

LES CHAMPAGNES

BLANCS • AOP	15cl	75cl
THEOPHILE ROEDERER • Brut	14€	68€
MOËT & CHANDON IMPERIAL • Brut	90€	
LOUIS ROEDERER COLLECTION 245 • Brut	110€	
DOM PERIGNON VINTAGE 2018 • Brut	350€	
CRISTAL ROEDERER 2016 • Brut	350€	
ROSÉS • AOP	15cl	75cl
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIAL • Brut	110€	

LES VINS ROSÉS ROSÉ WINES

CÔTES DE PROVENCE • AOP	15cl	50cl	75cl
LES CHARMES «EVA»	6€		28€
CHÂTEAU MAÏME	28€		38€
CHÂTEAU RASQUE CUVÉE «ALEXANDRA»	36€		48€
CHÂTEAU D'ESCLANS • Whispering Angel	12€		58€
CHÂTEAU D'ESCLANS • Whispering Angel (Magnum)	120€		
DOMAINE OTT CHÂTEAU DE SELLE	78€		
CHÂTEAU D'ESCLANS • Garrus	190€		
CHÂTEAU D'ESCLANS • Whispering Angel (Casher)	72€		

LES VINS BLANCS WHITE WINES

ITALIE	15cl	75cl
PROSECCO «SOLANILLA» BLANC • DOC		
Extra Dry	7€	32€
DELLE VENEZIE «CORVEZZO • VENTO D'ESTATE» • IGT		
Pinot Grigio (BIO)	35€	
SOLA DEI NURAGHI «SARAGAT VERMENTINO» • IGT		
Sardaigne	42€	
CÔTES DE PROVENCE • AOP		
LES CHARMES «EVA»	6€	28€
CHÂTEAU RASQUE BLANC DE BLANC	48€	
DOMAINE OTT «CLOS MIREILLE»	82€	
VAL DE LOIRE • AOP		
POUILLY FUMÉ «GILLES BLANCHET»	48€	
SANCERRE «JOSEPH MELLOTT» LA CHATELLENIE	68€	
BOURGOGNE • AOP		
CHABLIS «DOMAINE SERVIN»	12€	58€
POUILLY-FUISSÉ 1 ^{ER} CRU «LES CHAILLOUX»	98€	
PULIGNY MONTRACHET «GÉRARD THOMAS» • Cuvée Le Trézin	158€	

LES VINS ROUGES RED WINES

ITALIE	15cl	75cl
CHIANTI «IL PALAZZO» • DOCG	8€	38€
PUGLIA «BOTTER • LUPO MERAVIGUA TRE DI TRE» • IGP	42€	
CÔTES DE PROVENCE • AOP		
LES CHARMES «EVA»	6€	28€
CHÂTEAU RASQUE PIÈCE NÔBLE (50cl)	36€	48€
DOMAINE OTT CHÂTEAU DE SELLE	88€	
CÔTES DU RHÔNE • AOP		
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES «CAMILLE CAYRAN MÉTAMORPHOSE» • BIO	7€	34€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE «CLOS DE L'ORATOIRE»	110€	

VAL DE LOIRE • AOP	
SANCERRE «DOMAINE JM REVERDY & FILS • HÉRITAGE»	78€
Fût de Chêne	

BOURGOGNE • AOP	
BOURGOGNE PINOT NOIR «SAINT-GERMAIN VIEILLES VIGNES»	42€
MERCUREY LA PERRIERE «DOMAINE BRINET»	85€
GEVREY CHAMBERTIN «DOMAINE RENE LECLERC» 2019	185€

BORDEAUX • AOP	
MÉDOC «CHÂTEAU HAUT-MAURAC DE BELLECOUR»	35€
SAINT-EMILION «JEAN FAURE LA RÉSERVE»	62€
PESSAC LÉOGNAN «CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE»	85€
MARGAUX «BRIO DE CANTENAC BROWN»	130€

LES BOISSONS DRINKS

Eaux, Sodas, Cafés	WATERS, SODAS, COFFEES
VITTEL, SAN PELLEGRINO (50cl/100cl)	5€ / 7,5€
PERRIER (33cl)	5€
COCA, COCA ZÉRO (33cl)	6€
LIMONADE, ORANGINA, SCHWEPPE, FUZE TEA (25cl)	6€
JUS DE FRUITS (25cl)	5€
ORANGE (20cl), CITRON (12cl), PAMPLEMOUSSE PRESSÉS (20cl)	7€
EXPRESSO	3€
CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME, THÉS, INFUSIONS	5€

