

COCKTAILS SIGNATURES

COFFEE NEGRONI 15 *amer & puissant*

Gin Anaë, Bitter café, Vermouth rouge

CLEAR MARGARITA 15 *acide & léger*

Tequila, Mezcal, Liqueur d'orange, jus acidulé

SCOTINGER 15 *rond & puissant*

Whisky, Tourbe, Miel, Gingembre

PINK FLOWER 15 *sucré & floral*

Gin, Fleur de sureau, Cranberry, Soda

A PARTAGER / To Share

FLEUR DE COURGETTE en tempura

TEMPURA ZUCCHINI FLOWER **2/piece**

RADIS tout simplement

Simply radish **6**

PIMIENTOS DE PADRON - fleur de sel fumée

PIMIENTOS DE PADRON - smoky sea salt **9**

ARTICHAUTS FRITS - aioli ail noir

FRIED ARTICHOSES - black garlic aioli **10**

VINS AU VERRE 12cl Wine by the glass

PETILLANTS *Sparkling*

NM	CHAMPAGNE 1 ^{er} Cru - Extra Brut	Alexandre Pannet	16
----	--	------------------	-----------

ROSE

2022	COTES DE PROVENCE	Château Peyrassol	9
------	-------------------	-------------------	----------

BLANCS *Whites*

2022	COTES DE PROVENCE	Château Paquette	9
2022	CAIRANNE - Silice	Domaine Boisson	9
2020	SANCERRE	Domaine Gaudry	12
2022	CHABLIS	Domaine Alain Matthias	15

ROUGES *Reds*

2022	COTES DE PROVENCE	Château Paquette	9
2020	CROZES HERMITAGE	Domaine Vidal Fleury	12
2022	VDF BEAUJOLAIS - Raisins gaulois	Domaine Lapierre	9
2020	SAINT ÉMILION	La Dame de onze heure	15

CHEF EXECUTIF: Noël MANTEL

13, BOULEVARD DE LA REPUBLIQUE

04 93 68 57 01

IG : UVA_CANNES

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. En cas d'allergie, d'intolérance ou régime alimentaire, nous vous proposons de consulter notre carte des allergènes. Prix nets en Euros, taxes & service compris. Cet établissement n'accepte pas les chèques.



UVA se veut un restaurant de partage, nous concentrons l'ensemble de nos efforts à vous proposer un menu centré autour de la convivialité.

A PARTAGER / To Share

FLEUR DE COURGETTE en tempura / TEMPURA ZUCCHINI FLOWER **2/pièce**

RADIS tout simplement / SIMPLY RADISH **6**

PIMIENTOS DE PADRON - fleur de sel fumée / PIMIENTOS DE PADRON - smoky sea salt **9**

ARTICHAUTS FRITS – aioli ail noir / FRIED ARTICHOKEs - black garlic aioli **10**

POUR COMMENCER / To start

VOLAILLE KARAAGE – sauce sesame & chili / CHICKEN karaage – sesame & chili sauce **14**

BROCOLIS - straciatella - zest citron jaune / BROCOLIS - straciatella - lemon zest **15**

CROQUE RIS DE VEAU - grenobloise - jus de veau / CROQUE SWEETBREAD - grenobloise - veal juice **15**

DUO D'ASPERGES - sauce hollandaise - noisette / ASPARGUS – hollandaise sauce - hazelnut **20**

JOUE DE BŒUF - arrancini – panko / BEEF CHEEK - arrancini - panko **16**

POUR CONTINUER / To continue

CABILLAUD - curry - émulsion coco - petits pois / CODFISH - curry - coconut foam - peas **26**

TOURTEAU en ravioles - poireaux fondants / CRAB raviolis - soft leeks **26**

DEMI-PIGEON - deux façons - polenta crémeuse / HALF PIGEON - 2 ways - creamy polenta **28**

COTE DE COCHON - sauce estragon - truite / PORKCHOP- tarragon sauce - trout **30**

