



Pour vous régaler,
nous vous proposons
notre Plat du jour
ainsi que notre ardoise de
Suggestions de la semaine.

Bonne Dégustation





Nos Entrées & Nos Salades


Starters & Salads



L'AUTHENTIQUE NIÇOISE 16€

Salade, tomates de saison, œuf dur, céleri, poivrons, oignons rouges, concombre, radis, fèves en saison, thon, anchois, olives

(Salad, seasonal tomatoes, egg, celery, peppers, red onions, cucumber, radish, beans, tuna, anchovies, olives)

 **LA CABRESA** 16€

Salade, chèvre chaud pané, pommes, noix, tomates, raisins secs, cranberry

(Salad, breaded hot goat, apples, nuts, tomatoes, raisins, cranberry)

LA CÉSAR CHICKEN (EN WRAP) 16,50€

Salade romaine, poulet rôti, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César maison

(Roman salad, roasted chicken, parmesan shavings, croutons, homemade Caesar sauce)

L'ITALIENNE ALLA BUFALA 17,50€

Salade, champignons, avocat, tomates de saison, mozzarella Bufala, jambon cru

(Salad, mushrooms, avocado, seasonal tomatoes, mozzarella Bufala, ham)

SOUPE DE POISSON MAISON 18€

Avec ses croûtons et sa rouille à l'ancienne

(Fish soup with its croutons and rouille)

LE PARFAIT DE FOIE DE VOLAILLE 14,50€

Et sa confiture d'oignons

(Chicken liver and its onion jam)



Notre huile d'olive est bio  distribuée par l'huilerie Vençoise .



Prix nets, Service compris - Net price, Service included

Notre Coin Véggie

Our vegan corner

| | |
|--|---------------------------------|
|  AUBERGINE ALLA PARMIGIANA | 15€ |
| <i>(Eggplant alla parmigiana)</i> | |
|  NOTRE VEGAN DE SAISON | 17€ |
| <i>(Our seasonal vegan)</i> | |
|  NOTRE MÉLI MELO DE LÉGUMES ET SA BURRATA ITALIENNE | 18€ |
| <i>(Our vegetable meli melo and its Italian burrata)</i> | |
|  NOS ŒUFS  BROUILLÉS ET SON LIT DE MESCLUN | PERSILLADE 11€ |
| <i>(Our organic scrambled eggs and a bed of mesclun)</i> | FROMAGE 12€ |
| | AUX TRUFFES 13,50€ |

Nos Tapas à partager

Our Tapas to share

| | |
|---|--------|
|  PLATEAU DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS ET D'ITALIE (<i>Cheese platter from our Region and Italy</i>).... | 12,50€ |
| PLATEAU DE CHARCUTERIES ITALIENNES (<i>Plancha of Italian cold meats</i>)..... | 15,50€ |
| PLANCHA MIXTE (<i>Mixed plancha</i>)..... | 18€ |
| L'ARDOISE DU CHEF <i>The slate of the chief</i> | 20€ |
| CREVETTES EN TEMPURA <i>anglais</i> | 12,50€ |
| CAMEMBERT RÔTI AUX LARDONS ET PETITS OIGNONS <i>anglais</i> | 12€ |

Prix nets, Service compris - Net price, Service included



Nos Viandes Our Meats



TARTARE DE BŒUF (100% CHAROLAIS) "FAÇON JEANNOT" ET SES FRITES FRAÎCHES PERSILLÉES..... 16€

(Beef tartare "Jeannot way" and fresh fries)

NOS FARCIS NIÇOIS MAISON SUR UN LIT DE MESCLUN..... 17€

(Our homemade Nice stuffed on mesclun salad)

DAUBE DE JOUE DE BŒUF ET SES TAGLIATELLES ITALIENNES 17,50€

(Beef cheek stew and Italian tagliatelle)

ESCALOPE DE VEAU (LES VITELIERS FRANÇAIS) À LA CRÈME ET SES FRITES FRAÎCHES PERSILLÉES..... 22€

(Escalope with cream and fresh fries)