BIÈRES & APÉRITIFS	BEERS & APERITIFS
BIÈRE PRESSION DRAFT BEER (25cl/50cl)	
1664 OU GRIMBERGEN BLONDE	6€ / 10€
BIÈRE EN BOUTEILLE BOTTLED BEER (33cl)	
CORONA, DESPERADOS	8€
BIÈRE SANS ALCOOL NON ALCOHOLIC BEER (33cl)	8€
MARTINI, CAMPARI (6cl)	8€
RICARD, PASTIS 51, ANISETTE, BOUKHA (2cl)	8€
PORTO ROUGE OU BLANC (6cl)	8€
KIR VIN BLANC (Cassis, framboise, mûre ou pêche • 12,5cl)	8€
<i>Kir White Wine (Blackcurrant, Raspberry, Blackberry or Peach)</i>	
KIR ROYAL (Cassis, framboise, mûre ou pêche • 12,5cl)	14€
<i>Royal Kir (Blackcurrant, Raspberry, Blackberry or Peach)</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.



INFORMATIONS
ET RÉSERVATIONS
INFORMATION AND BOOKINGS

WWW.LEVESUVIO1958.COM



LE VESUVIO
— 1958 —



JUAN-LES-PINS • CÔTE D'AZUR

WWW.LEVESUVIO1958.COM

LES ENTRÉES STARTERS

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST Chutney de fruits de saison <i>Medallion of Duck Foie Gras from South-Western France Seasonal Fruit Chutney</i>	26€
SAUMON D'ÉCOSSE MARINÉ À L'ANETH "Façon Gravlax" <i>Scottish Salmon Marinated with Dill "Gravlax Style"</i>	23€
LES PETITS FARCIS NIÇOIS <i>Small stuffed vegetables from Nice</i>	19€
TARTARE DE SAUMON FRAIS ET CIBOULETTE Guacamole d'avocats légèrement pimenté en vinaigrette d'agrumes <i>Fresh Salmon Tartare with Chives Slightly Spicy Avocado Guacamole with Citrus Vinaigrette</i>	23€
AUBERGINE À LA PARMIGIANA Aubergine panée, tomates, riquette, mozzarella, lard croustillant et pecorino <i>Eggplant Parmigiana, Breaded Eggplant, Tomatoes, Riquette, Mozzarella, Crispy Bacon and Pecorino</i>	19€
CARPACCIO DE POULPE AU CITRON VERT Condiments provençaux, roquette et pignons de pin grillés <i>Octopus Carpaccio with Lime, Provençal Condiments, Rocket and Toasted Pine Nuts</i>	21€
SALADE CÉSAR Salade croquante, poulet, œufs durs, lard croustillant, sauce César à l'anchois, Parmesan <i>Crispy Salad, Chicken, Boiled Eggs, Crispy Bacon, Caesar Sauce with Anchovy, Parmesan</i>	24€
GASPACHO ANDALOU <i>Andalusian Gazpacho</i>	15€
BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES DE SAISON crème de balsamique <i>Creamy Burrata, Seasonal Tomatoes</i>	19€

LES PÂTES PASTA

LES PÂTES À L'AIL Linguine, ail frit, tomates <i>Linguine pasta, Fried Garlic, Tomatoes</i>	21€
LINGUINE AU SAUMON Saumon frais et fumé, citron confit, crème et ciboulette <i>Linguine with Fresh and Smoked Salmon, Preserved Lemon, Cream and Chives</i>	28€
LINGUINE AUX FRUITS DE MER ET GROSSE GAMBAS Tomate grappe et persil plat <i>Linguine with Seafood and Large Prawn, Grape Tomatoes and Flat-Leaf Parsley</i>	34€
TROFIE AL PESTO GENOVESE Pesto, pignons de pin, pecorino <i>Trofies al Genovese Pesto, Pine Nuts, Pecorino Cheese</i>	22€
PENNE AL RAGÙ NAPOLETANO Sauce tomate, jarret de veau, poitrine de porc, perugine <i>Penne al Ragù Napoletano Tomato Sauce, Veal Shank, Pork Belly, Perugine</i>	26€
PENNE RIGATE À L'ARRABIATA Penne rigate, sauce tomate relevée, ail, piment, huile d'olive <i>Penne Rigate, Spicy Tomato Sauce, Garlic, Chili, Olive Oil</i>	21€
TROFIE À LA TRUFFE D'ÉTÉ (AESTIVUM) Trofie, crème fraîche et truffe d'été <i>Trofie Pasta with Truffle «Tuber Aestivum»</i>	38€

