

## - Entrées -

**L'Assiette « Dégustation » (Panaché de Spécialités Niçoises)**  21,50€  
Selection of Hot and Cold Appetizers from Nice

(Onion pie, stuffed veggies, chick pea fries, anchovies, chard's omelette, olive paste, polenta) (1.3.4.5.7.8)

**La Planche de Charcuterie Corse et Tomme de Brebis** 21,50€

Corsican Cold Cut a Platter with Tomme Sheep

(Lonzo, panchetta, saucisson, ham, terrine, sheep cheese & fig jam) (1.7.8.10)

**La Barigoule d'Artichaut Maison**  14,50€

Home Made Hot Artichoke Stew

(Artichauts Violets, Lardons, Ail, Oignons, Thym, Tulle d'Olive, Vin Blanc)

(Artichoke, pork belly, garlic, onions, thyme, olive oil)

**Le Trio de la Place Rosselli**  15,50€

Hot Trio Platter

(Panisses, Petits Farcis Niçois, Pissaladière)

(Chicks pea fries, onion pies, stuffed veggies) (1.3.5.8.10)

**L'Assiette de Petits Farcis Niçois**  15,50€

Stuffed Vegetables from Nice

(Polvrons, Oignons, Courgettes, Aubergines, Mesclun)

(Red pepper, eggplant, onion, zucchini, beef & veal, pesto, bread crumbs) (1.3.5.7.8.10)

**La Salade de Chèvre Chaud, Confiture de Figs, Jambon cru** 15,50€

Hot Goat Salad, Fig Jam and Raw Ham

## - Spécialités de Gratins « Maison » -

**Les Raviolis Niçois Gratinés au Gorgonzola** 15,50€

Oven-Backed beef Ravioli in Gorgonzola (1.7)

**Les Cannellonis à la Blette et Ricotta** 15,50€

Oven-Backed Chard Cannellonis with Ricotta and Cheese (1.7)

(Cannellonis, Blettes, Ricotta, Champignons, vin blanc, Crème)

**Les Lasagnes au Four à l'Ancienne** 15,50€

Home Made Oven-baked Beef Lasagna (1.5.7.8.9.10)

(Pâtes Fraîches, Bœuf Haché, Tomato, Crème Fraîche, Emmental Râpé)

**Le Tian de Courgette et Mesclun**  15,50€

Hot Provencal Zucchini Gratin with Pesto & Cheese (1.3.5.7.8.10)

(Courgettes, Riz Arborio, Grana Râpé, Œuf, Chapelure)

## - Les Plats -

|                                                                                                                                                                                                   |                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Les Gnocchis de Pomme de Terre maison Sauce Campagnola</b>                                                                                                                                     |    | 15,50€ |
| Home-Made Potato « Gnocchi » Campagnola Sauce (1.3.5.7)<br>(Champignon de paris, cèpes, haché, crème fraîche et pistou)                                                                           |                                                                                       |        |
| <b>Les Gnocchis de Pomme de Terre maison Sauce Gorgonzola</b>                                                                                                                                     |    | 15,50€ |
| Home-Made Potato « Gnocchi » Gorgonzola Sauce (1.3.5.7)                                                                                                                                           |                                                                                       |        |
| <b>Les Raviolis Niçois Sauce Daube</b>                                                                                                                                                            |    | 15,50€ |
| Beef Ravioli in Beef Stew Sauce (1.5.7)                                                                                                                                                           |                                                                                       |        |
| <b>Les Raviolis Ricotta Alla Pugliese</b>                                                                                                                                                         |                                                                                       | 17,50€ |
| Ravioli Ricotta in « Pugliese » Sauce<br>(Beurre de sauge, Tomates Cerise, Copeaux de Grana Padano)                                                                                               |                                                                                       |        |
| <b>Les Penne Alla Puttanesca</b>                                                                                                                                                                  |                                                                                       | 16,00€ |
| « Penne Pasta » in « Puttanesca » Sauce<br>(Beurre de sauge, Tomates Cerise, Copeaux de Grana Padano)                                                                                             |                                                                                       |        |
| <b>Le Risotto Crémeux aux Cèpes</b>                                                                                                                                                               |                                                                                       | 18,00€ |
| Creamy Risotto With Cepas                                                                                                                                                                         |                                                                                       |        |
| <b>La Daube de Bœuf aux Cèpes et Gnocchis maison</b>                                                                                                                                              |  | 19,50€ |
| Beef Stew With Cepas and Gnocchi                                                                                                                                                                  |                                                                                       |        |
| <b>Le Carpaccio de Bœuf et ses Garnitures</b>                                                                                                                                                     |                                                                                       | 19,50€ |
| Beef Carpaccio and Garnishes<br>(Thin raw beef slices from France, pesto, cheese, salad & sides) (1.3.5.7.8.10)                                                                                   |                                                                                       |        |
| <b>L'Entrecôte d'Appellation à l'Espagnolada</b>                                                                                                                                                  |  | 26,00€ |
| Entrecote Label in « Espagnolada » Sauce<br>(Câpres, All, Olive, Brunoise de Tomato, Huile d'Olive, Vinaigre, Anchois)<br>(Fresh tomato, anchovy, olive & caper's vinegar sauce) (1.3.4.5.7.8.10) |                                                                                       |        |
| <b>L'entrecôte d'Appellation à la Plancha Nature ,</b>                                                                                                                                            |                                                                                       |        |
| <b>Ou sauce Gorgonzola ou sauce Campagnola</b>                                                                                                                                                    |                                                                                       | 26,00€ |
| Entrecote Label Plancha in « Gorgonzola or Campagnola » Sauce (1.3.4.5.7.8.10)                                                                                                                    |                                                                                       |        |
| <b>La Ballotine de Volaille Farcie aux Cèpes,</b>                                                                                                                                                 |                                                                                       |        |
| <b>Sauce Moutarde à l'ancienne</b>                                                                                                                                                                |                                                                                       | 19,50€ |
| Ballotine of Poultry Stuffed With Cepas                                                                                                                                                           |                                                                                       |        |

