

Menu

POUR ACCOMPAGNER L'APERITIF

Socca <i>Chickpea flour crepe</i>	4,20€
Frites de panisse <i>panisse fries (made with chickpea flour)</i>	5,50€
Planche mix club <i>jambon cru-tomme de savoie Parma ham-tomme de Savoie</i>	7,90€

ENTRÉES / SALADES

Pissaladière sur lit de mesclun <i>Onion and anchovy thin crust pizza</i>	9,50€
Salade Caesar <i>Salade, tomate, aiguillette de poulet, croustons, grana, anchois, oeufs, sauce caesar Salad, tomato, chicken strip, croutons, grana, anchovies, eggs, caesar sauce</i>	15,90€
Aubergine à la Parmigiani <i>Eggplant with tomato sauce and cheese</i>	14,50€
Salade Niçoise <i>Salade, tomate, céleri, poivrons, cebette, radis, oeuf dur, thon, oignon, anchois, olives Salad, tomato, celery, bell peppers, onion, radishes, hard boiled egg, tuna, anchovies, olives</i>	14,50€
Salade de chèvre chaud au miel <i>Salade, tomate, champignon, noix Warm goat cheese salad (tomato, mushrooms, walnuts, warm goat cheese)</i>	14,50€
Salade de poulpe mariné <i>Marinated octopus salad</i>	16,20€
Salade italienne à la burrata <i>Salade, jambon cru, tomate, poivron, basilic, grana Salad with burrata, parma ham, bell peppers, tomato, basil, grana</i>	15,90€

MENU ENFANT À 9,50€

aiguillette de poulet frites
ou
linguine à la napolitaine
ou
Pizza jambon fromage
1 boule de glace (vanille, fraise, chocolat)
1 verre de limonade ou coca ou sirop à l'eau ou jus d'orange

ASSIETTE DE SPÉCIALITÉS NIÇOISES 18,50€

(En plat pour 1 personne ou à déguster à 2 en entrée)
Petits farcis, pissaladière, poulpe mariné, frites de panisse, poivron grillé, toast de tapenade, ratatouille, tomate mozzarella, mesclun

PLATE OF SPECIALTIES FROM NICE

(Main course for 1 person or to be shared by 2 as a starter)
Vegetables stuffed with meat, onion and anchovy thin crust pizza, marinated octopus, panisse fries, grilled bell peppers, tapenade toast, tomato mozzarella

PÂTES

Linguine aux fruits de mer <i>Poulpe, calamars, gambas, persillade, moules Pasta with seafood</i>	19,50€
Linguine aux 3 fromages <i>Tomme, grana, gorgonzola Pasta with 3 cheeses</i>	13,50€
Linguine à la napolitaine <i>Pasta with tomato sauce</i>	12,50€

GNOCCHI

Gnocchi à la napolitaine <i>Gnocchi with tomato sauce</i>	12,50€
Gnocchi aux 3 fromages <i>Gnocchi with 3 cheeses</i>	13,50€
Gnocchi sauce daube <i>Gnocchi with stew sauce</i>	13,50€

RAVIOLI

Ravioli niçois à la napolitaine <i>Ravioli with tomato sauce</i>	14,20€
Ravioli niçois sauce daube <i>Ravioli with stew sauce</i>	14,50€
Ravioli aux cèpes et à la truffe <i>Ravioli with mushrooms and truffle</i>	16,80€

Risotto à la truffe <i>Risotto with truffle</i>	16,80€
---	--------

VIANDES

Burger du romarin <i>Pain burger, steak hâché, black angus 150g, sauce barbecue, poitrine fumée, salade, tomates, oignons, fromage Romarin's burger, burger bread, black angus's meat 150g, salad, tomatoes, onions, cheese, smoked brisket, barbecue sauce</i>	18,20€
Escalope de poulet pizzaiolo gratinée <i>Chicken fillet pizzaiolo (tomato, cheese)</i>	14,50€
Bavette grillée sauce échalote <i>Grilled flank steak with shallot sauce</i>	19,20€
Daube de joues de boeuf panisse <i>Niçois beef cheek stew, panisse</i>	16,20€
Carpaccio de boeuf frites, salade <i>Thin slices of raw beef with parmesan cheese</i>	14,20€
Tartare de boeuf frites, salade <i>Beef tartare</i>	15,80€
Pluma de Porc ibérique sauce chorizo <i>Iberian pork pluma with chorizo sauce</i>	18,70€

