



• La carte •

SAINT AMOUR

L'amour passe aussi par la cuisine.

ENTRÉES / TAPAS

Houmous.....9 €
Hummus

Pissaladière.....9 €
Traditional onion tart with anchovy & olives

Guacamole.....10 €
Guacamole

Crispy mozzarella..... 9 €
Crispy mozzarella rolls

Crispy chicken.....12 €
Crispy chicken tenders

Crispy calamard.....16 €
Crispy calamari

Focaccia olives tomates & burrata.....9 €
Focaccia olives, burrata & tomatoes

Planche de fromage.....18 €
Cheeses board

Planche de charcuterie.....19 €
Charcuterie board

Ardoise mixte.....24 €
Cheese & charcuterie board

SALADES / SALADS

Burrata & tomates.....16 €
Burrata crémeuse, tomates fraîches,
basilic & huile d'olives.
Creamy burrata, fresh tomatoes, basil & olive oil.

Salade de chèvre chaud.....18 €
Toast de chèvre chaud, tomates, noix &
vinaigrette maison
Fresh salad, warm goat cheese toast, tomatoes,
walnuts & homemade dressing

Salade niçoise.....18 €
Thon, œufs, tomates, olives,
anchois & légumes frais
Tuna, eggs, tomatoes, olives & fresh vegetables

Salade César.....19 €
Poulet croustillant, parmesan,
croûtons & sauce César
Crispy chicken, parmesan,
croutons & Caesar dressing

Salade grecque.....17 €
Feta, concombre, tomates,
olives & oignons rouges
Feta cheese, cucumber, tomatoes,
olives & red onions

PÂTES / PASTAS

Penne sauce tomate & basilic.....17 €
Sauce tomate, basilic
Tomato sauce, basil

Lasagnes de la Nonna.....19 €
Lasagnes maison traditionnelles
Traditional homemade lasagna

Rigatoni bolognaise.....18 €
Sauce bolognaise maison
Homemade Bolognese sauce

Rigatoni carbonara.....19 €
Crème, guanciale, parmesan
Cream, guanciale & parmesan

Penne pesto pistache.....19 €
Pesto de pistache, parmesan
Pistachio pesto & parmesan

Rigatoni & daube niçoise.....22 €
Rigatoni à la daube niçoise
Rigatoni with Niçoise beef stew

Penne aux fruits de mer.....23 €
Pâtes aux fruits de mer
Seafood pasta

Rigatoni à la truffe.....25 €
Crème de truffe, parmesan, éclats de truffe
Truffle cream, parmesan & truffle shavings

VIANDES / MEATS

Brochette de poulet mariné.....21 €
Poulet mariné grillé servi avec du riz
Grilled marinated chicken

Carpaccio de boeuf.....22 €
Carpaccio de boeuf, frites, salades
Beef carpaccio, fries, salads

Entrecôte & frites.....28 €
Entrecôte grillée servie avec frites
Grilled ribeye steak served with fries

Escalope milanaise.....26 €
Escalope panée croustillante, spaghetti sauce tomate
Crispy breaded escalope, spaghetti tomato sauce

Filet de boeuf.....31 €
Filet de boeuf sauce au poivre, frites
Beef fillet with pepper sauce, fries

Tartare de boeuf.....22 €
Tartare de boeuf, frites
Beef tartare, fries

Cheeseburger du chef.....19 €
Cheese burger, frites cheddar
Cheeseburger, cheddar fries

2 steaks.....24 €

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Légumes.....6 €
Vegetables

Riz.....6 €
Rice

Salade de saison, croutons.....6 €
Seasonal salad with croutons

Frites maison.....6 €
Homemade fries

PIZZAS

Margherita.....14 €
Sauce tomate, mozzarella, basilic
Tomato sauce, mozzarella & basil

Regina.....16 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons
Tomato sauce, mozzarella, ham & mushrooms

Diavola.....16 €
Sauce tomate, mozzarella, chorizo
Tomato sauce, mozzarella & chorizo

Tartufo.....23 €
Crème de truffe, mozzarella, parmesan, roquette
Truffle cream, mozzarella, parmesan & arugula

Salmone.....18 €
Saumon fumée, mozzarella, roquette
Smoked salmon, mozzarella, arugula

Quatro Fromaggi.....18 €
Mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan
Fresh cream, smoked salmon & mozzarella

Tonno.....16 €
Thon, ognons, mozzarella, olives
Tuna, onions, mozzarella, olives

Siciliana.....16 €
Anchois, mozzarella, olives & carpes
Anchovies, mozzarella, olives & carp

POISSONS / FISH

Saumon au four.....23 €
Servi avec légumes
Baked salmon served with vegetables

Poulpe à la plancha.....29 €
Poulpe grillé & légumes sauté
Grilled octopus & sautéed vegetables

Fritto Misto.....26 €
Assortiment de poissons frits
Assortment of fried fish and seafood

Gambas grillées.....32 €
Assortiment de poissons frits
Assortment of Fried Fish

DESSERTS

Tarte au citron.....9 €
Lemon tart

Assiette de pastèque.....10 €
Plate of watermelon

Crème brûlée.....9 €
Vanilla crème brûlée

Tiramisu.....10 €
Traditional Italian tiramisu

Mousse au chocolat.....9 €
Chocolate mousse

Glaces artisanales 3 boules.....10 €
Artisanal ice cream selection
Vanille, Pistache, chocolat, fraise, citron
Vanilla, pistachio, chocolate, strawberry, lemon

@saintamour_restaurant

Amour.2024

restaurentsaintamour.fr

Prix net en euro, n'hésitez pas à demander
la liste des allergènes.



• La carte •

SAINT AMOUR

L'amour passe aussi par la cuisine.