LES VIANDES MEATS

VÉRITABLE "CAPOUN GRASSOIS" Coulis de tomates Roma <i>Authentic "Capoun Grassois", Roma Tomato Sauce</i>	34€
DAUBE DE JOUE DE BŒUF AUX OLIVES NIÇOISES Tomates confites et persil plat, purée de pommes de terre <i>Beef Cheek stew with «Niçoise Olives», Sun-dried Tomatoes and Flat-Leaf Parsley, Mashed Potatoes</i>	39€
TOURNEDOS DE BŒUF PIÉMONTAIS Rôti aux aromates, jus corsé, purée de pommes de terre, légumes de saison (supplément escalope de foie gras de canard) <i>«Piémontais» Beef Tournedos Roasted with Herbs, Rich Juice (add.: Duck Foie Gras Cutlet)</i>	49€
CHEESEBURGER, FRITES SALADE Buns, fromage Comté extra, tomate, salade, cornichons <i>Buns, Aged «Comté» Cheese, Tomato, Lettuce, Pickles</i>	28€
TARTARE DE BŒUF, FRITES ET SALADE <i>Steak Tartare, French Fries and Salad</i>	24€
ÉPAULE D'AGNEAU CONTISÉE AU ROMARIN Cuite au four "basse température", légumes de saison <i>Lamb Shoulder Braised with Rosemary Cooked in the Oven at a Low Temperature, Seasonal Vegetables</i>	39€
ESCALOPE MILANAISE <i>Milanese Cutlet</i>	32€

LES POISSONS FISHES

DOS DE CABILLAUD "PRÉ-SALÉ", LÉGUMES DE SAISON Émulsion de coquillages, coriande et gingembre <i>Pre-Salted Cod Fillet, Seasonal Vegetables Shellfish Emulsion, Coriander and Ginger</i>	38€
FILET DE DAURADE ROYALE SAISI À LA PEAU Sauce Antiboise à l'huile d'olive extra vierge, haricots verts <i>Royal sea Bream Fillet Cooked Skin-Side Down, «Antiboise» Sauce with Extra Virgin Olive Oil, Green Beans</i>	34€
POISSON DE LA PÊCHE DU JOUR En barigoule de jeunes légumes <i>Fish of the Day, In Barigoule of Young Vegetables</i>	38€
GROSSES GAMBAS GRILLÉES À LA PLANCHA Jus d'une piperade et basilic, riz blanc <i>Large Prawns Grilled, Peppers and Basil Sauce, White Rice</i>	42€

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES ADDITIONAL SIDE DISHES

PURÉE MAISON <i>Homemade Mashed Potatoes</i>	9€
HARICOTS VERTS FRAIS <i>Fresh Green Beans</i>	12€
SALADE VERTE <i>Green Salad</i>	6€
LÉGUMES DU MOMENT <i>Seasonal Vegetables</i>	12€
FRITES <i>French Fries</i>	9€
RIZ BLANC <i>White Rice</i>	6€
RIZ BLANC, BEURRE, FROMAGE <i>White Rice with Butter and Cheese</i>	9€
TROFIE À LA TRUFFE D'ÉTÉ (AESTIVUM) <i>Trofie Pasta with Truffle «Tuber Aestivum»</i>	12€