PIZZAS TOMATE ET MOZZARELLA

Marguerite	11,00€	Quatre fromages <i>chèvre, gorgonzola, tomme, mozzarella goat cheese, roquefort, tome mozzarella</i>	14,20€
Reine jambon, champignon <i>ham, mushrooms</i>	12,50€	Italienne jambon cru, grana, mesclun, persillade <i>raw ham, grana, mesclun</i>	14,50€
Peperoni chorizo, oignon, poivron <i>chorizo sausage, onions, peppers</i>	13,20€	Burrata <i>tomates fraîche, aubergine, basilic, burrata fresh tomatoes, raw ham, zucchini, basil, burrata</i>	15,20€
Poulet oignon, poulet, champignon <i>chicken with cumin, onions, mushrooms</i>	13,90€	Truffe <i>crème, truffe, mesclun, huile de truffe, fleur de sel trufflecream, mesclun, truffle oil, flower of salt</i>	15,20€
Végétarienne <i>poivron, aubergine, oignon, tomate, persillade, champignon peppers, zucchini, onions, tomato, mushrooms</i>	13,90€		

FORMULES DÉJEUNER

PLAT + DESSERT 15,00€ OU ENTRÉE + PLAT 16,50€

ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Pissaladière sur lit de mesclun <i>Onion and anchovy thin crust pizza</i>	Escalope de poulet pizzaiolo gratinée <i>Chicken fillet pizzaiolo (tomato, cheese)</i>	Panna cotta
Salade de poulpe mariné <i>Marinated octopus salad</i>	Ravioli niçois sauce daube <i>Ravioli with stew sauce</i>	Tourte de blettes
Salade Niçoise <i>Niçoise salad</i>	Gnocchi aux 3 fromages <i>with 3 cheeses</i>	Tiramisù
Entrée du jour	Plat du Jour	Glace 2 boules

Prix nets

POISSONS

Calamars à la plancha <i>Huile d'olive, ail et persil Grilled calamari (olive oil, garlic and parsley)</i>	17,90€
Poulpe à la plancha sauce vierge <i>Grilled octopus with olive oil sauce</i>	19,20€
Pavé de saumon à l'aneth <i>Salmon steak dill sauce</i>	17,80€
Moules marinière/normande/ 3 fromages /provencale avec frites <i>Mussels marinara/normandy/cheese/provençal with french fries</i>	13,90€

NOS SUGGESTIONS VOUS SONT PROPOSÉES À L'ARDOISE

du lundi au vendredi



Les crèmes glacées et sorbets

Vanille	Citron	Caramel
Chocolat	Ananas	Pistache
Café	Manguo	Banane
Fraise	Poire	Speculoos
Coco	Rhum raisins	

Coupe 1 boule.....	2,80€
Coupe 2 boules.....	4,80€
Coupe 3 boules.....	6,80€
Supplément chantilly.....	1,50€

Banana split.....9,00€
Banane, chocolat, vanille, fraise, sauce
chocolat, chantilly

Chocolat Liégeois.....	7,80€
Café Liégeois.....	7,80€
Dame Blanche.....	7,80€
Fraise Melba.....	8,50€
Selon saison	



