

Villa Savoia

Son nom s'inspire de nos origines.

Jadis le Royaume du Piémont Sardaigne ne formait qu'un
avec ses deux Savoies et le Comté de Nice.

Ce passé historique explique cet attachement aux plats à base de poisson
et tout ce que la Méditerranée peut nous offrir.

Aujourd'hui, ce voyage culinaire se poursuit à Abidjan.

Notre désir et notre objectif sont de fusionner
les recettes traditionnelles du Chef avec la richesse
et la diversité des produits que nous offre la Côte d'Ivoire.

La cuisine du Chef est une cuisine authentique, riche et inventive,
faite de produits frais du moment.

Laissez vous porter et découvrez des mets originaux, sains et naturels.



Antipasti / Entrées

Insalata nizzarda « La classica» La véritable salade niçoise	16 000 frs
Insalata del orto con gamberi e agrumi Salade fraîcheur aux gambas et aux agrumes	18 000 frs
Carpaccio di manzo cipriani Carpaccio de bœuf cipriani (Supplément Truffe)	19 000 frs 8 000 frs
Dadolata di pomodoro con burrata al basilico Tartare de tomates et burrata émulsion de basilic	17 000 frs
Terrina di fegato grasso fatto in casa con i suoi condimento Terrine de foie gras maison et ses accompagnements	20 000 frs
Insalata tiepida di polpo con olive taggiasche Salade de poulpe tiède et olives taggiasche	17 000 frs
Duo di cernia e salmone marinata Duo de carpaccio de mérrou et de saumon marinés	18 000 frs
Classico vitello tonnato Piemontese Chiffonade de veau sauce au thon	16 000 frs
Antipasto misto della casa Sélection d'entrées maison	18 000 frs

Primi / Pâtes & Risotto

Gnocchi ai quattro formaggi Gnocchi aux quatre fromages	16 000 frs
Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia Ravioli à la ricotta et aux épinards beurre de sauge	17 000 frs
Tagliolini flambé nella forma di parmigiano Tagliolini flambé dans la meule de parmesan	18 000 frs
Lasagna al forno alla emiliana Lasagne à l'émilienne	18 000 frs
Tagliatelle alla carbonara «La Vera» Tagliatelle à la carbonara «La vraie»	18 000 frs
Rigatoni alla norma Rigatoni à la norma	17 000 frs
Linguine alla vongole veraci Linguine aux palourdes	19 000 frs
Cannelloni di magio Cannelloni épinard et ricotta	17 000 frs
Cocotte di linguine ai frutti di mare Cocotte de linguine aux fruits de mer	20 000 frs
Fusilli al salmone salsa bianca Fusilli au saumon sauce crème	20 000 frs
Risotto al limone con gamberi Risotto au citron et gambas	21 000 frs
Risotto con funghi porcini Risotto aux cèpes	20 000 frs

TOUTES NOS PÂTES SONT FAITES MAISON À PARTIR D'OEUFS BIO SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS

Secondi Di Pesce

Trancio di cernia alla mugnaia Pavé de mérrou à la meunière	20 000 frs
Tagliata di tonno riduzione di aceto balsamico Tagliata de thon réduction de balsamic sur son lit de purée d'igname	20 000 frs
Fritto misto di calamari, gamberi e pesciolini Friture de calamars, crevettes et jols	22 000 frs
Filetto di salmone in crosta di sesamo salsa al limone Dos de saumon en croûte de sésame sauce citronnée	24 000 frs
Spiedino di pesce salsa al curcuma Brochette de la mer sauce au curcuma	24 000 frs

Secondi Di Carne / Viandes

Cotoletta alla Milanese Escalope de veau à la Milanaise	26 000 frs
Osso buco all occitana con polenta e funghi Osso buco à l'occitane avec polenta et cèpes	28 000 frs
Tagliata di manzo di black angus con rucola Emincé de boeuf (black angus) et sa roquette	35 000 frs
Tournedo Rossini Filet de boeuf (black angus) au foie gras sauce truffes	40 000 frs
Petto di pollo bio bassa temperatura con funghi Suprême de volaille bio basse température sauce champignons	24 000 frs
Costolette di agnello arrosto burro d' erba Côtes d'agneau poelées beurre d'herbes	20 000 frs
Burger alla piemontese Burger à la piémontaise	25 000 frs

