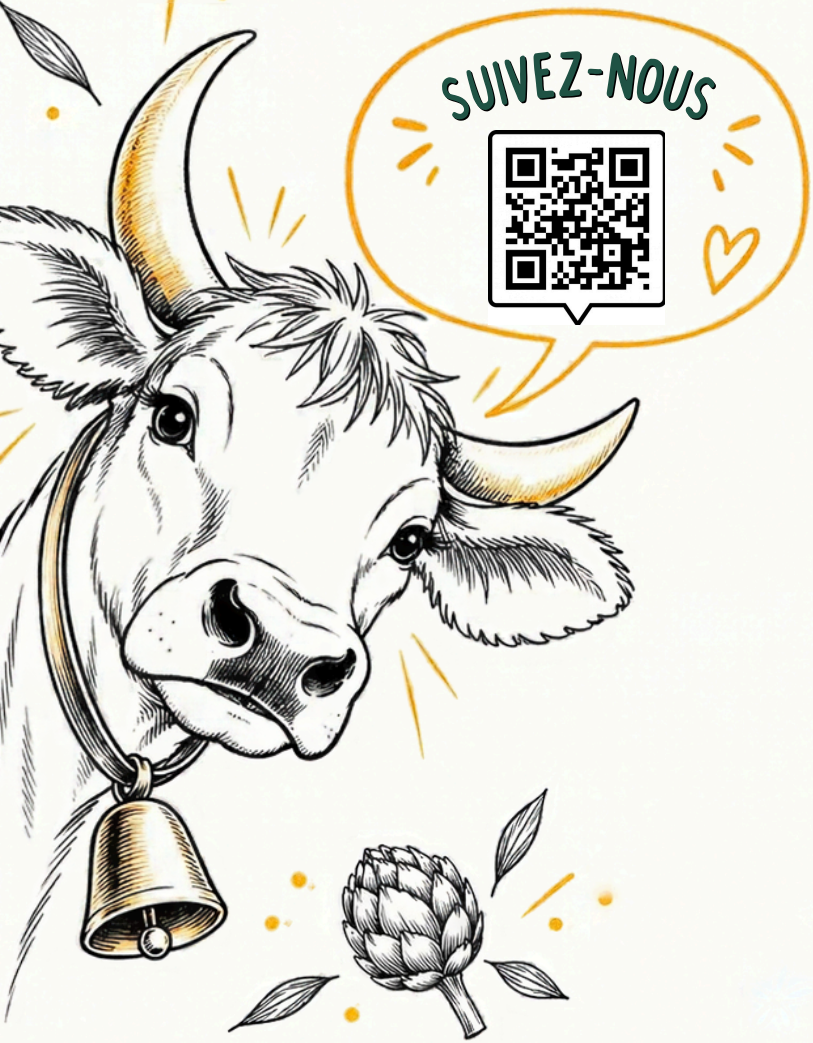
CANNES

cuisine engagée



ROSALIE

notre mascotte



Une cuisine sincère et généreuse,
où LE PRODUIT est au cœur
de l'assiette.

Nous travaillons au fil des saisons,
aux côtés de PRODUCTEURS
et FOURNISSEURS LOCAUX
soigneusement choisis.

Des choses simples, du goût,
du savoir-faire et le plaisir de partager.
Une cuisine AUTHENTIQUE
et RAFFINÉE,
servie avec BIENVEILLANCE.



Le Menu

39 €

ENTRÉES

Œufs mimosa aux brisures de truffe Melanosporum

ou

Pâté croûte de Pepone

ou

Salade de poulpe et pomme de terre

PLATS

Andouillette Bobosse (Veau ou Cochon)

ou

Tentacule de Poulpe à la braise

ou

Gnocchi gratinés au Gorgonzola AOP

DESSERTS

Pannacotta, coulis de fraise « Mara des Bois »

ou

Mousse au chocolat

ou

Assiette de fromages affinés

Prix nets en euros, TTC, service compris.
La liste des allergènes présents dans nos préparations est disponible sur demande auprès de notre équipe.

