

CARTE DES VINS

PROVENCE	50cl	75cl
FIGUIÈRE MÉDITERRANÉE		
IGP - <i>Rosé</i>		26 €
IGP - <i>Blanc</i>		26 €
IGP - <i>Rouge</i>		26 €
FIGUIÈRE SIGNATURE		
Côtes de Provence AOC - <i>Rosé</i>	25 €	35 €
Côtes de Provence AOC - <i>Blanc</i>	25 €	35 €
Côtes de Provence AOC - <i>Rouge</i>	25 €	35 €
FIGUIÈRE PREMIÈRE		
Côtes de Provence AOC - <i>Rosé</i>		40 €
Côtes de Provence AOC - <i>Blanc</i>		43 €
Côtes de Provence AOC - <i>Rouge</i>		45 €
LANGUEDOC		
"1280" Mas d'Anglas Gard IGP - <i>Rouge</i>		25 €
"1280" Mas d'Anglas Gard IGP - <i>Blanc</i>		25 €
"1280" Mas d'Anglas Gard IGP - <i>Rosé</i>		25 €
CÔTES DU RHÔNE		
Belleruche Chapoutier AOC - <i>Rouge</i>		30 €
La Petite Ruche Chapoutier		40 €
Crozes Hermitage AOC - <i>Rouge</i>		

BOURGOGNE	75 cl
Pinot Noir André Ducal AOP - <i>Rouge</i>	30 €
La Chablisienne "Le Finage" Chablis AOC - <i>Blanc</i>	40 €
LOIRE	
Joseph Mellot "Domaine de Tronsec" Pouilly Fumé AOP - <i>Blanc</i>	40 €
La Vivandière Sancerre AOP - <i>Blanc</i>	40 €
BORDEAUX	
Haut-Médoc Château Mascard AOC - <i>Rouge</i>	35 €
Saint-Émilion Château Toinet Lavalade AOC - <i>Rouge</i>	40 €
VINS AU VERRE	12 cl
Le Rouët, vin de Pays de la Méd.IGP Rouge, Blanc, Rosé	4 €
CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS	
Coupe de champagne - 12cl	12,00 €
Piscine de champagne - 14cl	14,00 €
Jacquart Brut Mosaïque - 75cl	60,00 €
Jacquart Rosé Mosaïque - 75cl	80,00 €
Coupe blanc de blanc - 12cl	5,00 €
Grandial Brut Blanc de blanc - 75cl	25,00 €

LE PROM'
RESTAURANT

LE PROM'
RESTAURANT

📍 15, Promenade des Anglais

☎ +33 (0)4 92 14 68 36

✉ resa-leprom@partouche.com

🌐 casino-nice.partouche.com

1 PLAT + 1 DESSERT +
1 VERRE DE VIN OU 1 BOISSON (SOFT)

PLATS

Faux filet de boeuf, sauce poivre,
gratin dauphinois et salade verte
Ou

Saumon rôti aux épices douces,
wok de légumes et riz
Ou

Plat du jour (seulement le midi)

DESSERTS

Mousse au chocolat légère

Ou

Dessert du jour

Ou

Café gourmand (+2 €)

Ou

Dessert à la carte (+2 €)

FORMULE PROM

18.90 €

MIDI & SOIR

MENU NIÇOIS

27.90 €*
MIDI & SOIR

*Dont 10 € de crédits de jeu offerts
(à valider en caisse du restaurant)

LES POISSONS

Gambas sautées au curry, riz aux fruits secs **24 €**

Fish & chips sauce tartare
et mesclun **18 €**

Loup entier à la plancha, fine ratatouille **26 €**

Filet de Saint Pierre rôti à la vierge,
purée maison **19 €**

Grand Aioli **20 €**

ENTRÉES

Tarte fine de légumes,
mozzarella et basilic
Ou

Petits farcis niçois

PLATS

Daube de bœuf à la
niçoise, gnocchis
Ou

Grand Aioli

DESSERTS

Crème caramel
Ou

Fondant au chocolat

LES ENTRÉES

Soupe de poissons de roche,
rouille et croûtons aillés **14 €**

Terrine de queue de bœuf, condiments,
pain de campagne et bouquet de roquette **13 €**

Tartare de saumon minute,
mangue et avocat légèrement épicé **15 €**

Vitello tonato **14 €**

Petits farcis Niçois **4 Pièces 12 €**
6 Pièces 18 €

LES SALADES

Salade Niçoise **17 €**

Salade César au poulet pané panko **18 €**

Salade de Poulpe à la provençale **18 €**

LES VIANDES

Escalope de veau, sauce forestière,
tagliatelles fraîches **21 €**

Brochettes d'aiguillettes de poulet marinées
au saté, nouilles chinoises aux légumes **19 €**

Tartare de boeuf préparé par nos soins, frites **18 €**

Entrecôte grillée, sauce béarnaise, frites **26 €**

Pluma de porc piperade au piment
d'espelette, purée maison **20 €**

LES DESSERTS

Tarte citron **7 €**

Fondant au chocolat et sa crème anglaise **7 €**

Tarte poire chocolat, façon crumble,
boule de glace vanille **7 €**

Cheesecake traditionnel **7 €**

Crème caramel **7 €**

Mousse au chocolat légère **6 €**

Café gourmand **8 €**

Glaces et Sorbets **2 boules 4 €**

3 boules 5 €

Assiette de fromages **8 €**

LES PÂTES & RISOTTO

Penne au saumon, crème légère **17 €**

Penne aux artichauts poivrade,
crème de parmesan **16 €**

Linguini à la carbonara **16 €**

Risotto aux fruits de mer et gambas **20 €**

MENU ENFANT

12.00 €

Steak haché, frites
Ou
Linguini à la tomate fraîche

2 boules de glace
Ou

Mousse au chocolat

Boisson soft au choix