

Les Entrées • Starters

Assiette de Charcuterie (Jambon cru, Chorizo et Bresaola) Delicatessen plate (Ham, Chorizo and Bresaola)	17.00 €
Les Farcis Niçois Stuffed vegetables	17.00 €
Salade Gourmande (Foie gras, Magret de canard, Gésiers, Pommes de terre) Gourmet salad (Foie gras, breast of duck, gizzard, potatoes)	19.00 €
Salade de Chèvre Chaud au miel Hot goat cheese salad	17.00 €
Salade César traditionnelle Traditionnal Caesar salad	17.00 €
Salade d'Avocat, Saumon Fumé Avocado salad, smoked salmon	19.00 €

Les Pâtes • Pastas

Gnocchi sauce crémeuse aux 4 fromages Gnocchi with 4 cheeses creamy sauce	15.00 €
Ravioli Niçois aux cèpes, parmesan râpé Niçois ravioli with mushrooms sauce and parmesan cheese	17.00 €
Spaghetti, tomates fraîches, piments, parmesan râpé Spaghetti, fresh tomatoes, chillies, parmesan cheese	15.00 €
Penne crémeuses à la Truffe Creamy pasta with truffle	18.00 €

Les Viandes • Meats

Tartare de Bœuf, frites, salade (170g) Beef tartar, french fries and salad (170 g)	20.00 €
Entrecôte de Bœuf, frites, salade (300g) French rib steak, french fries and salad (300 g)	26.00 €
Tagliata de Bœuf, roquette, copeaux de parmesan Beef Tagliata, riquette salad and parmesan cheese	21.00 €
Souris d'Agneau au thym, purée maison Lamb shank with tyme, homemade mashed potatoes	23.00 €
Daube Niçoise, gnocchi et parmesan râpé Niçoise stew, gnocchi and parmesan cheese	19.00 €
Suprême de volaille, purée maison Poultry supreme, homemade mashed potatoes	20.00 €

Les Poissons • Fishes

Cabillaud, petits légumes, façon Aioli Codfish, vegetables, garlic mayonnaise	23.00 €
Pavé de Saumon à l'oseille, gnocchi Salmon fillet with sorrel, gnocchi	19.00 €
Trilogie de Seiches, Calamars, Poulpes à la Provençale, riz sauvage Provençale Trilogy of cuttlefishes, squids, octopuses, wild rice	21.00 €

Nos Desserts Maison • Home made Deserts

Les beignets de pommes chauds

Hot apple doughnuts

Coupe de fruits frais de saison

Seasonal fresh fruits salad

Crumble aux poires

Pears crumble

Tiramisù Nutella

Nutella Tiramisù

L'Entremet aux 3 chocolats, noisettes caramélisées

3 chocolates dessert, caramelized hazelnuts

Cheesecake, citron, Speculoos

Cheesecake, lemon, Speculoos

Café gourmand : Mini tiramisù, boule de glace, rose des sables,
mini crumble, brochette de fruits

Gourmet coffee: Mini tiramisu, scoop of ice cream, desert rose, mini crumble, fruits skewer

Sélection de fromages

Cheese platter

Les Glaces • Ice creams

9.00 €

8.00 €

9.00 €

9.00 €

10.00 €

8.50 €

10.00 €

9.00 €

Coupe 1 boule

1 scoop bowl

Coupe 2 boules

2 scoops bowl

Coupe 3 boules

3 scoops bowl

3.50 €

6.00 €

7.50 €

Parfums des glaces :

Vanille, chocolat, café, rhum-raisin,
Dulce de leche

Parfums des sorbets :

Fraise, citron, framboise, mangue

Ice cream flavors :

Vanilla, chocolate, coffee, rum-raisin,
Dulce de leche

Sorbet flavors:

Strawberry, lemon, raspberry, mango