



LE FORBIN

DEPUIS 1954

IL MENU

MENU

PRIMA COLAZIONE - BRUNCH

Pasticcini Viennoiseries Pastries	1,5	Burrata di Bufala Pugliese con olio d'oliva Burrata di Bufala des Pouilles à l'huile d'olive Puglia Burrata di Bufala in olive oil	9	Café	2
Fetta di panettone Tranche de panettone Slice of panettone	1,5	Stracciatella in olio d'oliva Stracciatella à l'huile d'olive Stracciatella in olive oil	10	Cappuccino	4,2
Focaccia e crema di formaggio Focaccia et crème de fromage Focaccia and cream cheese	8	Piatto di prosciutto di Parma Assiette de jambon cru de Parme Parma ham platter	7	Café viennois	4,5
Focaccia, burro e marmellata Focaccia, beurre et confiture Focaccia, butter and jam	2,5	Piatto di formaggi italiani Assiette de fromages italiens Italian cheeses board	7	Crème	4,2
Ricotta e muesli Fromage blanc, muesli Cottage cheese, muesli	6	Uovo fritto e bresaola Œuf au plat et bresaola Fried egg and bresaola	7,5	Noisette	2,1
Kiwi Kiwi Kiwi	1,5	Avocado, fleur de sel e limone Avocat, fleur de sel et citron Avocado, fleur de sel and lemon	4,5	Chocolat chaud traditionnel (chocolat Bonnat)	4,8
				Chocolat viennois, chantilly maison	5,2
				Lait chaud	3,5
				Thé	4,2
				Fruits pressés	
				Orange, Citron, Chinois	4,8
				Coupe de champagne	12
				Coupe de Prosecco	8
				Acqua Panna (75 cl)	6,5
				San Pellegrino (50 cl)	4,5
				San Pellegrino (1 l)	6,5

Prezzo netto in euro - Prix net en euros - Net price in euros
Servizio incluso - Service compris - Service included

I PIATTI

ANTIPASTI

Calamari alla griglia aglio e prezzemolo <i>Calamars grillés à l'ail et au persil</i> <i>Grilled squid with garlic and parsley</i>	14	Focaccia gorgonzola e prosciutto di Parma <i>Focaccia au gorgonzola et jambon de Parme</i> <i>Focaccia with gorgonzola and Parma ham</i>	10
Acciughe sott'olio e marinate <i>Anchois à l'huile et marinés</i> <i>Anchovies in oil and marinated</i>	9	Piatto di salumi italiani <i>Assiette de charcuterie italienne</i> <i>Italian charcuterie platter</i>	14
Focaccia e crema di formaggio <i>Focaccia et crème de fromage</i> <i>Focaccia and cream cheese</i>	8	Burrata di Bufala Pugliese con olio d'oliva <i>Burrata di Bufala des Pouilles à l'huile d'olive</i> <i>Puglia Burrata di Bufala in olive oil</i>	9
Polpo al limone e prezzemolo <i>Poulpe au citron et persil</i> <i>Octopus with lemon and parsley</i>	14	Burrata di Bufala Pugliese al tartufo <i>Burrata di Bufala des Pouilles à la truffe</i> <i>Puglia Burrata di Bufala with truffle</i>	10
Stracciatella con olio d'oliva <i>Stracciatella à l'huile d'olive</i> <i>Stracciatella in olive oil</i>	10	Burrata di Bufala Pugliese pesto di pistacchi <i>Burrata di Bufala des Pouilles au pesto de pistache</i> <i>Puglia Burrata di Bufala with pistachio pesto</i>	10
Piatto di formaggi italiani <i>Assiette de fromages italiens</i> <i>Italian cheeses board</i>	14	Camembert di Bufala arrostito nel forno per pizza <i>Camembert di Bufala rôti dans le four à pizza</i> <i>Camembert di Bufala roasted in the pizza oven</i>	12