CŒUR DE RUMSTECK (VBF 180GR) ET SES FRITES FRAÎCHES PERSILLÉES..... 23€

(Heart of fillet of rump steak)

SAUCE POIVRE, ROQUEFORT, CÈPES *supplément 2€*

NOTRE BURGER DU CHEF À L'ARDOISE AVEC PAIN BIO  18€

(Our Chef's Burger with Slate and Baker's Bread)


Nous favorisons, dans la mesure du possible, les producteurs Français dans le choix de nos viandes.

Menu Enfant (-12 ans) 9,50€

Kid Menu (under 12)

PETITE PIZZA MARGUERITE OU PETITE LASAGNE OU TAGLIATELLE AU BEURRE

(Little Marguerite or Little Lasagna or Linguine with butter)

FROMAGE BLANC ET SON SUCRE DE CANNE BIO 

(Cottage cheese "organic" and cane sugar "organic")



Prix nets, Service compris - Net price, Service included



Nos Pizzas au feu de bois

Toutes nos pizzas peuvent être à emporter (Take away pizza available)

- NOTRE GARLIC BREAD** 8,50€
 Beurre, ail, persil (Butter, garlic, parsley)
- LA MARGUERITE** 10,50€
 Tomate, Cantal (Tomato, cantal cheese)
- LA NAPOLITAINE** 11,50€
 Tomate, anchois, olives, cantal
 (Tomato, anchovies, olives, cantal cheese)
- L'ATELIER** 12€
 Tomate, ail, persil, champignons, cantal
 (Tomato, garlic, parsley, mushrooms, cantal cheese)
- LA NEPTUNE** 12,50€
 Tomate, thon, ail, persil, cantal
 (Tomato, tuna, garlic, parsley, cantal cheese)
- LA SICILIENNE** 12,50€
 Tomate, câpres, anchois, olives, cantal
 (Tomato, capers, anchovies, olives, cantal cheese)
- LA REINE** 12,50€
 Tomate, jambon, champignons, cantal
 (Tomato, ham, mushrooms, cantal cheese)
- LA CLEM** 13,50€
 Tomate, jambon, champignons, œuf à cheval, cantal
 (Tomato, ham, mushrooms, eggs, cantal cheese)
- LA FRUIT DE MER** 13,50€
 Tomate, moules, crevettes, calamars, ail, persil, cantal
 (Tomato, mussels, shrimps, squid, garlic, parsley, cantal cheese)
- LA 4 FROMAGES** 13,50€
 Tomate, gorgonzola, mozzarella, chèvre, cantal
 (Tomato, 4 sorts of cheese)
- LA CALZONE (hors saison)** 13,50€
 Tomate, jambon, champignons, œuf, cantal
 (Tomato, ham, mushrooms, egg, cantal cheese)
- LA VÉGÉTARIENNE** 14€
 Tomate, champignons, aubergines, poivrons, cantal, ail, persil (Tomato, mushrooms, eggplant, peppers, cantal cheese, garlic, parsley)
- LA REINE BLANCHE** 14€
 Crème fraîche, jambon, champignons, cantal
 (Sour cream, ham, mushrooms, cantal cheese)
- LA CORRIDA** 14€
 Tomate, cantal, chorizo, chèvre, tomate cerise, basilic
 (Tomato, cantal cheese, chorizo, goat cheese, cherry tomato, basil)
- L'ESTRELA** 14€
 Crème fraîche, aubergines, cantal, ail, persil, tomate cerise
 (Sour cream, eggplant, cantal cheese, garlic, parsley, cherry tomato)
- L'ANDALUZ** 14,50€
 Tomate, chorizo, poivrons, œuf à cheval, ail, persil, cantal
 (Tomato, chorizo, sweet peppers, egg, garlic, parsley, cantal cheese)
- LA CANNIBALE** 14,50€
 Tomate, viande hachée avec oignons, œuf à cheval, ail, persil, cantal
 (Tomato, minced beef with onion, egg, garlic, parsley, cantal cheese)
- LA JOAO** 15€
 Crème fraîche, cantal, chèvre, miel, roquette, noix persillade
 (Tomato, mozzarella, cantal cheese, egg, mushrooms, peppers)
- LA GIOIA** 15€
 Tomate, jambon cru, mozzarella, roquette, huile d'olive, copeaux de parmesan, basilic et tomate cerise
 (Tomato, raw ham, mozzarella, rocket, olive oil, parmesan charring, basil, cherry tomato)