Coupe Pina Colada.....9,00€
Glace coco, sorbet d'ananas arrosé
de Rhum

Coupe Colonel.....9,00€
Sorbet citron arrosé de Vodka

Coupe William.....9,00€
Sorbet poire arrosé d'eau-de-vie poire

Prix net service compris

Les Cocktails avec alcool

L'Americano 12cl.....	9,00€
Martini rouge, campari, gin, eau gazeuse, rondelle d'orange	
La Marguarita 12cl.....	9,00€
Tequila, cointreau, citron pressé	
Tequila Sunrise 20cl.....	9,00€
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	
Le Pêcher 20cl.....	9,00€
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, sirop de fraise	
Le Mojito 20 cl.....	9,00€
Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	
La pina Colada 20cl.....	9,00€
Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas	
L'Aperol Spritz 20cl.....	9,00€
Aperol, prosecco, tranche d'orange	
Irish Coffee 10cl.....	9,00€
Whisky, café, crème	
Gin Fizz 20cl.....	9,00€
Gin, schweppes Agrum', jus de citron, sucre	



Coupe du Romarin

9,50€

1 boule vanille,
1 boule chocolat,
1 boule speculoos,
sauce chocolat,
chantilly,
éclats de Speculoos

Prix net service compris

Les Cocktails sans alcool

Le Rio 25cl.....	6,90€
Jus d'orange, limonade, grenadine, citron vert	
La Pink Marguarita 25cl.....	6,90€
Jus de cranberry, jus et rondelles de citron et sucre	
Le Colada 25cl.....	6,90€
Jus d'ananas, lait de coco, sirop d'orgeat	
Le Virgin Mojito 25cl.....	6,90€
Citron, menthe fraîche, sucre, eau gazeuse	

Les Desserts

Crème brûlée.....	6,50€
Tarte Tatin.....	7,50€
Glace vanille et chantilly	
Panna Cotta.....	6,00€
Ile Flottante et crème anglaise.....	6,00€
Brownie au chocolat et sorbet poire.....	7,50€
Tiramisù.....	7,00€
Tourte de blettes spécialité niçoise.....	7,00€
Café ou thé gourmand.....	9,00€
Irish Coffee.....	9,00€
Café frappé au Bailey's.....	9,00€



Les Boissons Chaudes

Café.....	2,20€
Noisette.....	2,30€
Café au lait.....	3,20€
Cappuccino.....	3,80€
Thé - infusion.....	3,80€
Café frappé au Bailey's.....	9,00€
Irish Coffee.....	9,00€
Café gourmand.....	9,00€

Les Sodas et Boissons Fraîches

Coca, cola zéro 33cl.....	3,90€
Fuze Tea, Fanta, Sprite 25cl.....	3,90€
Schweppes, agrumes 25cl.....	3,90€
Diabolo 25cl.....	2,80€
Sirop à l'eau 25cl.....	2,20€
Supplément Sirop : grenadine, menthe, fraise, cassis, citron, orgeat, pêche, passion.....	0,30€

Les Jus de Fruits

Orange, abricot 25cl.....	3,90€
Ananas, pomme, tomate	
Orange ou citron pressé.....	6,20€

Les Eaux Minérales

Plate ou gazeuse 75cl.....	5,20€
Perrier 33cl.....	3,90€

Les Bières

Pression Kronenbourg 25cl.....	3,90€
Pression Kronenbourg 50cl.....	7,50€
Pression Grimbergen 25cl.....	4,50€
Pression Grimbergen 50cl.....	8,50€
Bière sans alcool 25cl.....	3,80€
Monaco 25cl.....	4,20€
Heineken 33cl.....	4,90€
Picon-bière 25cl.....	5,20€
Bière artisanale de Nice 33 cl.....	6,20€
Despérados 33 cl.....	5,80€

Prix net service compris

Les Aperitifs

Ricard 2 cl.....	3,80€
Martini, Campari 5 cl.....	4,50€
Porto, Suze 5 cl.....	4,50€
Whisky, Rhum 4 cl.....	6,00€
Jack Daniel's, bourbon 4 cl.....	7,50€
Kir vin blanc 12 cl.....	3,80€
cassis, mûre, framboise, pêche	
Kir Royal 12 cl.....	7,50€
Vodka, Gin, Tequila 4 cl.....	6,00€
Supplément Soda ou Jus de fruit.....	2,80€

