

## LES ENTRÉES

<b>SOUPE DE POISSONS DE ROCHE, ROUILLE ET CROÛTONS</b>	15 €
<i>Local fish soup, spicy mayonnaise, croûtons</i>	
<b>SALADE DE POULPE À LA NIÇOISE</b> 	17 €
<i>Octopus salad à la niçoise</i>	
<b>CEVICHE DE DAURADE, SAUCE PONZU ET CITRON VERT</b>	18 €
<i>Sea bream ceviche, ponzu sauce, lime</i>	
<b>SALADA NISSARDA RECOUNOUISSADA AU THON À L'HUILE</b> 	20 €
<i>Niçoise salad, marinated tuna</i>	
Servie en entrée / Starter	12 €
<b>ASSORTIMENT NIÇOIS À PARTAGER</b> 	20 €
<i>Trucha, li panissa, la pissaladèria</i>	
<b>CŒUR DE SAUMON FUMÉ, SAUCE ANETH ET BLINIS</b>	25 €
<i>Smoked salmon, dill, yogurt sauce</i>	
<b>FOIE GRAS DE CANARD CONFIT, CHUTNEY</b>	27 €
<i>Duck foie gras, chutney</i>	
<b>HUÎTRES SPÉCIALES N°2 KRYSTALE DE NORMANDIE</b>	39 €
<i>Special n°2 Krystale oysters from Normandy</i>	

## LES VIANDES

<b>POULET FERMIER "TERRE DE TOINE" À LA NIÇOISE, TAGLIATELLE FRAÎCHE</b> 	26 €
<i>Niçoise style "Terre de Toine" chicken, fresh tagliatelle</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF, FRITES FRAÎCHES</b>	28 €
<i>Beef tartar, French fries</i>	
<b>PICATTA DE VEAU, ROQUETTE, PARMESAN ET TOMATES CERISES</b>	35 €
<i>Veal picatta, rocket salad, parmesan and cherry tomatoes</i>	
<b>FILET DE BOEUF, POMMES RATTE ET CÉBETTES RÔTIÉS</b>	39 €
<i>Beef fillet, roasted Ratte potatoes and green onions</i>	
<b>CÔTES D'AGNEAU RÔTIÉS AUX HERBES, RATATOUILLE</b>	39 €
<i>Roasted lamb chops flavored with aromatic herbs, French ratatouille</i>	

## LES POISSONS

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

## LES PÂTES & RISOTTO

<b>TROFIE AU GORGONZOLA, SPECK ET NOIX</b>	24 €
<i>Trofie pasta with gorgonzola cheese, speck and walnuts</i>	
<b>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS</b>	28 €
<i>Mushroom risotto</i>	




## LES ACCOMPAGNEMENTS

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

## LES FROMAGES & DESSERTS

<b>GLACES OU SORBETS</b>	4 €/ BOULE
<i>Glaces : chocolat, vanille, pistache, caramel, calisson, café</i>	
<i>Sorbets : fraise, framboise, mangue, citron</i>	
<i>Ices: chocolate, vanilla, pistachio, caramel, calisson, coffee</i>	
<i>Sorbets: strawberry, raspberry, mango, lemon</i>	
<b>TARTE DU JOUR</b> / <i>Tart of the day</i>	9 €
<b>CRÈME BRÛLÉE AU YUZU</b> / <i>Baked yuzu custard</i>	11 €
<b>TARTE TATIN</b> / <i>Tarte tatin (fruit tart)</i>	11 €
<b>GOURMANDISE CHOCOLAT, CACAHUËTES</b> / <i>Chocolate and peanut sweetmeat</i>	13 €
<b>ASSIETTE DE FRUITS</b> / <i>Plate of fresh fruit</i>	16 €
<b>SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, SALADE VERTE</b> / <i>Cheese selection, green salad</i>	16 €

# ESPRIT DE PARTAGE

<b>TRUCHA</b> 	6 €
<i>Trucha</i>	
<b>LI PANNISA</b> 	8 €
Frites à base de farine de pois chiche <i>Panisse (chickpea flour chips)</i>	
<b>PISSALADIÈRA</b> 	10 €
Pâte à pain, oignons confits, anchois <i>Bread dough, confit onion, anchovies</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 BROWNIE AU CHOCOLAT**

*Ice cream / sorbets or chocolate brownie cake*

**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.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Authentic Nice cuisine.



The beef is all of French origin.

Allergens on request.

Net prices, service included.

Excessive drinking is harmful to your health. Please drink responsibly.