Fettuccine alla carbonara

Fettuccine à la carbonara

Carbonara fettuccine

16

Fettuccine crema di tartufo e funghi di stagione

Fettuccine à la crème de truffe et champignons de saison

Fettuccine with truffle cream and seasonal mushrooms

18

Fettuccine alle vongole

Fettuccine aux palourdes

Fettuccine with clams

18

Fettuccine alla bolognese

Fettuccine à la bolognaise

Bolognese fettuccine

16

Fettuccine cacio e pepe

Fettuccine au pecorino et au poivre

Fettuccine with pecorino and pepper

14

Fettuccine gamberi e pomodoro

Fettuccine aux gambas et tomates

Fettuccine with prawns and tomatoes

18

Gnocchi gorgonzola

Gnocchi au gorgonzola

Gnocchi with gorgonzola

14

AL FORNO

PÂTES AU FOUR - BAKED PASTA

Lasagne alla bolognese

Lasagnes à la bolognaise

Bolognese lasagna

17

Lasagne di ricotta agli spinaci

Lasagnes ricotta épinards

Lasagna ricotta spinach

17



INSALATA

Focaccia (burrata affumicata, insalata, pomodori e pancetta alla griglia)

Focaccia (burrata fumée, salade, tomates et bacon grillé)

Focaccia (smoked burrata, salad, tomatoes and grilled bacon)

15

Burrata di Bufala Pugliese, pomodoro basilico

Burrata di Bufala des Pouilles, tomate basilic

Puglia Burrata di Bufala, tomato basil

15

Verdure alla griglia, prosciutto di Parma e burrata

Légumes grillés, jambon de Parme et burrata

Grilled vegetables, Parma ham and burrata

16

Caesar classico

Salade César classique

Classic Caesar salad

16

Pollo, cucchiaino di gorgonzola, pomodoro candito, pancetta alla griglia

Poulet, gorgonzola, tomate confite, bacon grillé

Chicken, gorgonzola, candied tomato, grilled bacon

16

PESCE & CARNE

Carpaccio di manzo

Carpaccio de bœuf 16
Beef carpaccio

Tartare di manzo

Tartare de bœuf 18
Beef tartare

Tartare di tonno

Tartare de thon 19
Tuna tartare

Fegato di vitello al veneziano

Foie de veau à la vénitienne 21
Venetian-style veal liver

Scaloppina milanese servita con linguine in salsa di pomodoro e basilico

Escalope milanaise accompagnée de linguine sauce tomate basilic 19
Milanese cutlet served with linguine in tomato basil sauce

AL FORNO

AU FOUR À BOIS - IN THE WOOD-FIRED OVEN

Orata di mare

Daurade royale 21
Gilthead sea bream

Costolette di agnello

Côtelettes d'agneau 19
Lamb chops

PIZZA NAPOLETANA

COTTURA A LEGNA - CUISSON FEU DE BOIS - WOOD-FIRED COOKING

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, parmesan

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, parmesan

14

MARINARA GAMBERI

Pomodoro San Marzano, Lucariello pomodori gialli, gamberi, aglio, origano, basilico

Sauce tomate San Marzano, tomates jaunes Lucariello, gambas, ail, origan, basilic

San Marzano tomato sauce, Lucariello yellow tomatoes, prawns, garlic, oregano, basil

18

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi, prosciutto cotto con erbe, uovo, basilico

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons, artichauts, jambon cuit aux herbes, oeuf, basilic

San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, mushrooms, artichokes, ham cooked with herbs, egg, basil

17

QUATTRO FROMAGGI

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano, gorgonzola, stracciatella, basilico

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, parmesan reggiano, gorgonzola, stracciatella, basilic

San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, parmesan reggiano, gorgonzola, stracciatella, basil

16

BURRATA

Tomate San Marzano, Burrata di Bufala pugliese (125g), prosciutto di Parma, rucola

Sauce tomate San Marzano, burrata di Bufala des Pouilles (125g), jambon de Parme, roquette

San Marzano tomato sauce, Puglia Burrata di Bufala (125g), Parma ham, rocket salad

17

TARTUFO

Crema di tartufo, mozzarella fior di latte, stracciatella, scaglie di tartufo	21
<i>Crème de truffe, mozzarella fior di latte, stracciatella, copeaux de truffe</i>	
<i>Truffle cream, mozzarella fior di latte, stracciatella, truffle shavings</i>	

STRACCIATELLA

Pomodoro San Marzano, stracciatella, prosciutto di Parma, basilico, olio extra vergine di oliva	16
<i>Sauce tomate San Marzano, stracciatella, jambon de Parme, basilic, huile d'olive extra vierge</i>	
<i>San Marzano tomato sauce, stracciatella, Parma ham, basil, extra virgin olive oil</i>	