### - Pour les Pitchouns - au choix -

8,00 €

Penne, Ravioli ou Gnocchi, Sauce tomate, beurre ou huile d'olive

Prix Nets - Service Compris - Cartes bleues acceptées à partir de 15 €

## - Fromages et Desserts -

|                                                                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>La Tomme de Brebis et sa Confiture de Figues Corse</i><br>Tomme of Sheep with Corsican Fig Jam                                 | 7,00€ |
| <i>La Crème Brulée à la Fleur d'Oranger</i><br>Trinity Cream Flavoured With Orange Blossom (3.7)                                  | 9,00€ |
| <i>La Panna Cotta à la Pistache</i><br>Panacotta & Red Fruit Coulis                                                               | 9,00€ |
| <i>Le Tiramisu aux Spéculos et Confiture de Lait</i><br>Tiramisu With Speculos and Milk Jam                                       | 9,00€ |
| <i>Le Moelleux au Chocolat et Eclats de Noisettes Maison</i><br>Molten Hazelnut & Chocolate Cake (1.3.7.8)                        | 9,00€ |
| <i>Mousse Citron Glacée à l'Italienne Nature</i> (Sans lactose)<br>Plain Italian Iced Lemon mousse (15)                           | 5,00€ |
| <i>Mousse Citron Glacée à l'Italienne Coulis de Fraise</i> (Sans lactose)<br>Italian Ice-Cold Lemon Mousse Strawberry Coulis (15) | 5,50€ |
| <i>Mousse Citron Glacée à l'Italienne Limoncello</i> (Sans lactose)<br>Limoncello Italian Iced Lemon Mousse (15)                  | 6,50€ |
| <i>Le Nougat Glacé de Montélimar</i><br>Frozen Montélimar Nougat with Candied Fruits (1.3.7.8)                                    | 9,00€ |
| <i>La Café Gourmand</i><br>(Expresso coffee & a selection of home made delicassies) (1.3.7.8)                                     | 9,90€ |

*Lu fran Colin*  
*Aqui si mangia bem*



## - Les Vins du Sud -

### - La Provence

50 cl

75 cl

#### Château de Rouët « Esterelle »

19,00€

25,00€

Côte de Provence AOC

Blanc : Vin blanc pâle. Au nez, des notes d'agrumes, de citron vert, de fleurs d'acacias.

Rouge : Nez avec des notes confites, petits fruits rouges, marquée par une note épicée en final.

Rosé : Robe rose pâle élégante. Nez expressif de fruits rouges, notes d'agrumes et de bonbon anglais.

#### Château Mentone « Emotion »



29,00€

Côtes de Provence AOC bio

Rouge : Nez avec des notes confites, petits fruits rouges, note épicée en final.

Rosé : Robe pâle, aux arômes fruits rouges, cerises, cassis, mûres, fraises.