RISOTTO – asperge / RISOTTO – asparagus **24**

CORDON BLEU DE VEAU POUR 2 comte – bresaola

VEAL CORDON BLEU FOR 2 - comte - bresaola **58**

PLAT DU JOUR 18

SUGGESTION à partager **35/personne**

POUR FINIR / To finish

FONDANT CHOCOLAT NOIR - crème anglaise / DARK CHOCOLATE FONDANT - custard **10**

BABA AU GÉNÉPI / GENEPI BABA **16**

LE FRUIT / THE FRUIT **12**

BRIOCHE PERDUE à partager - crème - caramel - crème glacée **18**

FRENCH TOAST to share - cream - caramel – ice cream

LES SPIRITUEUX

Mezcal

Koche Ensemble **18**

Koche Espadin **14**

Tequila

Ocho Blanco **14**

Ocho Reposado **16**

Vodka

Belvedere **12**

Gin

Citadelle **12**

Drouin **12**

Whisky

Scarabus 10y **14**

Dalmore 12y **18**

Michter's Rye **15**

Michter's Bourbon **15**

UVA infinity cask **12**

Rhum

Dinasty **12**

Ricci Divergence n1 **16**

Ricci Influences n°1 **14**

Ricci 7e Symphonie **18**

Dunder & Syrop **14**

Neisson profil 62 **14**

Neisson Mizunara **18**

Neisson n410 chai Main Main **20**

Hampden Pagos 2023 **16**

Hampden Great House 2023 **18**

DIGESTIFS

Calvados

Expérimental séries JM Angels - Drouin **30**

Expérimental séries Foursquare - Drouin **28**

Expérimental séries Calle 23 - Drouin **25**

Cognac

Hennessy XO **25**

Hennessy VS **20**

Marc & fine

Clos de tart **40**

Domaine de la Maltroie **25**

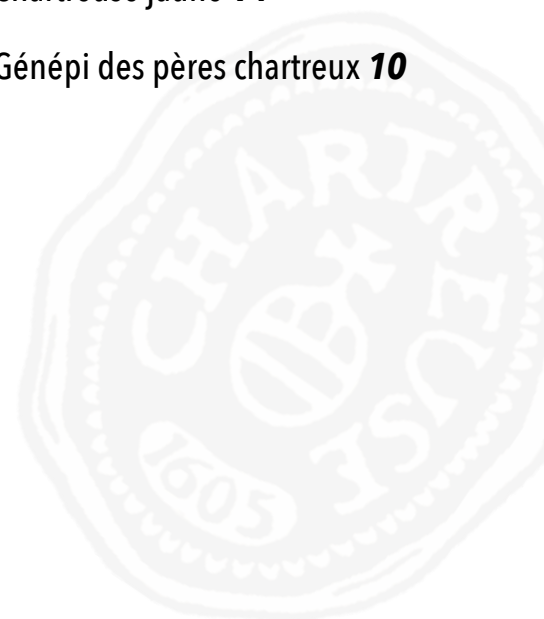
St Prefert **20**

Chartreuse

Chartreuse verte **14**

Chartreuse jaune **14**

Génépi des pères chartreux **10**





SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Zero	5
Lipton Iced Tea	5
Perrier	5
Fever Tree Tonic	5
Jus (Ananas, Orange, Pommes)	6
Nectar d'abricot - Laurent Combier	6
Jus de Tomate	6
Eau Filtrée (Plate & Pétillante)	6
Chateldon	8

BIERES

Blonde du Comte Bio	8
Citra Galactica IPA	8
Bière blanche sphinx bio	8
Heineken	6
1664 0%	6

LES BOISSONS CHAUDES

CAFETERIE

Espresso	3
Ristretto	3
Allongé	3
Noisette	3,5
Cappuccino	4

THE ET INFUSION

Thé Vert Jasmin	5
Earl Grey	5
Camomille	5
Tilleuil	5