CALZONE

Mozzarella di fior latte, prosciutto cotto, funghi, crema fresca, uovo	17
<i>Mozzarella di fior latte, jambon cuit, champignons, crème fraîche, oeuf</i>	
<i>Mozzarella di fior latte, cooked ham, mushrooms, fresh cream, egg</i>	

NAPOLI

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, olive nere, capperi, acciughe Cetara, basilico	16
<i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, olives noires, câpres, anchois de Cetara, basilic</i>	
<i>San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, black olives, capers, Cetara anchovies, basil</i>	

BIANCA

Gorgonzola, prosciutto di Parma e crema di truffo	16
<i>Gorgonzola, jambon de Parme et crème à la truffe</i>	
<i>Gorgonzola, Parma ham and truffle cream</i>	

Crema di scorza di limone*Crème zeste de citron**Lemon zest cream*

7,5

Mousse al cioccolato*Mousse au chocolat**Chocolate mousse*

7,5

Tiramisù*Tiramisu**Tiramisu*

7,5

Crumble di mele alla cannella*Crumble pomme cannelle**Apple cinnamon crumble*

7,5

**Formaggio bianco a base
di miele e frutta rossa***Fromage blanc miel et fruits rouge**White cheese, honey and red fruits*

7,5

Babà al rum*Baba au rhum**Rum baba*

7,5

Tè o caffè gourmet*Thé ou Café gourmand**Gourmet tea or coffe*

7,5

GELATO ARTIGIANALE

TARENTINA DI MARSIGLIA - TARENTINA DE MARSEILLE**TARENTINA FROM MARSEILLE****Nocciola Piemonte***Noisette du Piémont**Piedmont hazelnut*

7,5

Pistacchio dell'Etna*Pistache de l'Etna**Etna pistachio*

7,5

Limone siciliano*Citron de Sicile**Sicilian lemon*

7,5

Mandarino Siciliano*Mandarine de Sicile**Sicilian Mandarin*

7,5

Kinder*Kinder**Kinder*

7,5

Vaniglia del Madagascar*Vanille de Madagascar**Madagascar vanilla*

7,5

L'ORA DEL TÈ

Cake citron	6	Les thés	4,2
Brownie	6	Goût Russe Guruchka	
Cookies	5	Thé noir subtilement aromatisé d'orange et de citron, sublimé par une pointe de bergamote.	
Crêpe Suzette	8	Earl Grey Flowers	
Crêpe au chocolat Bonnat	8	Tout l'éclat d'une bergamote aux accents « pétales d'oranger », réhaussé de pétales de mauve.	
Crêpe sucre citron	8	Pai Mu Tan	
Verre de cidre	6	Thé blanc désaltérant à la liqueur limpide, révélant des notes aromatiques de miel et d'abricot.	
Vin chaud	6	Darjeeling FOP Anapurna	
Chocolat chaud		Thés noirs d'Inde, provenant de différents jardins, tous sélectionnés pour leurs qualités.	
traditionnel (chocolat Bonnat)	4,8	Il offre une tasse à la saveur d'amande et de fruits mûrs.	
Infusion méditerranéenne		Thé Ceylan Green Curls	
Fraîche, délicate, nuancée, une infusion		Ce thé vert aux feuilles torsadées dévoile des notes de terroir et végétales. Récolté à environ	
qui sent bon le sud et vous emmènera		2000 mètres d'altitude, il charme par sa tasse et son légère amertume.	
pour une balade dans un champs de		Thé Gingembre citron Bio	
lavande.	4,2	(thé vert) une tasse fougueuse, éclairée par le citron. Convient à tout moment de la journée.	
		Ce thé est une excellente source d'antioxydants et de Vitamine C. Glacé, il est idéal pour profiter	
		d'un instant de fraîcheur.	
		Thé au jasmin avec fleurs	
		Un grand classique des thés de Chine sur base de thé vert. A boire nature. Il a un parfum	
		enivrant, une saveur équilibrée et délicate. Ce thé romantique peut être apprécié à tout moment	
		de la journée, mais est particulièrement agréable en soirée.	

