




# MENU

FAIT MAISON




## ENTRÉES

 <b>Gaspacho de courgettes</b> 7 € Menthe, feta et croûtons
<b>Entrée du moment</b> 8 €
<b>Oeuf mimosa truffé</b> 8,5 € Infusé à la betterave
<b>Poivron piquillos farçis à la brandade</b> 9 € Brandade de cabillaud, coulis de poivrons
<b>Salade niçoise (S/XL)</b> 9,5 / 18 € Mesclun, espadon, tomates séchées, haricots verts, oeuf dur, olives, câpres

## DESSERTS

<b>Dessert du moment</b> 7,5 €
<b>Tiramisu exotique</b> 8 € Mangue fraîche et noix de coco rapée
<b>Mi-cuit au chocolat</b> 8,5 € Glace vanille
<b>Assiette de fromages</b> 9 € Morbier, beaufort, tomme de brebis, confiture artisanale
<b>Coupe glacée du Gecko</b> 10 € Sorbet framboise, glace pistache, glace douce de leche, fraises fraîches, noisettes torréfiées et tuile lavande

 Plats végétariens - peuvent être adaptés pour les végétaliens sur demande.

## PLATS

 <b>Tomates anciennes et burratina</b> 17 € Sorbet tomate et basilic, crumble d'olives noires, pignons de pin
<b>Suggestion du moment</b> 19 €
<b>Gnocchis basilic à la truffe d'été</b> 19,5 € Jambon Cebo Ibérico et parmesan
<b>Schiacciata Romana</b> 20 € Focaccia farcie à la joue de boeuf confite, tomates séchées, chèvre et roquette, accompagnée de légumes croquants en salade
<b>Pavé de saumon teriyaki</b> 22 € Riz aux légumes
<b>Pièce du boucher</b> 23 € Jus de viande et pommes de terre rôties

## POUR LES PITCHOUNS

- Sirop à l'eau au choix 13 €
- Steak haché ou poisson pané & pâtes ou  
pommes de terre rôties
- Une boule de glace au choix (chocolat,  
vanille ou dulce de leche)

*Jusqu'à 12 ans*

## FORMULE MIDI 22 €

Entrée du moment      Suggestion du moment  
& suggestion du **OU** & café gourmand,  
moment                      ou dessert du moment

**Prix Nets - service compris**

Notre équipe est disponible pour vous indiquer les  
allergènes présents dans nos plats





# MENU

HOMEMADE




## STARTERS

 <b>Zucchini gazpacho</b> 7 €
Mint, feta cheese, and croutons
<b>Starter of the moment</b> 8 €
<b>Truffled deviled egg</b> 8,5 €
Beetroot-infused
<b>Piquillos pepper stuffed with brandade</b> 9 €
Cod brandade, peppers coulis
<b>Niçoise salad (S/XL)</b> 9,5 / 18 €
Mixed greens, swordfish, sun-dried tomatoes, green beans, hard-boiled egg, olives, capers

## DESSERTS

<b>Dessert of the moment</b> 7,5 €
<b>Exotic Tiramisu</b> 8 €
Fresh mango and grated coconut
<b>Chocolate Lava Cake</b> 8,5 €
Vanilla ice cream
<b>Cheeses platter</b> 9 €
Morbier, Beaufort, sheep's milk tomme, artisanal jam
<b>Gecko Ice Cream Delight</b> 10 €
Raspberry sorbet, pistachio and dulce de leche ice cream, fresh strawberries, roasted hazelnuts, and lavender tuile

 Vegetarian dishes - can be modified for vegans upon request.

## MAIN COURSES

 <b>Tomatoes and burratina</b> 17 €
Tomato and basil sorbet, black olive crumble, pine nuts
<b>Chef's Special of the moment</b> 19 €
<b>Summer truffle and basil gnocchi</b> 19,5 €
Cebo Ibérico ham and Parmesan cheese
<b>Roman Schiacciata</b> 20 €
Focaccia stuffed with confit beef cheek, sun-dried tomatoes, goat cheese and arugula, with a refreshing vegetable salad
<b>Teriyaki salmon fillet</b> 22 €
Rice and vegetable brunoise
<b>Butcher's cut</b> 23 €
Meat juice and roasted potatoes

## KIDS CORNER

Water with syrup 13 €
Minced beef <u>or</u> breaded fish & pasta <u>or</u> roasted potatoes
A scoop of ice cream of your choice (chocolate, vanilla, or dulce de leche)

*Up to 12 years old*

## LUNCH SPECIAL 22 €

Starter of the moment & chef's special of the moment	<b>OR</b> Chef's special of the moment & café gourmand, or dessert of the moment
--	--

**Net prices - service included**

Our team is available to provide information regarding allergens present in our dishes.

