



R

LES ENTRÉES

SOUPE AU PISTOU, LÉGUMES FRAIS ET PÂTES 	12 €
<i>Local pesto soup</i>	
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE, ROUILLE ET CROÛTONS	15 €
<i>Local fish soup, spicy mayonnaise, croûtons</i>	
ŒUF COCOTTE, POIVRON ET SAFRAN	12 €
<i>Baked egg, bell pepper, saffron</i>	
SALADE DE CEE, POIVRONS CORNE ET POIS CHICHE 	12 €
<i>Sweet pepper and chickpea salad</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	23 €
<i>Burrata di bufala, tomatoes with lemon and basil</i>	
SALADA NISSARDA RECONNOISSADA AU THON À L'HUILE 	22 €
<i>Niçoise salad, marinated tuna</i>	
Servie en entrée	16 €
CŒUR DE SAUMON FUMÉ, SAUCE ANETH ET BLINIS	25 €
<i>Smoked salmon, dill, yogurt sauce</i>	
FOIE GRAS DE CANARD CONFIT, CHUTNEY	29 €
<i>Duck foie gras, fruit chutney</i>	
6 HUÎTRES SPÉCIALES N°2 DE YVES PAPIN	39 €
<i>6 special n°2 Yves Papin's oysters</i>	

LES PÂTES & RISOTTO

RISOTTO CRÉMEUX, COURGETTES, RICOTTA, OLIVES	28 €
<i>Creamy zucchini, ricotta cheese and olives risotto</i>	
MERDA DI CAN 	18 €
<i>Creamy parmesan cheese and chard gnocchi</i>	
PÂTES FRAÎCHES, SAUGE, TOMATES FRAÎCHES ET CÂPRES	24 €
<i>Fresh tomatoes, sage and capers pasta</i>	






LES POISSONS

LOUP BIO GRILLÉ, GARNITURES AU CHOIX	46 €
<i>Grilled organic seabass fish</i>	
SOLE GRILLÉE, GARNITURES AU CHOIX	49 €
<i>Grilled sole fish</i>	
HOMARD BLEU RÔTI, GARNITURES AU CHOIX	68 €
<i>Roasted blue lobster</i>	
AÏOLI 	25 €
<i>Poached cod fish, steamed vegetables flavored with the garlic</i>	
GAMBAS RÔTIES, QUINOA ET AVOCAT	28 €
<i>Roasted king prawns, quinoa and avocado salad</i>	

LES VIANDES

POULET FERMIER “TERRE DE TOINE” À LA NIÇOISE, TAGLIATELLE FRAÎCHE <i>Niçoise style “Terre de Toine” chicken, fresh tagliatelle</i>	28 €
TARTARE DE BOEUF, FRITES FRAÎCHES <i>Homemade beef tartar, french fries</i>	28 €
FOIE DE VEAU À LA LYONNAISE, POMME PURÉE <i>Lyonnaise style veal liver, mashed potatoes</i>	32 €
FILET DE BŒUF, POMMES PONT-NEUF ET BÉARNAISE <i>Beef fillet, pommes Pont-Neuf, bearnaise sauce</i>	39 €
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX HERBES, RATATOUILLE <i>Roasted local rack of lamb flavored with aromatic herbs, french ratatouille</i>	39 €
CÔTE DE VEAU, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS (environ 300g) <i>Roasted veal chop, pan fried mushrooms</i>	45 €

ESPRIT DE PARTAGE

BEIGNET DE FLEUR DE COURGETTE  <i>Fritter of zucchini flower</i>	6 €
LI PANNISA  <i>Frites à base de farine de pois chiche</i> <i>Chick pea pancakes</i>	8 €
PISSALADIÈRA  <i>Pâte à pain, oignons confits, anchois</i> <i>Bread dough, confit onion, anchovies</i>	10 €
SARDINETTE  <i>Pain toasté et beurre demi sel</i> <i>Toasted bread served with salted butter</i>	14 €
ASSORTIMENT NIÇOIS  <i>Beignet de fleur de courgette, li panissa, la pissaladèria</i>	20 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

TAGLIATELLE / <i>Tagliatelle pasta</i>	5 €
POMME PURÉE / <i>Mashed potatoes</i>	5 €
FRITES FRAÎCHES / <i>French fries</i>	5 €
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES / <i>Seasonal vegetables</i>	5 €
HARICOTS VERTS / <i>Green beans</i>	5 €
RATATOUILLE / <i>French ratatouille</i>	5 €

LES FROMAGES & DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, SALADE VERTE <i>Cheese selection, green salad</i>	16 €
CRÈME BRÛLÉE AU ROMARIN <i>Rosemary crème brûlée</i>	12 €
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR <i>Black chocolate mousse</i>	12 €
TARTE TATIN <i>Tarte Tatin</i>	12 €
TARTE DU JOUR <i>Pie of the day</i>	12 €
CRÊPE FLAMBÉE SAUCE SUZETTE <i>Crêpe flambée with Suzette sauce</i>	15 €
BABA AU RHUM <i>Rum baba</i>	15 €
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES <i>Fresh red berries platter</i>	18 €
BOULE DE GLACE OU SORBET Vanille, chocolat, calisson, praliné, noix de coco, caramel beurre salé, fraise, framboise, passion <i>Vanilla, chocolate, calisson, praliné, coconut, salted caramel, strawberry, raspberry, passion fruit</i>	4 €

