Entrées à partager
Starter to share

Entre 3,50€ et 23€

Pain pita
Cuit au four / *Baked pita bread*

Aubergine grillée au feu de bois et confite
Concassée de tomates, fêta & roquette
Wood-fired grilled and confit eggplant, crushed tomatoes, feta & arugula

Panisses croustillants
Coulis de tomates & condiments aux olives Kalamata
Classic Niçois-style chickpea fries, tomato coulis & Kalamata olives

Ktipiti & Pain pita
Crème de poivrons grillés, fromage de fêta, huile d'olive, menthe & pain pita
Ktipiti, grilled bell pepper cream, feta cheese, olive oil, mint & pita bread

Barbajuan sauce provençale
Barbajuan with Provencal sauce :fried ravioli stuffed with swiss chard

Petite friture de calamars et légumes
Mayonnaise Sriracha (légèrement picante)
Small fried squid and vegetables with spicy Sriracha Mayonnaise

Burrata
Tomates cœur de pigeon, olives taggiasche, salade & oignons frits
Burrata, cœur de pigeon tomatoes, taggiasche olives, salad & fried onions

Ceviche en aguachile
Yuzu et pickles d'oignons
Aguachile ceviche, yuzu and pickled onions

Salades
Salads

Entre 19€ et 21,50€

Salade Quinoa
Légumes grillés, avocat, fruits secs, pickles d'oignons & vinaigrette aux sésames
Quinoa salad, grilled vegetables, avocado, dried fruit, onion pickle & sesame vinaigrette

Salade Grecque
Tomates, concombres, olives kalamata, oignons rouges & fêta
Greek salad, tomatoes, cucumbers, kalamata olives, red onions & feta cheese

Salade Caesar
Au poulet, pancetta grillée, tomates, Grana Padano & croûtons
Caesar salad with chicken, grilled pancetta, tomatoes, Grana Padano & croutons

Taxes et servies compris, Prix net en euros TTC
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

Menu enfant

Kids menu

15,50€

Steak frite ou mini poulet frites ou pâtes sauce tomate + 1 boisson + glace

Steak and French fries or mini chicken and French fries or pasta with tomato sauce + 1 drink + ice cream

Pâtes

Pasta

Entre 19€ et 24€

Nos pâtes fraiches sont réalisées quotidiennement par nos cuisiniers.
Our fresh pasta is made daily by our cooks.

Rigatoni fraîches alla Norma
Aubergines grillées, sauce tomates, basilic et ricotta
Fresh Rigatoni alla Norma, grilled eggplant, tomato sauce, basil, and ricotta

Gnocchi frais sauce Gorgonzola
Home-made gnocchi with gorgonzola sauce

Pappardelle au pistou
Pappardelle with Provençal pistou

Linguine à l'encre de seiche, petits calamars à la provençale
Squid ink linguine with Provençal-style baby squid

De la mer

From the sea

Moules marinières légèrement crémées et frites **20,00€**
Creamy marinière mussels with french fries

sans gluten / gluten free
peut contenir des traces

végétarien / veggy

Taxes et servies compris, Prix net en euros TTC
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

Poissons grillés au charbon de bois
Charcoal grilled fish

Entre 25€ et 39€

Pavé d'espadon sauce Chimichuri
Accompagné de légumes confits au feu de bois
Swordfish steak with chimichuri sauce, char-grilled vegetables confit

Saumon mi-cuit grillé sur sa peau
Sauce teriyaki, purée de pomme de terre maison
Lightly seared salmon, Teriyaki sauce, mashed potatoes

Calamar
Sauce provençale, riz aux petits légumes
Squid, provençal sauce & rice with vegetables

Daurade entière
Sauce vierge, pomme de terre suédoise et légumes confits au feu de bois
Whole sea bream, virgin sauce, swedish potatoes & char-grilled vegetables confit

Poulpe entier
Purée maison et condiments, tomates, olives et balsamic
Whole octopus, homemade mashed potatoes and condiments, tomatoes, olives, and balsamic