Les liqueurs et Digestifs

Cointreau, Grand Manier 4 cl.....	7,50€
Get 27, Baileys 4 cl.....	7,50€
Limoncello, Fernet Branca 4 cl.....	7,50€
Eau de Vie Poire, Mirabelle, Framboise 4 cl.....	7,50€
Calvados, Cognac, Armagnac 4 cl.....	7,50€
Génépi, Chartreuse Verte 4 cl.....	7,50€

Les Cocktails avec alcool

L'Americano 12cl.....	9,00€
Martini rouge, campari, gin, eau gazeuse, rondelle d'orange	
La Margarita 12cl.....	9,00€
Tequila, cointreau, citron pressé	
Tequila Sunrise 20cl.....	9,00€
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	
Le Pêcheur 20cl.....	9,00€
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, sirop de fraise	
Le Mojito 20 cl.....	9,00€
Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	
La pina Colada 20cl.....	9,00€
Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas	
L'Aperol Spritz 20cl.....	9,00€
Aperol, prosecco, tranche d'orange	
Irish Coffee 10cl.....	9,00€
Whisky, café, crème	
Gin Fizz 20cl.....	9,00€
Gin, schweppes Agrum', jus de citron, sucre	

Les Cocktails sans alcool

Le Rio 25cl.....	6,90€
jus d'orange, limonade, grenadine, citron vert	
La Pink Margarita 25cl.....	6,90€
jus de cranberry, jus et rondelle de citron et sucre	
Le Colada 25cl.....	6,90€
jus d'ananas, lait de coco, sirop d'orgeat	
Le Virgin Mojito 25cl.....	6,90€
citron, menthe fraîche, sucre, eau gazeuse	

Prix net service compris



Glaces

Desserts

Cocktails

2 PLACE DE LA HALLE AUX HERBES, 06300 NICE


04 93 85 65 20

La carte des vins

ROSÉ

		Verre 15 cl	50cl	75cl
Cœur de Raisin	IGP Méditerranée			18,00€
Domaine Coussin «La croix du Prieur»	AOP Côtes de Provence	5,20€	19,00€	25,00€
Domaine de la Ramatuelle 	AOP Côteaux Varois en Provence			21,00€
Corse	IGP Ile de Beauté			19,00€
Château de Font Vive	AOP Bandol			34,00€

BLANC

		Verre 15 cl	50cl	75cl
Chardonnay « La Cour des Dames »	IGP Pays d'Oc	5,20€		19,00€
Domaine Coussin «La croix de Prieur»	AOP Côtes de Provence		19,00€	25,00€
Sauvignon Domaine Gaillard 	ATP Touraine			26,00€
Domaine Durand	AOP Sancerre			35,00€
Domaine JOY Demi-sec	IGP Côtes de Gascogne	5,20€		23,00€

ROUGE

		Verre 15 cl	50cl	75cl
Domaine Coussin «La croix de Prieur»	AOP Côte de Provence		19,00€	25,00€
Côtes du Rhône «Enfant Terrible»	AOP Côtes du Rhône	5,20€		24,00€
Domaine des Nugues	AOP Fleurie (Beaujolais)			33,00€
Château Grand Peyrou St Emilion Grand Cru	AOP St Emilion	7,80€		39,00€
Baron Nathaniel de « Rotschild »	AOP Pauillac			54,00€

CHAMPAGNE

				75cl
Jacquart Mosaïque "Brut"	AOP Champagne			59,00€

PÉTILLANT

		Verre 15 cl	50cl	75cl
Prosecco	Vin blanc pétillant Italien	5,20€		26,00€
Prosecco Rosé	Vin rosé pétillant Italien	5,20€		29,00€

PICHET

		Verre 15 cl	25cl	50cl
Rouge	IGP Méditerranée	3,70€	5,40€	9,80€
Rosé	IGP Méditerranée	3,70€	5,40€	9,80€
Blanc	IGP Méditerranée	3,70€	5,40€	9,80€



2 PLACE DE LA HALLE AUX HERBES, 06300 NICE

04 93 85 65 20