LE BEVANDE

BOISSONS CHAUDES

Café	2	Les thés	4,2
Cappuccino	4,2	Goût Russe Guruchka Thé noir subtilement aromatisé d'orange et de citron, sublimé par une pointe de bergamote.	
Café viennois	4,5	Earl Grey Flowers Tout l'éclat d'une bergamote aux accents « pétales d'oranger », réhaussé de pétales de mauve.	
Crème	4,2	Pai Mu Tan Thé blanc désaltérant à la liqueur limpide, révélant des notes aromatiques de miel et d'abricot.	
Noisette	2,1	Darjeeling FOP Anapurna Thés noirs d'Inde, provenant de différents jardins, tous sélectionnés pour leurs qualités. Il offre une tasse à la saveur d'amande et de fruits mûrs.	
Irish coffee	8	Thé Ceylan Green Curls Ce thé vert aux feuilles torsadées dévoile des notes de terroir et végétales. Récolté à environ 2000 mètres d'altitude, il charme par sa tasse et son légère amertume.	
Vin chaud	6	Thé Gingembre citron Bio (thé vert) une tasse fougueuse, éclairée par le citron. Convient à tout moment de la journée. Ce thé est une excellente source d'antioxydants et de Vitamine C. Glacé, il est idéal pour profiter d'un instant de fraîcheur.	
Chocolat chaud traditionnel (chocolat Bonnat)	4,8	Thé au jasmin avec fleurs Un grand classique des thés de Chine sur base de thé vert. A boire nature. Il a un parfum envoi- rant, une saveur équilibrée et délicate. Ce thé romantique peut être apprécié à tout moment de la journée, mais est particulièrement agréable en soirée.	
Chocolat viennois, chantilly maison	5,2		
Lait chaud	3,5		
Infusion méditerranéenne Fraîche, délicate, nuancée, une infusion qui sent bon le sud et vous emmènera pour une balade dans un champs de lavande.	4,2		

SODAS . 33 CL

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	4,2
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Schweppes Lemon	4,2
Ginger beer	4,2
Orangina	4,2
Perrier	4,2
Acqua Panna (25 cl)	3,8
Fuze Tea	4,2
Oasis tropical	4,2
Limonade	4,2
Sprite	4,2
Bitter (25 cl)	4,2
Red Bull	5

SIROPS

Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat, Citron, Pac, Gambetta, Violette, Framboise, Melon	3
Diabolo	4,2

FRUITS PRESSÉS

Orange, Citron, Chinois

4,8

JUS DE FRUITS . 20 CL

Pago

Fraise, Banane, Pêche, ACE,
Ananas, Abricot, Tomate,
Poire, Pomme

4,2

EAUX

Acqua Panna (75 cl)

6,5

San Pellegrino (50 cl)

4,5

San Pellegrino (1 l)

6,5

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
Poretti	4	7,5
Grimbergen Blonde Grimbergen Blanche	4	7,5
Bière du moment	prix variable	

BOUTEILLES

	33 cl
Desperados	5,5
Cubanisto	5,5
Carlsberg	5,5

CIDRE

Le verre	6
----------	---

Prezzo netto in euro - Prix net en euros - Net price in euros
Servizio incluso - Service compris - Service included



COCKTAILS

Gin Basil Smash

Gin Hendrick's, jus de citron, feuilles de basilic

10

Hugo

St-Germain, Prosecco

10

Cuba libre

Rhum ambré, citron vert, coca-cola

10

Pina colada

Rhum blanc, rhum ambré, lait de coco, jus d'ananas

10

Mojito (classique/framboise/passion/pêche/mangue/fraise)

Rhum blanc, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse

10

Mojito royal (classique/framboise/passion/pêche/mangue/fraise)

Rhum blanc, citron vert, menthe, cassonade, champagne

12

Daiquiri (classique/framboise/passion) Rhum blanc, citron vert, sucre de canne	10
Ti punch Rhum blanc, citron vert, cassonade	10
Gin tonic Bombay Sapphire ou Hendrick's (+2 euros), tonic	10
Dry Martini Gin, vermouth dry, olive verte	10
Silver fizz Gin Tanqueray, citron, blanc d'œuf, sucre de canne	10
Long island Rhum blanc, gin, tequila, vodka, triple sec, jus de citron, coca-cola, sucre de canne	12