Viandes grillées au charbon de bois
Charcoal-grilled meats

Entre 23€ et 29,50€

Filet de cannette
Sauce au miel et badiane, patate douce rôtie
Fillet of duck, honey and star anise sauce, roasted sweet potato

Pluma de cochon
Jus au romarin, patate douce rôtie
Charcoal-grilled pork pluma, rosemary jus, roasted sweet potato

Pièce d'entrecôte
Sauce Chimichuri et panisses
Ribeye steak with Chimichurri sauce and niçoise-style chickpea fries

Garnitures supplémentaires : 5,00€

Riz aux petits légumes / pomme de terre suédoise / légumes confits au feu de bois / frites / patate douce rôtie / purée
Rice with small vegetables / Swedish potatoes / wood-fired confit vegetables / fries / roasted sweet potato / mashed potatoes

Taxes et servies compris, Prix net en euros TTC
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

Desserts
Sweets

Entre 7,50€ et 11,50€

Gaufre sucre
Sugar waffle

Gaufre nappage chocolat noisette
Chocolate hazelnut waffle (palm-oil free)

Crème Caramel et crumble de Spéculoos
Crème caramel and speculoos crumble

Tarte au citron maison re-visitée
Home-made lemon tart revisited

Traditionnel tiramisu au café & aux éclats de chocolat
Traditional tiramisu with coffee and chocolate shavings

Assiette de pastèque
Watermelon plate

Fondant au chocolat
Fève de tonka & glace yaourt
Chocolate fondant, toka bean & yoghurt ice cream

Brioche perdue, crème mascarpone, caramel beurre salé & amandes effilées
French toast, mascarpone cream, salted butter caramel & sliced almonds

Glaces
Ice-creams

Entre 11,50€ et 14,50€

Dame Blanche
Glace vanille, chocolat & crème fouettée
Vanilla ice cream, chocolate & whipped cream

Chocolat ou Café liégeois
Glace vanille et chocolat ou café, topping chocolat & crème fouettée
Vanilla and chocolat or coffee, chocolate topping & whipped cream

Calypso
Glace mandarine, glace vanille, topping mangue & menthe fraîche
Mandarine ice cream, vanilla ice cream, mango topping & fresh mint

Spectaculos
Glace spéculos, glace yaourt, miel, amandes, noisettes grillées & crème fouettée
Speculos ice Cream, yoghurt ice cream, honey, almonds grilled, hazelnuts & whipped cream

Capitaine Ancora
Glace citron, citrons confits, topping passion & 3cl Vodka Grey Goose
Lemon ice cream, preserved lemon, passion fruit topping & 3cl Grey Goose Vodka

Glace 1 boule 4,00€ **Glaces 2 boules 7,50€** **Supplément crème fouettée 1€**

Parfums *:* Vanille, chocolat, fraise, citron, caramel, pistache, yaourt, café, spéculos, mandarine
Flavors : Vanilla, chocolate, strawberry, lemon, caramel, pistacchio, yoghurt, coffee, spéculos, mandarine

Taxes et servies compris, Prix net en euros TTC
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

Happy Darse Hour

18h- 20h

Verre de vin - 3,50€

IGP PAYS DU VAR (blanc, rosé, rouge) - 12cl

Fiero Spritz, Campari Spritz - 8,50€

Ti-punch / Mojito - 8,50€

Vibrante Spritz - 6,50€

Virgin Mojito - 6,00€

Cocktails Signature Entre 10,50€ et 11€

Mango Spritz

Martini Fiero (4cl), mangue, vin blanc italien pétillant, soda
Martini Fiero (4cl), mango, italian sparkling wine, soda

Peachy Spritz

Martini Fiero (4cl), sirop de pêche, vin blanc italien pétillant, menthe fraîche, soda
Martini Fiero *(4cl), peach syrup, italian sparkling white wine, fresh mint, soda*

