

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,

Paolo Minelli



Les prix s'entendent nets en euro, incluant la TVA.

Tous les moyens de paiement sont acceptés, à l'exception des chèques.

Notre restaurant est labellisé Écotope.

Nos viandes et poissons sont d'origine : France.

Prices are shown in euro, including VAT.

All payment methods are accepted, with the exception of cheques.

Our restaurant has the Ecotope label.

Meat and fish are sourced from: France



Établissement deux écotope

*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,

Paolo Minelli

ENTRÉES / STARTERS

Œuf parfait, déclinaison de champignons, croûtons croustillants 	27
<i>Perfect egg, mushroom medley, crispy croutons</i>	
Ravioli au maïs fumé, chèvre cendré, blettes 	26
<i>Smoked corn ravioli, ash-covered goat cheese, swiss chard</i>	
Maquereau à la flamme, déclinaison de radis, bouillon à la coriandre	28
<i>Flame-seared mackerel, radish selection, coriander broth</i>	
Millefeuille de butternut, jambon Serrano, fromage frais, basilic, olives noires	29
<i>Butternut squash mille-feuille, Serrano ham, fresh cheese, basil, black olives</i>	
Déclinaison sans jambon / ham-free version 	

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Salade Delano (cœur de laitue, avocat, duo de quinoa, haricots verts, pickles, pignon) 	28
<i>Delano salad (lettuce, avocado, quinoa duo, green beans, pickles, pine nuts)</i>	
Chou de Pontoise farci, petit épeautre, pruneaux d'Agen, champignons, jus de légumes corsé 	30
<i>Stuffed Pontoise cabbage, small spelt, Agen prunes, mushrooms, rich vegetable juice</i>	

À PARTAGER / TO SHARE

Sole meunière, beurre noisette, garniture au choix (pour 2 personnes)	135
<i>Sole meunière, brown butter, choice of garnish (for 2 people)</i>	
Côte de boeuf, sauce au poivre, garniture au choix (1,2 kg - pour 2 personnes)	140
<i>Beef rib, pepper sauce, choice of garnish (1.2 kg - for 2 people)</i>	

GARNITURES / SIDE DISHES

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

PLATS / MAIN COURSES

Sardines en portefeuille, riz Venere, piquillos, herbes fraîches	37
<i>Butterflied sardines, Venere rice, piquillo peppers, fresh herbs</i>	
Merlu confit, Lardo di Colonnata, panais, sauce céleri-rave, citron de Menton	42
<i>Confit hake, Lardo di Colonnata, parsnip, celeriac sauce, Menton lemon</i>	
Saint-Pierre en croûte d'herbes, velouté de brocolis, pickles, écume de mer	38
<i>Herb-crusted john dory, broccoli velouté, pickles, sea foam</i>	
Truite à la plancha, jeunes pousses d'épinards, beurre blanc, œufs de truite	36
<i>Plancha-grilled trout, baby spinach, beurre blanc, trout roe</i>	
Côte de veau à la milanaise, mousseline de patate douce	49
<i>Milanese-style veal chop, sweet potato mousseline</i>	
Cochon ibérique confit 36h, légumes d'hiver	42
<i>36-hour confit iberian pork, winter vegetables</i>	
Filet de bœuf Simmental, butternut pané, sauce yaourt à l'aneth	48
<i>Simmental beef filet, breaded butternut squash, dill yogurt sauce</i>	
Suprême de volaille fermière, fregola Sarda, girolles, raisins, jus corsé	38
<i>Free-range chicken supreme, fregola Sarda, girolle mushrooms, grapes, rich jus</i>	

DESSERTS / DESSERTS

Déclinaison de châtaignes, rhum, coulis de cassis	16
<i>Chestnuts, rum, blackcurrant coulis</i>	
Dans l'esprit d'un baba, figue, pastis, chantilly amande	14
<i>Baba-style, fig, pastis, almond chantilly</i>	
Variation autour du chocolat, grué de cacao	14
<i>Chocolate variation, cacao nibs</i>	
Paris-Brest, noisette du Piémont	16
<i>Piedmont hazelnut Paris-Brest</i>	