



LES ENTRÉES

SOUPE AU PISTOU, LÉGUMES FRAIS ET PÂTES 	12 €
<i>Local pesto soup, vegetables, pasta</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, fondue of sweet peppers and tomatoes, 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 marinated with lemon and basil</i>	
SALADA NISSARDA RECOUNOUISSADA AU THON À L'HUILE 	22 €
<i>Niçoise salad, marinated tuna</i>	
Servie en entrée / Starter	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, 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, FETA, OLIVES	28 €
<i>Creamy zucchini, feta cheese and olives 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	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 EN SALADE	28 €
<i>Roasted king prawns, quinoa and avocado salad</i>	

LES VIANDES

POULET FERMIER "TERRE DE TOINE" À LA NIÇOISE, TAGLIATELLE FRAÎCHE 	28 €
<i>Niçoise style "Terre de Toine" chicken, fresh tagliatelle</i>	
TARTARE DE BOEUF, FRITES FRAÎCHES	28 €
<i>Beef tartar, french fries</i>	
FOIE DE VEAU À LA LYONNAISE, POMME PURÉE	32 €
<i>Lyonnaise style veal liver, 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	38 €
<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 / <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	16 €
<i>Cheese selection, green salad</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA CITRONELLE	13 €
<i>Lemongrass baked custard</i>	
TARTE AU CHOCOLAT	13 €
<i>Chocolate tart</i>	
TARTE TATIN	13 €
<i>Tarte Tatin</i>	
TARTE DU JOUR	13 €
<i>Tart of the day</i>	
GLACES OU SORBETS	4 €/ BOULE
Glaces : chocolat, vanille, pistache, caramel, calisson, café	
Sorbets : fraise, framboise, mangue, citron	
<i>Chocolate, vanilla, pistachio, caramel, calisson, coffee ice cream</i>	
<i>Strawberry, raspberry, mango, lemon sorbet</i>	
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES	19 €
<i>Fresh red berries platter</i>	

LE MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 15 €

Kid's menu - Until 12 years old

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.