ANTIPASTI

Œuf mimosa aux brisures de truffe Melanosporum	12€
Salade de Poulpe et pomme de terre	12€
Burrata d'Adria IGP, carpaccio de betterave	12€
Le Pâté en croûte de Pepone	12€
Chiffonnade de jambon cru à la truffe Vilani	12€
Mortadelle Favola grande réserve à la pistache	12€
Culatello di Parma	12€

ENTRÉES

Aubergines alla Parmigiana	14€
Tataki de Thon au sésame, marinade iodée	18€
Tartare de Pagre sauvage aux agrumes	21€

MEZZA PINSA

Dolce : Toma Dolce, figue, oignons	14€
Verde : Mozzarella, pesto, parme, roquette	14€
Popolo : Stracciatella, mortadelle, parmesan, roquette	14€
Papilles : Vieux comté et brisures de truffe Melanosporum	14€

À PARTAGER (POUR 2)

Planche charcuterie	24€
Planche charcuterie et fromage	24€

Prix nets en euros, TTC, service compris.
La liste des allergènes présents dans nos préparations est disponible sur demande auprès de notre équipe.

PÂTES

Spaghetti ail et piment oiseau	20€
Spaghetti tomates cerises et Burrata d'Adria IGP	24€
Paccheri Poulpe et Calamar	28€
Linguine alle Vongole	30€
Tagliatelle aux brisures de truffe Melanosporum	30€
Gnocchi gratinés au Gorgonzola AOP	24€

POISSONS

Poissons sauvages issus d'une pêche durable
Origine Atlantique ou Méditerranée selon arrivage

Sardine Méditerranée ou Atlantique à la braise	22€
Calamar à la plancha	25€
Tataki de thon rouge Méditerranée	30€
Filet de loup (ou bar selon arrivage) sauvage sauce vierge	34€
Poulpe cuit à basse température et grillé à la braise	34€

Prix nets en euros, TTC, service compris.
La liste des allergènes présents dans nos préparations est disponible sur demande auprès de notre équipe.

Viande

les viandes sont servies avec une garniture et une sauce au choix
Sélection de race à viande - Origine France - UE

Boeuf

Une pièce d'onglet, purée maison au jus de viande	27€
Entrecôte grillée à la braise	38€
Filet de bœuf grillé ou poêlé	38€
Filet de boeuf sauce aux morilles	44€
Côte de Bœuf *(les 100g)*	10€

Veau

L'authentique Andouillette de la maison Bobosse faite à la main	24€
Filet de veau de l'Aveyron, sauce aux morilles	44€

Cochon

Andouillette de la maison Bobosse faîte à la main	24€
Travers de Porc du pays basque sauce barbecue	34€

Les sauces : Poivre - Gorgonzola - Béarnaise - jus de viande

ACCOMPAGNEMENTS

Garniture supplémentaire 6 €

Pomme de terre rôtie — Purée nature ou au jus de viande —
Légumes de saison braisés - Cœur de sucrine

Réservé aux gourmands

Purée gratinée au Comté Vieux AOP 9€ / Purée aux brisures de truffe Melanosporum 12€

Prix nets en euros, TTC, service compris.
La liste des allergènes présents dans nos préparations est disponible sur demande auprès de notre équipe.

DESSERTS

Pannacotta coulis de fraise « Mara des bois »	8€
Mousse au chocolat	8€
Crème brûlée à la vanille	9€
Tiramisu	9€
Ile flottante	9€
Pavlova coulis de fraise « Mara des bois »	12€

GLACES & SORBETS

Jean Marie Artisan Glacier à Cannes

La boule 4€

Glaces

Expresso - vanille - chocolat - pistache

Sorbets

Citron - mandarine - mangue - framboise



Prix nets en euros, TTC, service compris.

La liste des allergènes présents dans nos préparations est disponible sur demande auprès de notre équipe.

