

Entrées à partager

Starter to share

Prix entre 13€ et 22€

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 cheese & arugula



Panisses croustillants

Coulis de tomates & condiments aux olives noires

Classic Niçois-style chickpea fries, tomato coulis & black 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 & baked 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



Salade de poulpe

Pommes de terre grenailles & pleurottes

Octopus salad with baby potatoes & oyster mushrooms

Salades

Salads

Salade Quinoa

19,00€



Légumes grillés, avocat, fruits secs, pickles d'oignons & vinaigrette aux sésames

Quinoa salad, grilled vegetables, avocado, dried fruit, onion pickle & sesame vinaigrette

Salade Grecque

18,50€



Tomates, concombres, olives noires, oignons rouges & fêta

Greek salad, tomatoes, cucumbers, black olives, red onions & feta cheese

Salade César

21,50€

Au poulet, pancetta grillée, tomates, Grana Padano & croûtons

Caesar salad with chicken, grilled pancetta, tomatoes, Grana Padano & croutons

Taxes et services compris, Prix net en euros TTC

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

Pâtes Pasta

Prix entre 19€ et 24€

*Nos pâtes fraîches 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

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 crémeuses et frites

20,00€

Creamy marinière mussels with french fries



*sans gluten / gluten free
peut contenir des traces*



végétarien / veggy

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

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

Prix 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

Prix entre 22.50€ et 31€

Filet de canette

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 :

5,50€

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.

Gaufre sucre 7,50€

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-visité

Home-made lemon tart revisited

Traditionnel tiramisu au café & aux éclats de chocolat

Traditional tiramisu with coffee and chocolate shavings

Sablé diamant ananas rôti et crème mascarpone

Diamond shortbread with roasted pineapple and mascarpone cream

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

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 chocolate 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

Spectaculoos

Glace spéculoos, glace yaourt, miel, amandes, noisettes grillées & crème fouettée

Speculoos ice cream, yogurt ice cream, honey, toasted almonds & 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 1,00€

Parfums : Vanille, chocolat, fraise, citron, caramel, pistache, yaourt, café, spéculos, mandarine

Flavors : Vanilla, chocolate, strawberry, lemon, caramel, pistacchio, yoghurt, coffee, speculos, mandarine

Happy Darse Hour

18h - 19h

Verre de vin - 4,00€

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

Fiero Spritz, Campari Spritz - 8,50€

Vibrante Spritz - 7,00€

Jus de fruits - 3,90€



Cocktails Signature

Prix 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 (4cl), liqueur de café (2cl), café espresso, cacao poudre

Vodka (4cl), coffee liqueur (2cl), espresso 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

Hugo Spritz

Liqueur Fleur de Sureau (4cl), vin italien pétillant, soda, citron vert

Elderflower liqueur (4cl), italian sparkling white wine, soda, fresh lime

Paloma

Tequila Cazadores (4cl), jus de pamplemousse, sucre vanillé

Cazadores Tequila (4cl), grapefruit juice, vanilla sugar

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, pineapple juice, lemon, soda

Soft & Sodas

Coca cola, coca zéro, Fanta 33cl 5,50€
Jus d'orange, pomme, ACE 20cl 4,80€
Orange juice, apple juice, ACE

Limonade maison 6,00€
Citrons frais, soda, sirop et menthe fraîche
Fresh lemons, soda, sugar syrup, fresh mint

 **Ice Tea maison** 5,70€
Thé bio maison, sirop de pêche, jus de citron
Home-made organic ice tea, peach syrup, lime

Eau Micro-filtrée, zéro carbone 5,50€

Plate ou Pétillante 75cl
Micro-filtered Still or Sparkling Water 75cl

Cafétéria

Coffees

Café expresso, Américain 2,80€
Noisette 2,80€
Crème, Capuccino 4,50€
 Thé vert, thé noir 5,50€
 Infusion 5,50€
Chocolat chaud 5,00€
Matcha Latte, Chai Latte, Golden Latte 5,10€
Supplément lait végétal amande +0,50€

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 7,00€

FOAM Pale Ale IPA

FOAM Blonde

FOAM Blanche

Corona 8,00€

Corona sans alcool / alcohol free 6,50€

Alcools

Ricard, Pastis 3cl 4,70€
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 Cazadores 4cl 10,00€
Tequila Patrón Silver 4cl 11,00€
Limoncello 4cl 8,00€
Peppermint 4cl 8,00€
Grappa 4cl 9,00€
Rhum Bacardi Carta Blanca 4cl 9,50€
Rhum Bacardi Oro 4cl 11,00€
Rhum Diplomatico 4cl 12,00€
Rhum Secha de la Silva 4cl 10,00€
Rhum Santa Teresa 4cl 14,00€
Mezcal Mahani 4cl 10,00€
Cognac 4cl 13,00€
Armagnac 4cl 11,00€

Sup. Soda +1,50€

verre 12cl : 4,50€

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

pichet 25cl : 8,00€

pichet 50cl : 15,00€

Bouteilles de Vin / Bottle of wine

75cl

Corse

- ★ ● AOP CORSE Terra Nativa (blanc, rosé, rouge) 28,50€

Provence

- ★ ● IGP MÉDITERRANÉE Sun Up (rosé)  29,00€
 ■ ★ ● AOP CÔTES DE PROVENCE Tasquier (blanc, rosé, rouge) 42,00€
 ■ ★ ● AOP CÔTES DE PROVENCE Château Rasque (blanc, rosé, rouge) 45,00€

Coups de coeur

- ★ ● VIN DE FRANCE AQUITAINE Pinot Noir (rouge) 28,00€
 ■ ★ ● VIN DE FRANCE ARDÈCHE, Le Rendez-vous des Acolytes (rouge) 33,00€

Bourgogne AOP

- ★ ● BOURGOGNE Olivier Depardon (blanc) 33,00€
 ■ ★ ● MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY Manoir du Capucin (blanc) 40,00€
 ■ ★ ● BOURGOGNE PINOT NOIR Regnard (rouge) 44,00€
 ■ ★ ● CHABLIS Michel Laroche (blanc) 2022 55,00€
 ■ ★ ● MERCUREY Joseph Drouhin (rouge) 65,00€
 ■ ★ ● SAVIGNY Les Beaunes Joseph Drouhin (rouge) 90,00€
 ■ ★ ● BOURGOGNE Saint Aubin 1er cru Domaine Larue (blanc) 110,00€
 ■ ★ ● MEURSAULT Joseph Drouhin (blanc) 150,00€
 ■ ★ ● CHASSAGNE-MONTRACHET Domaine Amiot (blanc) 210,00€

Bordeaux AOP

- ★ ● GRAVES Château Trébiac (rouge) 38,00€
 ■ ★ ● SAINT EMILION Petit Corbin Despagne, Grand Cru (rouge) 2019 75,00€
 ■ ★ ● MARGAUX Blason D'Issan (rouge) 2018 110,00€

Vallée du Rhône AOP

- ★ ● CAIRANNE Grande Reserve Camille Cayran (blanc) 33,00€
 ■ ★ ● CROZES-HERMITAGE Petite Ruche (blanc, rouge) 48,00€

Vallée de la Loire AOP

- ★ ● SANCERRE Domaine Durand (blanc sauvignon) 46,00€
 ■ ★ ● POUILLY FUMÉ Gilles Blanchet (blanc sauvignon) 48,00€

Champagne

- ★ ● GOBILLARD Vieilles Vignes brut 55,00€

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