SUPPLÉMENT "ŒUF PLEIN AIR" 1€

Supplement "egg outdoors"



Spécialités au feu de bois

Our Firewood Specialities



LAPIN AUX HERBES ET SES POMMES DE TERRE PROVENÇALES (20 min)..... 24,50€
(Rabbit speciality and Provençal potatoes)

SPÉCIALITÉ D'AGNEAU ET SES POMMES DE TERRE PROVENÇALES (20 min)..... 27€
(Lamb speciality and provençal potatoes)

MINI CÔTE DE BŒUF 500GR BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL À L'ANCHOÏADE, FRITES FRAÎCHES ET MESCLUN 29€
(Mini rib of beef 500gr - butter butter with anchoïade) French fries and mesclun

NOTRE PIÈCE DE BŒUF 1KG

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR LA DISPONIBILITÉ DE LA VIANDE.

Our piece of Beef 1kg, Ask your server the availability of meat

Nos Pâtes, Nos Risottos & Raviolis

Our Pasta, Risotto and Raviolis


TAGLIATELLE À LA BOLOGNAISE MAISON 15€
(Tagliatelle with Bolognese homemade)

TAGLIATELLE CARBONARA (Tagliatelle Carbonara)... 16€

TAGLIATELLE AU SAUMON (Tagliatelle with salmon) .. 17€

RISOTTO AUX CÈPES (Cep Risotto)..... 18€

RISOTTO AUX TRUFFES (Truffle Risotto)..... 20€



LASAGNE MAISON (Homemade lasagne) 16,50€

GRATINÉ DE RAVIOLIS NIÇOIS AUX CÈPES 18,50€

(Gratinated with Nice ravioli with porcini mushrooms)

Prix nets, Service compris - Net price, Service included





Nos Poissons *Our fishes*

| | |
|---|---------------|
| TARTARE DE SAUMON FRAIS À LA MANGUE ET À L'AVOCAT | 17,50€ |
| <i>(Salmon tartare with mango and kaffir lime)</i> | |
| TRILOGIE DE LA MER À LA PLANCHA ET SES LÉGUMES SAUTÉS | 20€ |
| <i>(Trilogy of the sea a la plancha)</i> | |
| NOTRE BLANQUETTE DU PÊCHEUR | 22€ |
| <i>(Chef's blanquette of monkfish)</i> | |
| POULPE À LA PERSILLADE ET SES POMMES DE TERRE GRENAILLES | 23€ |
| <i>(Octopus in garlic and parsley and potatoes, virgin sauce)</i> | |

Nos Moules fraîches

Mussels with fresh fries

Accompagnées de frites fraîches persillées Maison

| | |
|--|---------------|
| MARINIÈRE <i>(Sailor)</i> | 15,50€ |
| POULETTE <i>(Pullet)</i> | 16,50€ |
| CURRY <i>(Curry)</i> | 16,50€ |