EAUX

San Pellegrino litre	7€
San Pellegrino ½ litre	5€
Vittel litre	7€
Vittel ½ litre	5€

BIÈRES

Bière bouteille 33cl	
Santinelle Bière blanche artisanale	6€
IPA	6€
Corona	7€
Biere blonde pression Gallia 25cl	5€
Bière blonde pression Gallia 50cl	9€
Monaco	5€
Panaché	5€

CAFÉ - THÉ

Expresso / Décaféiné	3€
Noisette	4€
Café allongé	3€
Café au Lait	5€
Double Expresso	5€
Cappuccino	5€
Café frappé	5€
Latte macchiato	5€
Chocolat	5€
Thé / verveine	4€

SODAS ET JUS DE FRUITS

Sirop à l'eau (grenadine / fraise / citron / orgeat / pêche / menthe)	3€
Diabolo	5€
Perrier 33cl	5€
Coca-Cola 33cl	5€
Coca-Cola zéro 33cl	5€
Sprite 25cl	5€
Fanta 25cl	5€
Fever-Tree Tonic	5€
Fever-Tree Ginger Beer	5€
San Bitter 20cl	5€
Fuze Tea 25cl	5€
Granini Ananas	5€
Granini Tomate	5€
Granini Orange	5€
Granini Pomme	5€

VIN AU VERRE (15CL)

Champagne Joseph Perrier Brut	14€
Prosecco DOC	7€

Provence Rosé, Rouge, Blanc	Domaine Bercail	7€
Provence Rosé, Rouge, Blanc	Minuty Prestige	8€
Côtes de Gascogne Blanc	Tariquet Classic	7€
	Premières Grives	8€
Bordeaux Haut Médoc	Château Peyrabon	9€
Sancerre Blanc AOC	Daniel Chotard	10€
Bourgogne Blanc	Chardonnay Roux&Fils	8€
	Chablis Long Depaquit	11€
Bourgogne Rouge Hautes Côtes de Nuits	Berthaut-Gerbet	12€
Côtes du Rhône	Franck Balthazar	9€
Italie	Nero d'Avola rouge	7€

Prix nets en euros, TTC, service compris.
La liste des allergènes présents dans nos préparations est disponible sur demande auprès de notre équipe.

CHAMPAGNE

	Le verre 15cl	*75cl*
Cuvée Royale Brut Nature Joseph Perrier	14€	65€
Cuvée Royale Blanc de Blancs Joseph Perrier		90€
Billecart Salmon		
Cuvée Brut Réserve		110€
Cuvée Grand Cru Blanc de Blancs		160€
Cuvée Brut Rosé		140€

PROSECCO

Prosecco Astoria DOC millesimato extra dry	7€	30€
Prosecco Astoria Fano extra brut		38€
Prosecco Astoria DOC Velére Rosé extra dry		38€

PROVENCE

Rosé		
Triennes/GP 2025		28€
Bercail Cuvée Mademoiselle AOP Côtes de Provence 2025	7€	34€
Minuty Prestige Rosé AOP Côtes de Provence 2025	8€	42€
Malherbe Cuvée Le Fort AOP Côtes de Provence 2025		45€
Malherbe Cuvée la Pointe du Diable AOP Côtes de Provence 2024		52€
Minuty Rosé & Or AOP Côtes de Provence 2025		60€
Blanc		
Triennes Les Auréliens Blanc Bio IGP 2023		28€
Bercail Cuvée Rolle AOP Côtes de Provence 2025		34€
Minuty Prestige Blanc AOP Côtes de Provence 2024	7€	42€
Malherbe Cuvée Château AOP Côtes de Provence 2022	8€	70€
Rouge		
Triennes Les Auréliens Rouge Bio IGP 2023		28€
Bercail Cuvée les trois Cyprès AOP Côtes de Provence 2025		34€
Minuty Prestige AOP Côtes de Provence 2024	7€	42€
Malherbe Cuvée Château AOP Côtes de Provence 2022	8€	70€

Prix nets en euros, TTC, service compris.
La liste des allergènes présents dans nos préparations est disponible sur demande auprès de notre équipe.