LE MENU ENFANT *Kid's menu (jusqu'à 12 ans / Until 12 years old)* 15 €

FILET DE POISSON <i>Fish fillet</i> ou NUGGETS DE VOLAILLE <i>Chicken nuggets</i> ou STEAK HACHÉ <i>Minced beef steak</i> ou MINI BURGER <i>Beef burger</i>	
GARNITURES AU CHOIX : purée, tortellini beurre ou tomate, frites ou légumes de saison <i>Choice of garnish: mashed potatoes, tortellini pasta with butter or tomatoes, french fries or seasonal vegetables</i>	
GLACES / SORBETS OU BROWNIES AU CHOCOLAT <i>Ice cream / sorbets or chocolate brownies</i>	
SIROP À L'EAU AU CHOIX <i>Choice of syrup water</i>	



CUISINE LABELLISÉE NIÇOISE

LA VIANDE BOVINE ENTRANT DANS LA COMPOSITION DES PLATS EST D'ORIGINE FRANÇAISE.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.

ALLERGÈNES SUR DEMANDE.

The beef in our dishes is all of French origin

Excessive drinking is harmful to your health.

Please drink responsibly.

Net prices, service included.

We are happy to answer any questions about possible allergens in our dishes.

LE MOIS DE JUIN

MENU COUP DE CŒUR

39 €

ENTRÉES

Gaspacho de tomates, gambas et mousse de mozzarella
ou Tataki de boeuf, salade de haricots verts

PLATS

Filet de canette rôti, pommes dauphine aux fruits secs
ou Rouget en écaille de pommes de terre, fenouil confit

DESSERT

Dessert ou tarte du jour de notre Chef Pâtissier Fabrice Didier

LE SEMAINIER

PLATS DU JOUR

19.5 €

DESSERTS DU JOUR

9 €

Servis uniquement au déjeuner.

LUNDI

Escalope de veau viennoise ou Risotto safran petits pois
Paris-Brest

MARDI

Lotte à l'armoricaine ou Couscous végétal
Profiteroles

MERCREDI

Steak au poivre pommes Pont-Neuf ou Artichaut en barigoule, sarasin grillé, vinaigre balsamique
Flan à la vanille

JEUDI

Encornets farcis, riz à l'encre de seiche ou Tagliatelle fraîche au pistou
Tarte citron meringuée

VENDREDI

Filet de merlan à l'anglaise, sauce tartare et riz ou Asperges vertes et quinoa gourmand, sauce à l'orange
Ile flottante

SAMEDI

Osso bucco, fusili ou Aubergine farcie à la bonifacienne
Tiramisu

DIMANCHE

Gigot d'agneau à la rôtissoire, purée de pois cassés ou Gnocchi de blettes
Millefeuille traditionnel

PETIT DÉJEUNER : 7H À 10H30 / *Breakfast from 7 am to 10.30 am*

DÉJEUNER : 12H À 14H30 / *Lunch from 12 am to 2.30 pm*

DÎNER : 19H À 22H / *Dinner from 7 pm to 10 pm*

SERVICE SNACKING DE 14H30 À 19H / *Snacking service from 2.30 pm to 7 pm*

LES BOISSONS

COCKTAIL DU MOIS

15 €

APÉRITIFS

Pastis de Nice "Le Père Gil" / Apéritifs anisés / <i>Aniseed aperitif</i>	4 cl / 8 €
Kir vin blanc / <i>White wine kir</i>	12 cl / 8 €
Porto blanc ou rouge / <i>White or red Porto</i>	5 cl / 9 €
Suze / Martini / Campari	5 cl / 8 €

JUS DE FRUITS & SODAS / FRUIT JUICES & SODAS

Jus d'orange, pamplemousse ou citron frais / <i>Fresh orange, grapefruit or lemon juice</i>	25 cl / 8 €
Jus d'orange, ananas, pamplemousse abricot / <i>Juice: orange, pineapple, grapefruit, apricot</i>	33 cl / 7 €
Jus de pomme, fraise, pêche, tomate / <i>Juice: apple, strawberry, peach, tomato</i>	33 cl / 7 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Limonade, Ice Tea pêche	25 cl / 7 €

BIÈRES / BEERS

Fischer / Kronenbourg / Heineken (Lager)	33 cl / 9 €
Leffe Brune / Leffe (Dark beer)	33 cl / 10 €

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Evian, Badoit rouge, Perrier	33 cl / 4 €
Evian, Badoit	75 cl / 7 €
Perrier	75 cl / 8 €
Chateldon	75 cl / 9 €

CAFÉTERIE

Expresso ou décaféiné "grande réserve" Malongo	6 €
Duo expresso ou décaféiné / goutte d'eau Evian 20 cl	7 €
Double expresso "grande réserve" Malongo	10 €
Cappuccino	9 €
Café au lait / <i>White coffee</i>	8 €
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	8 €
Lait chaud ou froid / <i>Hot or cold milk</i>	6 €
Thé nature, citron, lait (Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert)	6 €
Thé ou café glacé / <i>Ice tea or coffee</i>	8 €



R

LA ROTONDE

BRASSERIE
& BAR