Accompagnements / Contorni

Gratin de courgettes	Tian de légumes
Poêlée d'haricots verts	Purée d'ignames
Purée de pommes de terre	Gratin dauphinois
Ratatouille provençale	Tagliolini nature / tomate basilic
Pommes sautées	Jeunes pousses de salade verte
Riz blanc / vénéré	Poêlée de pleurotes ail et persil

Formaggi / Fromages

Piatto di formaggi misti
Assiette de fromages variées

14 000 frs

Dolci / Desserts

Coppa di gelato o sorbetto fatto in casa a scelta
Coupe de glace ou sorbet fait maison au choix

6 000 frs

Minestrone di frutta esotica con infuso di erbe aromatiche
Soupe de fruits exotiques infusion d' herbes aromatiques

7 000 frs

L' inconfondibile e non meno classico tiramisù
L' incontournable et non moins classique tiramisù

9 000 frs

Profiterole al cioccolato
Profiteóles au chocolat

11 000 frs

Soufflé al cacao o nocciole o agrumi o al pistacchio
Soufflé au cacao ou noisettes ou agrumes ou pistaches
"À commander en début de repas"

12 000 frs

Crostata bretone mousse al limone
Sablé breton mousse au citron

10 000 frs

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON À PARTIR D'OEUFS BIO SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS

Aperitifs

Coupe de Prosecco	7 000 frs
Coupe de Champagne (Roger Manceau Brut)	11 000 frs
Verre de vin (Rge / Blc / Rosé)	9 000 frs
Vermouth Martini (Rge / Blc)	6 000 frs
Campari	9 000 frs
Anisé Pastis 51 / Richard	9 000 frs
Porto (Rge / Blc)	6 000 frs
Panarea Gin artisanal italien	9 000 frs
Bombay saphir	10 000 frs
Hendrick's	10 000 frs
Vodka Grey Goose / Belvedere	10 000 frs

Whisky / Whiskey

Johnnie Walker Red Label J.B	8 000 frs
Johnnie Walker Black label	10 000 frs
Jack Daniels	
Chivas	
Bulliet bourbon	10 000 frs
Frontier whisnei	
Ballantine's	10 000 frs
Togouchi "Japonais"	
Glenfiddish	12 000 frs
Glen livet	
Caol Ila	
Cragganmore	

Grappe

(Mono cepage Azienda Marrone)

Moscato / Arneis	9 000 frs
Barbera/ Barolo	10 000 frs
Grappa Bianca	8 000 frs
Grappa Bariqué	8 000 frs

Cognac Armagnacs

Remy Martin V. S.O. P	11 000 frs
Frapin V S	
Armagnac Janneau V S	12 000 frs
Frapin XO V.I. P	20 000 frs
Martel XO	

Autres

Marsala	7 000 frs
Rhum Saint James Blanc	7 000 frs
Rhum Dilon Vieux	10 000 frs
Barolo Chinato	9 000 frs
Calvados Père Magloire Xo	10 000 frs
Fernet Branca	9 000 frs
Jagermeister	
Limoncello	
Get 27	
Cointreau	8 000 frs
Grand-marnier	
Bailey's	
Suze	

Godas

Coca / Sprite / Schweppes....	3 000 frs
Perrier 25 Cl	3 500 frs
San bitter	3 500 frs
Red bull	4 000 frs
Jus de fruit frais	4 500 frs
Jus de fruit	3 000 frs

Eaux Minérales

Awa	Gde Bt 3 500 frs
Kirène	Gde Bt 4 000 frs
San Benedetto	Gde Bt 4 500 frs
San Pellegrino	Gde Bt 4 500 frs

Boissons Chaudes

Thé / Café / Citronnelle	3 000 frs
Thé / Infusion Bio	3 500 frs
Chocolat / Cappuccino	4 500 frs

Bières

Castel / Heineken	3 500 frs
Peroni	4 500 frs

Cocktails Sans Alcool

Cocktail de fruit	4 500 frs
Vingin Mojito	7 000 frs
Vingin Colada	7 000 frs
Vingin Bloody Mary	7 000 frs

Cocktails Avec Alcool

Cocktail de fruit	8 000 frs
Spritz	9 000 frs
Drymartini Martini	10 000 frs
Negroni	11 000 frs
Mai Tai	10 000 frs
Daiquiri	10 000 frs
Mojito	10 000 frs
Capirinha	10 000 frs
Bloody Mary	10 000 frs
Manhattan	10 000 frs
Old Fashioned	10 000 frs
Gin basil	10 000 frs
Margarita	10 000 frs
Whisky Sour	11 000 frs
Amaretto Sour	11 000 frs