LANGUEDOC - ROUSSILLON

	Le verre 15cl	75cl
Domaine Joé Chandelier (Saint Côme et Maruéjols)		
Alluvions blanc 2025		34€
Alluvions rouge 2025		34€
Trois Terre rouge 2024		42€
Prieuré Saint Jean de Bébian (Pezenas)		
Coteaux du Languedoc		
La Vacque rouge 2023		60€
Pautel rouge 2023		90€
Saint Jean Blanc 2023		100€
Domaine La Grange des Pères (Aniane)		
Grange des Pères rouge 2020		290€
Grange des Pères rouge 2021		290€

CÔTES DE GASCOGNE

Domaine Tariquet		
Blanc IGP Côtes de Gascogne		
Classic blanc sec 2025	7€	26€
Premières Grives blanc moelleux 2025	8€	40€
Dernières Grives blanc liquoreux 2023		85€
Sauvignon blanc sec 2025		39€
Chardonnay blanc sec 2025		39€

BORDEAUX

Haut Médoc Château Peyrabon 2018	9€	45€
Saint Emilion Château La Chapelle 2022		45€
Saint Estèphe Château La Commanderie 2021		56€
Pessac Leognan Esprit de Chevalier 2022		90€
Margaux Baron de Brane 2022		90€

Prix nets en euros, TTC, service compris.
La liste des allergènes présents dans nos préparations est disponible sur demande auprès de notre équipe.

LOIRE

	Le verre 15cl	75cl
Pouilly Fumé Petit F Domaine Michel Redde 2025		49€
Sancerre blanc AOC		
Cuvée Sancerre Daniel Chotard 2025	10€	54€
Cuvée Les Coutones Daniel Chotard 2022		66€
Sancerre rouge AOC		
Cuvée Grains de Pinot Paul Prieur 2023		56€
Cuvée vinification Grappes Entières Paul Prieur 2023		66€

JURA

Domaine Jean François Gavenat (Rotalier)		
Blanc		
Vin de Table La prairie d'en Haut 2021		95€
Côtes du Jura Chardonnay Champs Poids 2021		125€
Rouge		
Vin de France De Toute Beauté 2024		75€
Vin de France La Colline des Dames 2024		90€

BOURGOGNE

Blanc		
Chardonnay Vin de France Les Côtilles Roux & Fils 2025	8€	34€
Chablis Long Depaquit	11€	54€
Domaine Rougeot Aligoté les Plumes (sans sulfite ajouté) 2023		65€
Domaine Rougeot Les Toisières (sans sulfite ajouté) 2023		95€
Macon Chardonnay Clos La Crochettes Héritiers Comte Lafond 2024		90€
Chassagne-Montrachet Les Chaumes Roux&Fils 2022		135€
Puligny-Montrachet Les Enseignères Roux&Fils 2022		150€

Prix nets en euros, TTC, service compris.
La liste des allergènes présents dans nos préparations est disponible sur demande auprès de notre équipe.

BOURGOGNE

	Le verre 15cl	75cl
Rouge		
Hautes Côtes de Nuits Berthaut-Gerbet 2024	12€	60€
Domaine Rougeot Les Vaux (sans sulfite ajouté) 2023		75€
Savigny les Beaune Les Picotins Domaine du Pavillon 2022		78€
Pommard Rougeot Clos des Roses (sans sulfite ajouté) 2023		135€
Nuits Saint Georges 1° Cru Château Gris 2022		180€
Morey Saint Denis Domaine Dujac 2023		195€
Gevrey-Chambertin Mes 5 Terroirs Denis Mortet 2023		200€

BEAUJOLAIS

Brouilly		
Les Deux Amis Château de la Chaize 2023		39€
Morgon		
Vieilles Vignes Domaine Lapierre 2025		69€

ITALIE

Nero d'Avola rouge 2024	7€	32€

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône		
Villages Vidal-Fleury 2020		30€
Franck Balthazar 2024	9€	42€
Crozes Hermitage		
Vidal-Fleury 2023		49€
Franck Balthazar 2023		68€
St Joseph		
Domaine Aleofane Natacha Chave Bio 2023		75€
Châteauneuf du Pape		
Château Mont Redon 2021		100€
Côte-Rôtie		
Vidal - Fleury 2021		115€

Prix nets en euros, TTC, service compris.
La liste des allergènes présents dans nos préparations est disponible sur demande auprès de notre équipe.