


# primi piatti

Entre 16€ et 20€

NOS PÂTES SONT RÉALISÉES QUOTIDIENNEMENT PAR NOS CUISINIERS.

-  GNOCCHI FRAIS SAUCE TOMATE.....  
Au coeur de mozzarella crémeux et charbon végétal.  
*Fresh gnocchi pasta with tomato sauce, creamy heart of mozzarella and vegetable charcoal.*
-  GNOCCHI FRAIS GORGONZOLA DOP.....  
Gorgonzola « Denominazione di Origine Protetta ».  
*Fresh gnocchi cooked with a gorgonzola sauce.*
-  AUBERGINE À LA PARMIGIANA.....  
Gratin d'aubergine et de tomate, accompagné de roquette.  
*Eggplant & tomato parmigiana served with arugula.*
-  LINGUINI FRAÎCHES AU PESTO & NOISETTES .....  
*Fresh linguine with pesto & hazelnuts.*
- LASAGNES TRADITIONNELLES .....  
Traditionnelle à la viande, accompagné de roquette.  
*Homemade lasagne gluten-free with meat served with arugula.*
-  RIGATONI FRAÎCHES CRÈME DE TRUFFE.....  
*Fresh rigatoni with a truffle flavoured sauce.*

- 
-  RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS.....  
Ravioli à la ricotta et aux épinards, sauce pesto.  
*Ravioli ricotta and spinach, pesto sauce.*

## bambini

jusqu'à 11 ans – until 11 years old

- OU MINI PIZZA MARGARITA .....15,50€  
+ 1 Jus ou sirop à l'eau + 1 boule de glace  
*Steak & French fries or mini pizza marguerite + 1 drink + 1 scoop of ice cream*

 Végétarien

 Vegan



Sans gluten  
mais peut contenir des traces de gluten

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODERATION. Des alcootests sont à votre disposition.

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 nos serveurs.

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.



OPTION SANS GLUTEN  
 GLUTEN FREE OPTION  
 + 2,00€

# pizze

NOS PÂTES À PIZZA SONT  
 RÉALISÉES PAR NOS CUISINIERS. Entre 13,50€ et 19€

EMPORTER -10%  
 TAKE AWAY -10%

## MARGHERITA.....

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises et romarin frais.  
*Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes and fresh rosemary.*

## SUPER SALAMI.....

Sauce tomate, cantal et mozzarella et salami piquant.  
*Tomato sauce, cantal cheese & mozzarella, spicy salami.*

## LA NONNA.....

Sauce tomate, cantal et mozzarella, jambon cru, Grana Padano, tomates cerises, roquette et vinaigre de balsamique.  
*Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, prosciutto, Grana Padano, cherry tomatoes, arugula & drops of balsamic.*

## LA BELLA NISSARDA.....

Sauce tomate, cantal et mozzarella, poivrons grillés, oignons confits et anchois.  
*Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, grilled peppers, onion confits & anchovies.*

## REGINA.....

Sauce tomate, cantal et mozzarella, jambon blanc et champignons de Paris.  
*Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, fresh ham & paris mushrooms.*

## BOSFORO.....

Sauce tomate, cantal et mozzarella, aubergines grillées, viande de boeuf, pesto et Parmesan.  
*Tomato sauce, grilled eggplant, beef, cantal cheese, mozzarella, pesto & parmesan.*

## TARTUFA.....

Pizza blanche, crème de truffe, cantal, mozzarella, roquette fraîche & lamelles de truffe noire.  
*Cream based pizza, cantal cheese, mozzarella, arugula & black truffle flakes.*

# insalata

Entre 12€ et 18€

## POIVRONS GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE .....

*Grilled peppers in olive oil*



## INSALATA VEGAN.....

Lentilles corail, avocat, oignons rouges, betteraves, salade mélangée et graines de courge.  
*Vegan salad with red lentils, avocado, red onions, beets, mixed salad & pumpkin seeds.*

