

LES ENTRÉES

| | |
|---|------|
| SOUPE DE POISSONS DE ROCHE, ROUILLE ET CROÛTONS | 15 € |
| <i>Local fish soup, spicy mayonnaise, croûtons</i> | |
| ŒUF MIMOSA AUX ANCHOIS, SALADE D'HARICOTS VERTS  | 13 € |
| <i>Eggs mimosa with anchovies, green bean salad</i> | |
| SALADE DE POULPE À LA NIÇOISE  | 17 € |
| <i>Octopus salad à la Niçoise</i> | |
| CEVICHÉ DE DORADE, SAUCE PONZU ET CITRON VERT | 18 € |
| <i>Sea bream ceviche, ponzu sauce, lime</i> | |
| BURRATA DI BUFALA, TOMATES, CITRON ET BASILIC | 21 € |
| <i>Burrata di bufala, tomatoes marinated with lemon and basil</i> | |
| SALADA NISSARDA RECONNOUISSADA AU THON À L'HUILE  | 20 € |
| <i>Niçoise salad, marinated tuna</i> | |
| Servie en entrée / Starter | 12 € |
| CŒUR DE SAUMON FUMÉ, SAUCE ANETH ET BLINIS | 25 € |
| <i>Smoked salmon, dill, yogurt sauce</i> | |
| FOIE GRAS DE CANARD CONFIT, CHUTNEY | 27 € |
| <i>Duck foie gras, chutney</i> | |
| HÛÎTRES SPÉCIALES N°2 KRYPSTALE DE NORMANDIE | 39 € |
| <i>Special n°2 Krystale oysters from Normandy</i> | |

LES PÂTES & RISOTTO

| | |
|---|------|
| RISOTTO AUX CHAMPIGNONS | 28 € |
| <i>Mushroom risotto</i> | |
| MERDA DI CAN  | 18 € |
| <i>Creamy parmesan cheese and chard gnocchi</i> | |
| FUSILLI, SAUGE, TOMATES FRAÎCHES ET CÂPRES | 24 € |
| <i>Fresh tomatoes, sage and Fusilli pasta</i> | |





LES POISSONS

| | |
|--|------|
| LOUP BIO GRILLÉ, GARNITURES AU CHOIX | 39 € |
| <i>Grilled organic seabass fish</i> | |
| DORADE GRILLÉE, GARNITURES AU CHOIX | 39 € |
| <i>Grilled bream fish</i> | |
| GAMBAS RÔTIES, QUINOA ET AVOCAT EN SALADE | 30 € |
| <i>Roasted king prawns, quinoa and avocado salad</i> | |
| AÏOLI  | 25 € |
| <i>Poached cod fish, steamed vegetables flavored with the garlic</i> | |
| HOMARD BLEU RÔTI, GARNITURES AU CHOIX | 68 € |
| <i>Roasted blue lobster</i> | |

LES VIANDES

| | |
|--|------|
| POULET FERMIER “TERRE DE TOINE” À LA NIÇOISE, TAGLIATELLE FRAÎCHE  | 26 € |
| <i>Niçoise style “Terre de Toine” chicken, fresh tagliatelle</i> | |
| TARTARE DE BOEUF, FRITES FRAÎCHES | 28 € |
| <i>Beef tartar, french fries</i> | |
| CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE, POMME PURÉE | 26 € |
| <i>Pork chop charcutière, mashed potatoes</i> | |
| FILET DE BŒUF, POMMES PONT-NEUF ET BÉARNAISE | 39 € |
| <i>Beef fillet, potatoes Pont-Neuf, bearnaise sauce</i> | |
| CARRÉ D’AGNEAU RÔTI AUX HERBES, RATATOUILLE | 39 € |
| <i>Roasted rack of lamb flavored with aromatic herbs, french ratatouille</i> | |
| PICATTA DE VEAU, ROQUETTE, PARMESAN ET TOMATES CERISES | 35 € |
| <i>Veal picatta, rocket salad, parmesan and cherry tomatoes</i> | |

ESPRIT DE PARTAGE

| | |
|--|------|
| PETITE FRITURE, SAUCE TARTARE | 14 € |
| <i>Fried young fish, tartare sauce</i> | |
| BEIGNET DE FLEUR DE COURGETTE  | 6 € |
| <i>Courgette flower fritters</i> | |
| LI PANNISA  | 8 € |
| <i>Frites à base de farine de pois chiche Panisse (chickpea flour chips)</i> | |
| PISSALADIÈRA  | 10 € |
| <i>Pâte à pain, oignons confits, anchois Bread dough, confit onion, anchovies</i> | |
| ASSORTIMENT NIÇOIS  | 20 € |
| <i>Beignet de fleur de courgette, li panissa, la pissaladèria</i> | |

LES ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|---|-----|
| TAGLIATELLE / Tagliatelle pasta | 5 € |
| POMMES PURÉE / Mashed potatoes | 5 € |
| FRITES FRAÎCHES / French fries | 5 € |
| BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES / Seasonal vegetables | 5 € |
| HARICOTS VERTS / Green beans | 5 € |
| RATATOUILLE / French ratatouille | 5 € |

LES FROMAGES & DESSERTS

| | |
|---|------------|
| SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, SALADE VERTE <i>Cheese selection, green salad</i> | 16 € |
| CRÈME BRÛLÉE À LA CITRONELLE <i>Lemongrass baked custard</i> | 11 € |
| GOURMANDISE AU CHOCOLAT, CARAMEL, CACAHUÈTE <i>Chocolate, caramel and peanut delight</i> | 13 € |
| TARTE TATIN <i>Tatin Tart</i> | 11 € |
| TARTE DU JOUR <i>Tart of the day</i> | 9 € |
| GLACES OU SORBETS Glaces : chocolat, vanille, pistache, caramel, calisson, café, yaourt Sorbets : fraise, framboise, mangue, citron <i>Chocolate, vanilla, pistachio, caramel, calisson, coffee, yoghurt ice cream</i> <i>Strawberry, raspberry, mango, lemon sorbet</i> | 4 €/ BOULE |
| ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DU MOMENT <i>Plate of the season's fresh fruit</i> | 16 € |

| | |
|--|------|
| LE MENU ENFANT jusqu'à 12 ans <i>Kid's menu - Until 12 years old</i> | 15 € |
|--|------|

FILET DE POISSON

Fish fillet

ou **NUGGETS DE VOLAILLE**

or *Chicken nuggets*

ou **STEAK HACHÉ**

or *Minced beef steak*

ou **MINI BURGER**

or *Beef burger*

ou **TORTELLINI BEURRE OU TOMATES**

or *Tortellini pasta with butter or tomatoes*

GARNITURES AU CHOIX : purée, frites ou légumes de saison

Choice of garnish: mashed potatoes, french fries or seasonal vegetables

GLACES / SORBETS OU BROWNIES AU CHOCOLAT

Ice cream / sorbets or chocolate brownies

SIROP À L'EAU AU CHOIX

Choice of syrup water



LABELLISÉ CUISINE NISSARDE.



LA VIANDE BOVINE EST D'ORIGINE FRANÇAISE.

ALLERGÈNES SUR DEMANDE.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.



Authentic Nice cuisine.

The beef is all of French origin.

Allergens on request.

Net prices, service included.