#### Domaine Barthès

23,00€

33,00€

Bandol AOC

Rouge : Bouche puissante, avec des arômes de fruits noirs et rouges, d'épices et de laurier.

Rosé : Robe rose aux reflets brillants. Nez fruité de pamplemousse.

#### Domaine Joasc

42,00€

Bellet AOP (vin des collines niçoise)

Rouge : Tannins doux et soyeux. Bouche pleine aux senteurs de maquis et de garrigue.

Rosé : Nez Légèrement iodé puis épices et mûres. Vin de gastronomie. Belle longueur en bouche régressé.

### - La Corse

75 cl

#### Domaine San Pedrone

20,00€

IGP Pays de l'Île de Beauté IGP

Rouge. Puissant et épicé, son élégance, sa finesse, son fruité vous séduiront.

### - La Vallée du Rhône

37,5 cl

75 cl

#### Domaine de Belle-Feuille

15,00€

28,00€

Côtes du Rhône AOC

Rouge Vin de qualité avec des tanins fins et élégants

### - Le Languedoc

75 cl

#### Les Amandiers « Chardonnay »

22,00€

IGP Vin de Pays du Gard

Blanc Vin très aromatique

## - Italie

### Chianti, Classico

DOCG Chianti

Rouge Vin équilibré et doux

75 cl

22,00€

## - Réserve Maison

### Vin de Pays du Var

Sélection des meilleurs Domaine Varois Rouge Rosé

37,5 cl

11,00€

75 cl

19,00€

## - Vin au Verre

### Vin de Pays du Gard

Rouge et blanc

### Château Fonsèche

AOP Haut-Médoc Rouge : Fruité - Souple - Gouleyant

### Chardonnay Les Amandiers

IGP Vin de Pays du Gard : Vin Blanc très aromatique

### Prosecco

AOP Haut-Médoc Rouge : Fruité - Souple - Gouleyant

4,00€

6,00€

5,00€

5,00€

## - Les Bulles

### Henri Mandois

Brut : Or jaune pâle avec quelques notes de miel

### Prosecco Martini

DOC Prosecco

### Lambrusco Amabile Chiarli

DOCG Galla

Rouge, Rubis violacé, franchement vineux et très parfumé

37,5 cl

25,00€

75 cl

55,00€

48,00€

22,00€

## - Apéritif -

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Zaza (prosecco-mandarine)        | 8,00 € |
| Dolce Vita (prosecco-limoncello) | 8,00 € |
| Spritz                           | 8,00 € |
| Pastis 4cl                       | 4,00 € |
| Martini 4cl (blanc ou rouge)     | 5,00 € |
| Porto 4cl                        | 5,00 € |
| Kir (cassis, framboise)          | 5,00 € |
| JB 4 cl                          | 6,00 € |
| Jack Daniel 4 cl                 | 8,00 € |
| Gin Tonic                        | 8,00 € |

## - Digestifs -

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Cognac 4 cl         | 7,00 € |
| Grappa 4 cl         | 7,00 € |
| Rhum Don Papa 4 cl  | 8,00 € |
| Calvados 4 cl       | 7,00 € |
| Limoncello 4 cl     | 6,00 € |
| Poire Williams 4 cl | 7,00 € |
| Set 27 4 cl         | 6,00 € |

## - Bières -

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Pression 25 cl      | 4,00 € |
| Pression 50 cl      | 7,50 € |
| Desperados 33 cl    | 5,50 € |
| Socca bière 33 cl   | 5,00 € |
| Comté de Nice 33 cl | 5,00 € |

## - Softs -

|                                                 |        |
|-------------------------------------------------|--------|
| Coca cola 33 cl                                 | 5,00 € |
| Coca cola Zéro 33 cl                            | 5,00 € |
| Fanta 23 cl                                     | 5,00 € |
| Jus de fruits 25 cl<br>(Pomme, orange, abricot) | 4,00 € |
| Ice Tea Pêche 25 cl                             | 4,00 € |

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Schneppes Agrume 25 cl | 4,00 € |
| Schneppes Tonic 25 cl  | 4,00 € |
| Oasis Tropical 33 cl   | 5,00 € |

## - Eaux - Plate ou Gazeuse

|                |        |
|----------------|--------|
| Mondariz 75 cl | 5,00 € |
| Mondariz 33 cl | 3,50 € |

## - Cafés -

|                  |        |
|------------------|--------|
| Café, Déca       | 2,00 € |
| Cappuccino & Thé | 2,50 € |
| Gourmand         | 9,90 € |