## SALADE DE CROTTIN.....

Chèvre rôti au four, miel, pommes fraîches, chips de bacon & noisettes.  
*Oven-roasted goat cheese, honey, fresh apples, bacon chips & hazelnut.*



## STRACCIATELLA DI MOZZARELLA.....

Le coeur crémeux de la mozzarella, tomates, basilic et huile d'olive.  
*The creamy heart of the mozzarella, tomatoes, basil and olive oil.*



## INSALATA ARTICHAUTS.....

Artichauts crus coupés finement, roquette, anchoïade légère et copeaux de Grana Padano.  
*Finely sliced raw artichokes, arugula, light anchovy sauce & Grana Padano parmesan cheese.*

## INSALATA CAESAR.....

Salade romaine, poulet pané, croûtons et Grana Padano, tomates cerise.  
*Chicken caesar salad, romaine lettuce, croutons, Grana Padano parmesan cheese & cherry tomatoes.*



## ASSIETTE ITALIENNE.....

Poivrons grillés, aubergines, tomates, mozzarella stracciatella, jambon cru, roquette & parmesan.  
*Grilled peppers, eggplant, tomatoes, stracciatella mozzarella, cured ham, arugula & parmesan cheese.*

## pesce

Entre 19,50€ et 21,50€

### RAGOÛT DE SEICHES .....

À la tomate et polenta crémeuse.

*Baby squid stew with tomato and creamy polenta.*

### FILET DE LOUP RÔTI .....

Polenta crémeuse et caponata de légumes.

*Roasted seabass fillet, creamy polenta, vegetables and tomato sauce.*

## carne

Entre 18,50 et 29,50€

### CARPACCIO DE BOEUF ET FRITES .....

Roquette, noisettes, champignons, grana padano et huile d'olive.

*Rocket, hazelnuts, mushrooms, Grana Padano and olive oil.*



### TARTARE CLASSICO .....

Le Tartare de bœuf français préparé par nos soins.

*Classic French beef tartare prepared by us.*



### ENTRECÔTE .....

Polenta crémeuse et caponata de légumes.

*French sirloin steak, creamy polenta and vegetables.*

SUPPLEMENT sauce poivre / sauce gorgonzola + 3,00€

EXTRA pepper sauce / gorgonzola sauce + 3,00€

### ESCALOPE DE VEAU MILANAISE .....

Escalope de veau à la milanaise & linguini, sauce tomate faite maison.

*Crusty veal escalope milanaise, linguini & homemade tomato sauce.*

## burger



**OPTION SANS GLUTEN GLUTEN FREE OPTION + 2,00€**

### BURGER DE BŒUF ..... 20,50€

Pain moelleux fatto con amore, cheddar, salade, tomates, oignons et sauce secrète.

*Hamburger with beef, homemade bread made with love, cheddar, salad, tomato & secret sauce.*

TARTELETTE CARAMEL CHOCO .....

*Mini tart with chocolate and caramel.*

CHOUQUETTES CARAMEL BEURRE SALÉ ET GLACE VANILLE .....

*Salted caramel chouquettes & vanilla ice cream.*

TIRAMISU FATTE IN CASA .....

**Fait maison avec chocolat noir.***Homemade Tiramisu with dark chocolate.*

MOELLEUX AU CHOCOLAT .....

**Fait maison, avec glace yaourt, coulis de caramel, crème fouettée & amandes effilées .***Home made chocolat cake with fiore di late ice cream, whipped cream, caramel coulis & sliced almonds.*

CAKE À L'ORANGE .....

**Glace fleur de lait, coulis caramel, amandes effilées & crème fouettée.***Orange cake, fior di latte, whipped cream, caramel coulis & sliced almonds.*

TARTE AUX POMMES .....

**Flambée au grand marnier (+ 2€).***« Grand marnier » flambéed Apple pie (+ 2€).*

CRÈME CARAMEL .....

*Crème caramel.*

GORGONZOLA DOP .....