LES PIZZAS

MARGHERITA Tomates, Cantal, origan <i>Tomatoes, Cantal Cheese, Oregano</i>	16€
NAPOLETANA Tomates, Cantal, anchois et olives <i>Tomatoes, Cantal Cheese, Anchovies and Olives</i>	16€
4 FROMAGES Tomates, Cantal, gorgonzola, mozzarella, fromage de chèvre <i>Tomatoes, Cantal Cheese, Gorgonzola, Mozzarella, Goat Cheese</i>	20€
REINE Tomates, jambon, Cantal, champignons et origan <i>Tomatoes, Ham, Cantal Cheese, Mushrooms and Oregano</i>	22€
QUATRE SAISONS Tomates, Cantal, champignons, artichauts, poivron, aubergine <i>Tomatoes, Cantal Cheese, Mushrooms, Artichokes, Pepper, Eggplant</i>	22€
LA SPÉCIALE Tomates, Cantal, jambon cru, mozzarella, basilic <i>Tomatoes, Cantal Cheese, Cured Ham, Mozzarella and Basil</i>	24€
LA PROVENCALE Tomates, Cantal, chorizo, poivron, olives <i>Tomatoes, Cantal Cheese, Chorizo, Pepper, Olives</i>	20€
L'ORIENTALE Tomates, Cantal, merguez, poivrons, champignons <i>Tomatoes, Cantal Cheese, Merguez Sausage, Peppers, Mushrooms</i>	22€
NEPTUNE Tomates, Cantal, thon, oignon, ail et persillade <i>Tomatoes, Cantal Cheese, Tuna, Onions, Garlic and Parsley</i>	23€
CHÈVRE MIEL Crème fraîche, fromage de chèvre, miel, Cantal <i>«Crème Fraîche», Goat Cheese, Cantal Cheese, Honey</i>	18€
CANNIBALE Tomates, Cantal, bœuf haché, oignons <i>Tomatoes, Cantal Cheese, Minced Beef, Onions</i>	25€
FRUITS DE MER Tomates, Cantal, fruits de mer, persillade <i>Tomatoes, Seafood, Cantal Cheese, Garlic and Parsley</i>	25€
TRUFFE Crème fraîche, crème de truffe, émincé de truffe d'été <i>«Crème Fraîche», Truffle Cream. Summer Truffle Slices</i>	38€

Toutes nos pizzas
sont cuites au feu de bois

ALL OUR PIZZAS
ARE WOOD-FIRED

SUPPLÉMENTS EXTRA TOPPINGS

PERSONNALISEZ VOTRE PIZZA, INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE (TRUFFE SUR DEMANDE) <i>Customize Your Pizza, Additional Topping (truffle on request)</i>	4€
--	----

LES DESSERTS DESSERTS

GROS BABA BOUCHON AU RHUM VIEUX DE LA MARTINIQUE <i>Large Baba Cake with Aged Rum from Martinique</i>	13€
TARTE TATIN CUITE AU FOUR Crème fermière à la vanille <i>Baked Apple and Caramel Pie with Vanilla Cream</i>	13€
TIRAMISU TRADITIONNEL Café et Amaretto <i>Traditional Tiramisu, Coffee and Amaretto</i>	12€
FORÊT NOIRE Copeaux de chocolat, sorbet Amarena <i>Black Forest Cake, Chocolate Shavings, Amarena Sorbet</i>	12€
PAVLOVA "CRÈME VANILLE MASCARPONE" Meringue, coulis, fruits rouges de saison <i>Meringue, Berry Coulis, Seasonal Red Berries</i>	13€
PANNA COTTA AUX FRUITS EXOTIQUES <i>Panna Cotta with Exotic Fruits</i>	12€
ÎLE FLOTTANTE, CRÈME ANGLAISE Meringue, crème anglaise, caramel <i>Meringue, Custard, Caramel</i>	12€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE <i>Vanilla «Crème Brûlée»</i>	10€

GLACES & SORBETS ICE CREAM & SORBET

1 BOULE SCOOP	5€
2 BOULES SCOOPS	9€
3 BOULES SCOOPS	12€
SUPPLÉMENT CHANTILLY EXTRA WHIPPED CREAM	4€
Vanille, chocolat, fraise, pistache, malaga, café Sorbet citron, fraise, framboise <i>Ice cream: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Pistachio, Malaga, Coffee Sorbet: Lemon, Strawberry, Raspberry</i>	

MENU ENFANT KID'S MENU

UN PLAT + UN DESSERT (À VOIR AVEC LES PARENTS) <i>One Main Course + One Dessert (choice to be made with parents)</i>	16€
---	-----

Toutes nos viandes sont certifiées
d'origine contrôlée (nées, élevées, abattues)
*All Our Meats are from Certified Controlled
Origin (Born, Raised, Slaughtered)*

VEAU : France
BŒUF : France, Italie
AGNEAU / VOLAILLE / PORC : France, Irlande

La liste des allergènes contenus dans nos plats
est disponible sur demande

*The List of allergens in our dishes
is available on request*

LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES
Checks are not accepted

PRIX NET SERVICE COMPRIS
Net prices, service included