

Delano Café

Bienvenue au Delano Café ou, comme on dit chez moi, **benvenuti**.

D'origine italienne, ma cuisine est le reflet des différentes étapes de ma vie, un voyage entre souvenirs et traditions. Tout commence dans le sud de l'Italie, bercé par les senteurs de cyprès et d'origan, par le geste patient de la confection des pâtes artisanales séchées au soleil et par la simplicité généreuse d'une cuisine authentique. J'ai ensuite grandi dans la région des grands lacs, au nord de l'Italie : la polenta onctueuse, les poissons d'eau douce, le parmesan affiné, les charcuteries de caractère, autant de saveurs qui ont enrichi mon identité culinaire. Arrivé dans le sud de la France à l'adolescence, les champs de lavande et les agrumes ont marqué mon parcours et forment aujourd'hui le trait d'union entre mes racines italiennes et mon attachement à la Méditerranée française.

Chaque plat raconte un fragment de ma vie. Chaque assiette porte une mémoire. Chaque parfum évoque un souvenir que j'ai le plaisir de partager avec vous aujourd'hui.

Buon appetito,

Paola Minelli

*Welcome to Delano Café or, as we say where I come from, **benvenuti**.*

Of Italian origin, my cuisine reflects the different chapters of my life — a journey shaped by memories and traditions. It all begins in Southern Italy, surrounded by the scents of cypress and oregano, by the patient craft of making artisanal pasta dried in the sun, and by the generous simplicity of authentic cuisine. I then moved to the lake region in Northern Italy: creamy polenta, freshwater fish, aged Parmesan, and characterful cured meats — flavors that have enriched and shaped my culinary identity. Arriving in the South of France as a teenager, the lavender fields and citrus groves shaped my path and today create a bridge between my Italian heritage and my affection for the French Mediterranean.

Each dish tells a fragment of my life. Each plate carries a memory. Each aroma evokes a recollection that I am delighted to share with you today.

Buon appetito,

Paola Minelli



Les prix s'entendent nets en euro, incluant la TVA.
Notre restaurant est labellisé Écotable.
Nos viandes et poissons sont d'origine : France.

*Prices are shown in euro, including VAT.
Our restaurant has the Ecotable label.
Meat and fish are sourced from: France*



Établissement deux écotables

ENTRÉES / STARTERS

Fenouils confits, bergamote, riz noir soufflé, pâte d'abricot salée, agastache <i>Confit fennels, bergamot, puffed black rice, salted apricot paste, agastache</i>	24
Asperges vertes de Mallemort, verveine, sabayon à l'orange de Sicile, mostarda di Cremona <i>Green asparagus from Mallemort, verbena, Sicilian orange sabayon, mostarda di Cremona</i>	29
Fleurs de courgette, chèvre frais, scamorza, sauce aux olives de Kalamata <i>Zucchini flowers, goat cheese, scamorza, Kalamata olive sauce</i>	34

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Salade Delano <i>Delano salad</i>	22
Cannellone ricotta carotte, réduction de miel, estragon <i>Ricotta carrot cannellone, honey reduction, tarragon</i>	29

À PARTAGER / TO SHARE

Sole meunière, beurre noisette, garniture au choix (pour 2 personnes) <i>Sole meunière, brown butter, choice of garnish (for 2 people)</i>	130
Côte de boeuf, sauce au poivre, garniture au choix (1,2 kg - pour 2 personnes) <i>Beef rib, pepper sauce, choice of garnish (1.2 kg - for 2 people)</i>	136

GARNITURES / SIDE DISHES

Coeur de laitue, purée de pommes de terre, frites, légumes sautés ou vapeur, riz <i>Lettuce, mashed potatoes, French fries, vegetables sautéed or steamed, rice</i>	10
--	----

PLATS / MAIN COURSES

Calamar à la provençale, chorizo, coulis de persil, fregola sarda <i>Provençal-style squid, chorizo, parsley coulis, fregola sarda</i>	36
Rouget, artichauts poivrade, pommes nouvelles, safran, jus de roche <i>Red mullet, baby violet artichokes, new potatoes, saffron, rockfish juice</i>	42
Filet de Saint-Pierre, fèves à la sarriette, vinaigre de vieux Barolo <i>John Dory fillet, baby broad beans with savory, aged Barolo vinegar</i>	41
Poulpe saisi à la flamme, caponata <i>Charred octopus, caponata</i>	44
Saltimbocca de veau, caviar d'aubergine, sauge <i>Veal saltimbocca, eggplant caviar, sage</i>	42
Cochon ibérique confit 36h, condiment prune, hibiscus, navet boule d'or glacé <i>36-hour confit Iberian pork, plum, hibiscus condiment, glazed golden turnip</i>	35
Filet de boeuf, millefeuille de betteraves, jus à la moutarde violette <i>Beef tenderloin, beetroots millefeuille, jus with violet mustard</i>	42
Suprême de volaille fermière, variation d'haricots, jus corsé à la marjolaine <i>Free-range chicken supreme, bean medley, rich marjoram jus</i>	36

DESSERTS / DESSERTS

Tiramisu <i>Tiramisu</i>	14
Tout vanille <i>All Vanilla</i>	14
Profiteroles <i>Profiteroles</i>	14
Fraise, roquette <i>Strawberry, arugula</i>	16