**Gorgonzola « Denominazione di Origine Protetta »***Piece of Gorgonzola cheese « Protected Designation of Oriqin ».*

gelati



AFFOGATO ..... 6,00€

**Café et glace vanille.***Espresso coffee and vanilla ice cream.*

AMARENA ..... 11,00€

**Glace vanille, cerises amarena et sirop.***Vanilla Ice-cream, Amarena cherry & sirup.*

GELATTI ARTIGIANALI

*Maison neige azur*

2 boules ..... 6,50€

3 boules ..... 8,50€

Sorbet arrosé 3 boules ..... 13,00€

*Chocolat, Vanille, Citron, Café, Passion, Noix de coco, Fraise, Caramel beurre salé, Fleur de lait, yaourt.*

DAME BLANCHE ..... 11,00€

**Glace vanille, chocolat et crème fouettée.***Vanilla Ice Cream, chocolate and whipped cream.*

CHOCOLAT LIEGOIS ..... 11,00€

**Glace chocolat, topping chocolat et crème fouettée.***Chocolate ice cream, chocolate topping & whipped cream.*

COLONEL ..... 13,00€

**Sorbet citron et vodka (3cl).***Lemon sorbet & vodka.*

PASSION ..... 13,00€

**Glace passion, coco et rhum (3c).***Passion fruit sorbet, coco et rhum.*

bevande calde

EXPRESSO, CAFE AMERICAIN ..... 2,40€

DOUBLE EXPRESSO ..... 4,40€

DÉCAFÉINÉ, ..... 2,40€

LATTE, ..... 4,60€

CAPUCCINO ..... 4,00€

CAPUCCINO CARAMEL ..... 4,30€

CAFÉ VIENNOIS ..... 4,20€

SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL ..... 0,50€

CHOCOLAT CHAUD ..... 4,00€

CHOCOLAT VIENNOIS ..... 4,20€

CAFE BOOST ..... 12,00€

**Irish coffee (4CL) Jameson, café, crème fouettée**

ITALIAN KICK ..... 12,00€

**Amaretto, Baileys, café, crème fouettée**

THE/INFUSIONS BIO ..... 4,80€

**Earl Grey, thé vert, thé noir, thé menthe tilleul, verveine**

## BIERES PRESSION

1/2 Pression FOAM Lager Blonde	(25cl)	4,60€
Sérieux FOAM Lager Blonde	(50cl)	8,70€
Picon bière		+0,80€

## BIERES BOUTEILLES

### Notre bière brassée sur le port de Nice

FOAM IPA, Blanche, Blonde	(33cl)	6,50€
---------------------------	--------	-------

Corona	(33cl)	7,50€
Corona sans Alcool 0%	(33cl)	5,70€

## SODAS

Coca Cola, Coca Zero, Perrier	(33cl)	5,20€
Schweppes Tonic	(25cl)	5,00€
Sirop à l'eau : Grenadine, menthe, pêche, citron		2,80€
Diabolo : Grenadine, menthe, pêche, citron		5,00€
Limonade maison : Citron, menthe, sucre soda	(33cl)	5,00€
Thé glacé maison : Thé bio maison, sirop de pêche, citron		5,00€
Sole Plate / Pétilante	(75cl)	5,20€

## PICHET

### vino francese

IGP PAYS DU VAR REILLANE  
(Rouge12°, Rosé12°, Blanc12°)

4,50€	12cL
8,50€	25cL
15,00€	50cL



## VINS 12cL 50cL 75cL

### AOC CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE ST PONS (Rouge, Rosé, Blanc)	5,50€	21,00€	28,00€
CHÂTEAU RASQUE (Rouge, Rosé, Blanc)	8,90€		42,00€