Mojito

Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl), citron vert, menthe, sucre roux, soda, angostura bitter
Bacardi Carta Blanca Rum (4cl), lime, fresh mint, brown sugar, soda, angostura bitters

Exoti-punch

Rhum Bacardi carta blanca (4cl), citron vert, passion, sucre roux
Bacardi carta blanca Rum (4cl), lime, passion fruit, brown sugar

Expresso Martini

Vodka 42below (4cl), liqueur de cacao blanc (2cl), liqueur de café (2cl),
café expresso, cacao poudre
42below *Vodka (4cl), coffee liqueur (2cl), white cacao liqueur (2cl), expresso shot, cacao powder*

Passion Martini

Vodka 42below (4cl), vanille, liqueur de passion (2cl), vin blanc italien pétillant
42below *Vodka (4cl), vanilla, passion fruit liqueur (2cl), italian sparkling white wine*

Moscow Mule

Vodka Eristoff (4cl), jus de citron, ginger beer Frenchy
Eristoff *Vodka (4cl), lemon, ginger beer Frenchy*

St-Germain Spritz

Liqueur St-Germain (4cl), vin italien pétillant, soda, citron vert
St-Germain liqueur *(4cl), italian sparkling white wine, soda, fresh lime*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION. Chèques non acceptés. Taxe et service compris, prix en euros TTC.
La Direction et le personnel se réservent le droit de ne pas servir les personnes en état d'ébriété.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre responsable.

Mocktails / Alcohol free Cocktails

Vibrante Spritz — **9,00€**
Martini Vibrante sans alcool aux arômes d'agrumes, sirop d'orgeat, soda
Alcohol-free Martini Vibrante with citrus flavors, orgeat syrup, soda

Virgine Mule — **9,00€**
Martini Floreale sans alcool, citron vert, ginger beer, menthe fraîche
Alcohol-free Martini Floreale, lime, ginger beer, fresh mint

Caraïbe vibe — **10,00€**
Mangue, passion, jus d'ananas, jus de citron, soda
Mango, passion fruit, pineaple juice, lemon, soda

Soft & Sodas

Coca cola, coca zéro, Fanta 33cl	5,30€
Jus d'orange, pomme, ACE 20cl *Orange juice, apple juice, ACE*	4,80€
Limonade maison Citrons frais, soda, sirop et menthe fraîche *Fresh lemons, soda, sugar syrup, fresh mint*	6,00€
Ice Tea maison Thé bio maison, sirop de pêche, jus de citron *Home-made organic ice tea, peach syrup, lime*	5,50€
Eau Micro-filtrée, zéro carbone **Plate ou Pétillante 75cl** *Micro-filtered Still or Sparkling Water 75cl*	**5,50€**

Cafétéria

Coffees

Café expresso, Américain	2,60€
Noisette	2,70€
Crème, Capuccino	4,50€
Thé vert, thé noir	5,50€
Infusion	5,50€
Chocolat chaud	5,00€

Verre de vin 12cl

Glass of wine

AOP Corse (blanc, rouge)	5,20€
AOP Côte de Provence (blanc, rosé, rouge)	6,00€
IGP Méditerranée (rosé)	5,50€
AOP Bordeaux (rouge)	6,50€
AOP Mâcon Solutré -Pouilly, Bourgogne (blanc)	7,50€
DOCG GIOL Prosecco BIO (blanc pétillant)	6,00€

Bières bouteilles 33cl

Bottle beer

Notre bière brassée sur le port de Nice :
Our home-brewed beer, made in Nice Port
FOAM Pale Ale ou FOAM Blonde — 7,00€

