



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

POUR COMMENCER / To start

- VOLAILE KARAAGE**-sauce sweet chili /CHICKEN karaage-sweet chili sauce **14**
PIMIENTOS DE PADRON-fleur de sel fumée /PIMIENTOS DE PADRON-smoky sea salt **9**
POULPE fum'o laqué /OCTOPUS smoked & lacquered **16**
CROQUE RIS DE VEAU-grenobloise-jus de veau /CROQUE SWEETBREAD-grenobloise-veal juice **15**
DUO D'ASPERGES - sauce hollandaise / ASPARGUS – hollandaise sauce **16**
GAMBAS flambée – poireaux fondant /PRAWNS - flambeed - leek **22**

POUR CONTINUER/ To continue

- LOTTE** -lard de colonatta-écume végétale / MONKFISH-colonatta bacon-vegetal foam **28**
TOURTEAU en ravioles-poireaux fondants / CRAB raviolis-soft leeks **26**
VOLAILE FERMIERE RÔTIE -déclinaison de maïs / ROASTED RANCH POULTRY-corn **26**
COTE DE COCHON -sauce suprême-truite / PORKCHOP-poultry sauce-trout **30**
GNOCCHIS – alla sorentina / GNOCCHIS – alla sorentina **24**
CORDON BLEU DE VEAU POUR 2 -scamorza-jambon /VEAL CORDON BLEU FOR 2-scamorza-Ham **58**

SUGGESTION 1^{er} Cru 20

SUGGESTION Grand Cru 28

POUR FINIR/ To finish

- FONDANT CHOCOLAT NOIR** - crème anglaise / DARK CHOCOLATE FONDANT – custard **10**
BABA AU RHUM / RUM BABA **16**
LE FRUIT DE SAISON / THE SEASONAL FRUIT **12**
BRIOCHE PERDUE à partager – mascarpone – caramel **18**
FRENCH TOAST to share – mascarpone - caramel

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.