### AOC VALLÉE DE LA LOIRE

POUILLY FUMÉ GILLES BLANCHET			37,00€
------------------------------	--	--	--------

### AOC VALLÉE DU RHÔNE

CAIRANNE Grand Réserve (Blanc)			26,50€
CÔTES DU RHÔNE Belleruche (Rouge)			29,00€
CROZES-HERMITAGE Petite Ruche (Rouge, Blanc)			44,00€

### VIN DE FRANCE

AQUITAINE - Pinot Noir (Rouge)			24,00€
ARDÈCHE - Le Rendez-vous des acolytes (Rouge)			31,00€

### AOC BORDEAUX

GRAVES CHÂTEAU TRÉBIAC - 2018 (Rouge)	7,00€		39,00€
---------------------------------------	-------	--	--------

### VINS AOC EN BOURGOGNE

OLIVIER DEPARDON (Chardonnay Blanc)			31,00€
MACON SOLUTRÉ - POUILLY	7,00€		35,00€

### MANOIR DU CAPUCIN (Blanc)

CHABLIS MICHEL LAROCHE (Blanc)			52,00€
--------------------------------	--	--	--------

### AOC CÔTE-ROANNAISE / LOIRE

COLLINE EN FLAMME			29,00€
Romain Paire (Gamay Rouge)			

## SOFT DRINKS

Jus de Fruits	(25cl)	4,60€
Orange, Ananas, Pomme, Abricot		
Fruits pressés - Orange, Citron	(20cl)	6,30€

## APERITIFS, ALCOOLS & DIGESTIFS

Pastis, Ricard (3cl)	4,80€
Martini Bianco, Martini Fiero, Martini Rosso (5cl)	5,30€
Campari, Apérol, Suze (5cl)	5,30€
Limoncello Fernet Branca (4cl)	7,30€
Frangelino: liqueur noisette (4cl)	7,30€
Sambucca, Amaretto (4cl)	7,30€
Vodka Eristoff (4cl)	7,80€
Grappa, Cognac (4cl)	9,00€
Rhum Secha de la Silva	10,00€
Rhum Bacardi Blanca	8,50€
Rhum Bacardi Oro	9,50€
Gin Bombay original (4cl)	9,50€
Gin Bombay Saphir (4cl)	10,50€
Jack Daniel's (4cl)	9,50€
Glenfiddich 12ans (4cl)	11,00€
Irish Whisky Teeling	11,00€
William Lawson (4cl)	9,50€
Tequila Cazadores (4cl)	10,00€
Tequila Patron (4cl)	11,00€
Accompagnement Soda	1,50€

## vino italiano

### VIN 12cL 75cL

#### LOMBARDIE & EMILIA ROMAGNE (ROSSO)

IGT LAMBRUSCO ROSSO Opere Ceci		26,00€
--------------------------------	--	--------

#### TOSCANE (ROSSO)

DOCG CHIANTI Podere della Filandra	7,00€	32,50€
DOC IL BRUNCIATO Bolgheri		65,00€
DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO		110,00€
DOCG CHIANTI Tignanello Classico Riserva		230,00€

#### PIEMONTE (ROSSO)

DOCG BARBERA D'ASTI FIULO PRUNOTTO		40,00€
DOCG BAROLO BUSSIA		140,00€

#### CALABRIA

DOC CIRO ROSSO CALABRETTA		33,00€
---------------------------	--	--------

#### IGP SICILIA

LUMÀ GRILLO (Bianco)		27,00€
NERO D'AVOLA Zabu Sicilia (Rosso)		31,00€
SAUVIGNON VITese (Bianco)		35,00€

#### VENETO

DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO		23,00€
-----------------------------	--	--------

#### Antico Blasone (Rosso)

IGT MERLOT GIOL (Rosso)	5,50€	28,00€
IGT PINOT GRIGIO GIOL (Bianco)	5,80€	25,50€
DOCG PROSECCO (Bianco frizzante)	6,00€	33,00€

#### IGT PUGLIA

PRIMITIVO POSIDONE (Rosso)		28,00€
TORMARESCA CHARDONNAY (Bianco)		38,00€