Paolina bière corse : — 8,00€
blanche, blonde ou ambré

Corona	7,50€
Heineken sans alcool / *alcohol free*	6,00€

Alcools

Ricard, Pastis 3cl	4,60€
Martini rouge ou blanc 4cl	5,60€
Vodka Eristoff 4cl	9,50€
Gin Bombay original 4cl	9,50€
Gin Bombay Sapphire 4cl	11,00€
Whisky William Lawson 4cl	9,50€
Whisky Toki (Japonnais) 4cl	11,00€
Tequila Pátron Silver 4cl	11,00€
Limoncello 4cl	8,00€
Grappa 4cl	8,00€
Peppermint 4cl	8,00€
Rhum Bacardi Carta Blanca 4cl	9,50€
Rhum Bacardi Cuatro 4cl	11,00€
Rhum Diplomatico 4cl	11,00€
Rhum Secha de la Silva (Guatemala)	10,00€
Rhum Vieux de l'Océan (Martinique)	11,00€
Rhum Santa Teresa (Venezuela)	14,00€
Mezcal Mahani (Mexique)	10,00€
Cognac	13,00€
Armagnac	10,00€

Sup. Soda +1,50€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION. Chèques non acceptés.
La Direction et le personnel se réservent le droit de ne pas servir les personnes en état d'ébriété.

IGP PAYS DU VAR 12° (rouge, rosé, blanc)

verre 12cl : 4,50€ | pichet 25cl : 8,00€ | pichet 50cl : 15,00€

Bouteilles de Vin / Bottle of wine

	50cl	75cl
Corse		
AOP CORSE Terra Nativa (blanc, rosé, rouge)		28,50€
Provence		
IGP MÉDITERRANÉE Sun Up (rosé)		29,00€
AOP CÔTE DE PROVENCE Tasquier (blanc, rosé, rouge)		35,00€
AOP CÔTE DE PROVENCE Château Rasque (blanc, rosé, rouge)	33,00€	44,00€
AOP CÔTE DE PROVENCE Whispering Angel Domain Esclans (rosé)		58,00€
Coups de coeur		
VIN DE FRANCE AQUITAINE Pinot Noir (rouge)		28,00€
VIN DE FRANCE Les Accoles, Rendez-vous des Acolytes (rouge)		33,00€
Bourgogne		
AOP BOURGOGNE Olivier Depardon (blanc)		31,00€
AOP MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY Domaine du Capucin (blanc)		39,00€
AOP CHABLIS Michel Laroche et ses enfants (blanc) 2022		55,00€
AOP SAINT-AUBIN 1er cru Domaine Larue (blanc) 2022		105,00€
AOP CHASSAGNE-MONTRACHET Domaine Joseph Drouhin (blanc) 2018		130,00€
AOP MEURSAULT Girardin (blanc) 2018		150,00€
AOP BOURGOGNE PINOT NOIR Domaine Larue (rouge) 2022		46,00€
AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE Agnès Paquet (rouge)		65,00€
AOP SAVIGNY LES BEAUNES Domaine Joseph Drouhin (rouge) 2021		80,00€
Bordeaux		
AOP GRAVES Château Trébiac (rouge)		38,00€
AOP SAINT EMILLION Petit Corbin Despagne, Grand Cru (rouge) 2019		75,00€
AOP MARGAUX Blason D'Issan (rouge) 2018		110,00€
Vallée du Rhône		
AOP CAIRANNE Grande Reserve Camille Cayran (blanc)		33,00€
AOP CÔTES-DURHÔNE BELLERUCHE M. Chapoutier (rouge)		35,00€
AOP CROZES-HERMITAGE Petite Ruche M. Chapoutier (blanc, rouge)		48,00€
Vallée de la Loire		
AOC SAINT POURÇAIN Aurence (blanc chardonnay)		37,00€
AOC SANCERRE Domaine Durand (blanc sauvignon)		46,00€
AOC POUILLY FUME Gilles Blanchet (blanc sauvignon) 2023		51,00€
Italie		
DOCG GIOL Prosecco (blanc pétillant)		33,00€

tanique tannic | vif lively | gourmand smooth | puissant strong | léger light | structuré balanced | floral/végétal floral/ vegetal | fruité fruity | épicé/animal spicy/animal | minéral mineral

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.