**Caïpiroska**

Vodka, citron vert, cassonade

10

Caïpirinha

Cachaça, citron vert, cassonade

10

Expresso martini

Vodka, café, Kahlúa, sucre de canne

12

Moscow mule

Vodka, citron vert, ginger beer

10

Bloody mary

Vodka, citron, jus de tomate, Worcestershire sauce, sel de céleri, poivre, tabasco

10

Vodka watermelon

Vodka, pastèque fraîche, menthe

10

Vodka passion

Vodka, citron vert, crème de passion

10

Vodkatini

Vodka, Vermouth Dry, olive

10

Amaretto sour

Amaretto, jus de citron, blanc d'œuf

10

Old fashion

Bourbon, sucre cassonade, Angostura, eau gazeuse

10

Manhattan

Bourbon, Angostura, Vermouth Dry

10

Margarita

Tequila, triple sec, citron vert

10

Tequila sunrise

Tequila, jus d'orange, grenadine

10

SPRITUEUX . 4 CL

Vodka

Zubrowka 8

Rhum

Don Papa 10

Diplomatico 10

Gin

Bombay Sapphire 8

Hendrick's 10

Whisky

Ballantine's 8

Jack Daniel's 10

Tequila

San José 8

Digestifs

Myrthe 6

Limoncello 6

Poire 6

Mirabelle 6

Get 27 6

Calvados 6

Cointreau 6

Bailey's 6

Cognac 8

Armagnac 8

Amaretto 6

Grappa 6

Apéritifs

Ricard 4

Pastis 51 4

Casanis 4

Martini Bianco 6

Martini Rosso 6

Campari 6

Kir 6

Kir Royal 12

Porto 6

Spritz 8

Americano 8

Vodka Red Bull 10

Vodka Get 27 10

VINS ET CHAMPAGNES

Vins Effervescents	15 cl	50 cl	75 cl
Prosecco Martini	8		36
Taittinger Brut	12		80
Ruinard Blanc de Blancs			180
Vins Rouges			
Belle Ruche Chapoutier – Côtes-du-rhône	5,5		28
Croze Hermitage – Côtes-du-rhône			44
Vacqueyras AOP – Côtes-du-rhône	7		36
Saint-Joseph – Côtes-du-rhône			57
Chateau Henri Bonnaud – Côtes-de-provence			48
Nero d'Arola – Sicile Merlot	5,5		28
Domaine de l'Olibaou – Côtes-de-provence Bio cuvée Sandrine	6,5	18	32
Domaine de l'Olibaou – Côtes-de-provence Bio cuvée Noémie			42
Les Jamelles Pinot Noir			28

Vins Blancs	15 cl	50 cl	75 cl
Premieres Grives Tariquet – Côtes-de-gascogne	5,5		28
Château Tariquet – Côtes-de-gascogne			26
Picpoul de Pinet – AOP Languedoc	5		26
Domaine Paternel – Cassis			48
Viognier Jamelles – Languedoc	5,5		28
Château Simone – AOC Palette			89
Domaine de l'Olibaou – Coteaux d'Aix	6,5	18	32
Pinot Grigio – Venise	5,5		28

Vins Rosés			
Minuty Cuvée Prestige – Côtes-de-provence	8,5		42
Domaine Paternel – Cassis			48
Domaine de l'Olibaou – Coteaux d'Aix	5,5	15	28



CIGARES

Davidoff 2000	17	Cognacs XO	8
Romeo y Julieta wide Churchills	17	Armagnac	8
H.Upmann Magnum 54	16	Rhum Don Papa	10
Cohiba Siglo 2	17		
Cohiba Robusto	26		
Hoyo de Monterrey Epicure N°2	16		
Hoyo de Monterrey Petit Robustos	13		

LE STRESA

COCKTAILS E MUSICA BAR



Très intimiste et particulièrement cosy, le Stresa est le bar à cocktails qui vous fait changer d'atmosphère en un clin d'œil.

Son cadre chaleureux à la décoration chic et art déco, offre aux amateurs de cocktails la possibilité de le déguster dans notre salon particulier ou de se laisser entraîner par la musique.

A l'aperitivo, venez danser au Forbin.

Des DJ Set sont organisés chaque soir jusqu'à 2h du matin.

LE FORBIN

DEPUIS 1954

RISTORANTE ITALIANO
2 rue d'Italie - 13100 Aix-en-Provence
04 88 14 48 40 - leforbin.fr