Prix nets, Service compris - Net price, Service included



Nos Vins Our Wine



Rosé

| | 75cl | 50cl | Verre 14cl |
|--|------------|----------------|---------------|
| • TERRE DU MIDI | | | |
| <i>Les Petites gâteries</i> - IGP..... | 21€ | - | 5€ |
| <i>Élégance et douceur féminine, de couleur pétales de rose aux notes d'agrumes et de petits fruits rouges</i> | | | |
| • LA MÉDITERRANÉE | | | |
| <i>Je peux pas j'ai rosé</i> - IGP Méditerranée | 26€ | - | 6€ |
| <i>Srenache, cinsault, couleur rose pâle, petits fruits frais. Une cuvée tendance et décalée pour l'apéro festif et plus encore ...</i> | | | |
| • LA PROVENCE AOP | | | |
| <i>Les Oliviers Château de Berne</i> «  » - AOC Côtes-de-Provence | 34€ | - | 7€ |
| <i>Un rosé à la robe saumonée, belle intensité légèrement épicé sur des arômes de pêche et d'abricot</i> | | | |
| <i>Roseline "Prestige"</i> - AOP Côtes-de-Provence | 36€ | 26€ | 8€ |
| <i>Puissant, relève des arômes de griottes et de violettes</i> | | | |
| • NOS CHAMPAGNES | | | |
| | Coupe 12cl | Bouteille 75cl | |
| <i>Charles Mignon 1er Cru</i> | 10€ | 56€ | |
| <i>Prosecco</i> | 6,50€ | 28€ | |
| <i>Café expresso</i> | 2€ | | |
| <i>Café américain, déca, noisette</i> | 2,10€ | | |
| • NOS EAUX | | | |
| <i>Evian</i> | 50cl 4,50€ | 1 L 6€ | |
| <i>San Pellegrino</i> | 50cl 4,50€ | 1 L 6€ | |
| <i>Thé / Infusion</i> | 4€ | | |



l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Nos Vins Our Wine

Rouge

| | 75cl | 50cl | Verre 14cl |
|--|------|------|---------------|
| • TERRE DU MIDI <i>Les Petites gâteries</i> - IGP..... Léger et frais sur des notes de fruits rouges | 21€ | - | - |
| • LA PROVENCE <i>Roseline «Prestige»</i> - AOP Côtes de Provence..... Puissant, relève des arômes de griottes et de violettes | 36€ | 26€ | 8€ |
| • LA BOURGOGNE <i>Coteaux Bourguignon</i> - Bouchard Aîné & fils..... Crème de fruits friands entouré par une matière tendre | 27€ | - | 5,50€ |
| • LE RHÔNE <i>Dom Venetia «Beaumes de venise»</i> - Cuv des Côtes du Rhône Corré, crémeux et somptueux | 32€ | - | 7€ |
| <i>St Joseph «Maison Bouachon»</i> - AOP Côtes du Rhône Soutenu, profond, arômes de fruits rouges et noirs | 43€ | - | - |
| • PAYS D'OC <i>Pinot noir «Secret des lunes»</i>  Vin léger et frais, plein de plaisir ... | 28€ | - | 6€ |

Nos Vins Our Wine

Blanc

• LA LOIRE

Le Sauvignon «La Petite Perrière»..... 26€

(Couleur or pâle, il est fin et élégant. Ses arômes persistants se terminent par une note d'aneth.)


Sancerre «Domaine Durand» - AOP Sauvignon 39€

(Vin léger au nez floral frais. En bouche il est perlant et fruité, offrant une bonne vivacité.)

• PAYS D'OC

La Baie du Soleil «Chardonnay 100%» - HVE hautes valeurs environnementales 27€

Parfums floraux et fruités

Diognier «Secret de Lunes»  - IGP Pays d'Oc 28€

Robe jaune claire, notes exotiques

Les 1ères Grives «Domaine Tariquet» - Côtes de Gascogne 30€

Moelleux, tendrement sucré sur des jolis arômes de fruits exotiques

75cl

37,5cl

Verre
14cl

-

6€

26€

8€

-

6€

-

7€

-

7,50€

Verre 14cl

25cl

50cl

• **NOTRE VIN EN PICHET «CÔTÉ MER»**..... 3,50€

Vin de pays du Var - IGP (Rouge, rosé, blanc)

6,50€

10€