

LA CARTE

LES ENTREES

*LA TERRINE DE CAMPAGNE A L'ARMAGNAC FAIT MAISON	13.50 €
*LA SALADE DU BERGER (<i>secca maison, croustillant de chèvre, mesclun, tomate</i>)	18.00 €
*LE SAUMON FUME NORVEGIEN TOUT SIMPLEMENT	19.00 €
*LE JAMBON DE PARME ET SA BAGNA CAUDA	19.00 €
*LA SALADE D'ARTICHAUTS ET SUCRINES, COPEAUX DE FOIE GRAS, VINAIGRETTE BALSAMIC	20.00 €
*LE DUO DE FOIE GRAS, JUS COURT AU MIEL DE PROVENCE	23.00 €

LE COIN NICOIS

*LA SALADA NISSARDA – LA SALADE NICOISE	16.00 €
*LA BAGNA CAUDA (<i>Panier de crudités et sauce anchoïade</i>)	15.50 €
*LA CASCADE DE HORS D'ŒUVRE (<i>Panier de crudités, sauce anchoïade, assortiment de charcuteries, champignons et tapenade</i>)	21.00 €
*LES GNOCCHIS MAISON, SAUCE TOMATE A LA NICOISE	14.00 €
*LES RAVIOLI MAISON A LA DAUBE AU SBRINZ	15.00 €
*LA DAUBE A LA NICOISE AVEC SES RAVIOLI MAISON AU SBRINZ	17.50 €
*LE DUO DE RAVIOLI ET GNOCCHIS MAISON	16.00 €
*LA FARANDOLE DE FARCI NICOIS	18.00 €

LA CARTE

LES POISSONS

*LE DUO DE SARDINES FARCIES ET EN BEIGNETS, PONT NEUF DE PANISSE	16.00 €
*LE DOS DE SAUMON A L'UNILATERALE	17.50 €
*LE PANACHE DE LA MER SNACKEE, PAELLA DE QUINOA	25.00 €
*LES GAMBAS FLAMBEES A LA PROVENCALE	26.00 €
*LE PIC DE NOIX DE ST JACQUES, JUS DE DAUBE TRUFFE	27.00 €

LES VIANDES

*LE PAILLARD DE VOLAILLE, SAUCE VIERGE	16.00 €
*LES COTELETTES D'AGNEAU GRILLEES A LA FLEUR DE THYM	20.00 €
*L'EMINCE DE CANARD, MIEL DE PROVENCE	22.00 €
*L'ENTRECOTE DE BŒUF GRILLEE (280 g)	22.00 €
*LA PALETTE DU BOUCHER DU MOMENT (assortiment de viandes grillées)	25.00 €
*LE CŒUR DE FILET DE BŒUF AUX 2 POIVRES (300g)	28.00 €
*LA PIECE DE BŒUF GRILLEE POUR 2 PERS. (Noix d'entrecôte de 800 g, 20 min.)	55.00 €

Toutes les viandes bovines sont d'origine française

SUGGESTION DU MOMENT :

LA DETENTE 37 €

au choix :

- *LA COROLLE DE JAMBON DE PARME,
EMINCE D'ARTICHAUTS EN ANCHOIADE**
- *LE TEMPURA DE GAMBAS, JULIENNE DE
SAUMON FUME FACON CAESAR**
- * LES RAVIOLI MAISON A LA DAUBE, SAUCE
AU PARFUM DE CEPES, SBRINZ**

au choix :

- *L'EMINCE DE CANARD ROTI,
MIEL DE PROVENCE**
- *LA TRILOGIE DE LA MER SNACKEE,
(selon arrivage)**

***CHAQUE DIMANCHE :**

NOTRE VIANDE CUITE AU FEU DE BOIS

Nos Plats sont garnis de Légumes du Moment

***NOTRE CARTE DES DESSERTS**

NISSARD à 33 €

au choix :

***L'AVALANCHE DE HORS D'ŒUVRE NICOIS**

(la bagna caouda et ses crudités, assortiment de charcuteries, champignons à l'huile, croûton de tapenade, truccha)

*** L'ASSIETTE DU BERGER**

(mesclun, tomates, secca maison et croûtons de chèvre chaud)

au choix :

***LE DUO DE SARDINES FARCIES ET EN BEIGNETS, PONT NEUF DE PANISSE**

***LA DAUBE DE JOUE DE BŒUF CONFITE AVEC SES RAVIOLI OU GNOCCHIS**

MAISON AU SBRINZ

***LA FARANDOLE DE FARCI NICOIS, PANISSE ET MESCLUN**

***CHAQUE DIMANCHE :**

NOTRE VIANDE CUITE AU FEU DE BOIS A LA BROCHE

Nos Plats sont garnis de Légumes du Moment

NOTRE CARTE DE DESSERTS

LA PETITE FAIM à 23 €

EXCLUS LE WEEK-END ET LES JOURS FERIES)

au choix :

***L'ENTREE DU JOUR**

***LA SALADE NIÇOISE A L'HUILE D'OLIVE**

***L'ASSIETTE DE COCHONAILLE ET SES
CONDIMENTS**

au choix :

***LE PLAT DU JOUR**

***LE DOS DE SAUMON ROTI**

***LA DAUBE A LA NICOISE AVEC SES
RAVIOLIS MAISON AU SBRINZ**

***LES GNOCCHIS DE POMME DE TERRE,
SAUCE TOMATE A LA NICOISE**

***LE PAILLARD DE VOLAILLE, SAUCE VIERGE**

Nos Plats sont garnis de Légumes du Moment

au choix :

*** LE DESSERT DU JOUR**

***LA SALADE DE FRUITS FRAIS**

***LA COUPE DE GLACE OU SORBET AU CHOIX**

***LE CAFE GOURMAND DU MOMENT (+1 €)**

MENU EXPRESS à 18 €

(EXCLUS LE SOIR, LE WEEK-END ET LES JOURS FERIES)

au choix :

- * LE PLAT DU JOUR**
- * LE DOS DE SAUMON ROTI**
- * LES RAVIOLIS MAISON, SAUCE AUX
CEPES ET AU SBRINZ**
- * LES GNOCCHIS DE POMME DE TERRE,
SAUCE TOMATE A LA NICOISE**
- * LE PAILLARD DE VOLAILLE, SAUCE VIERGE**

Nos Plats sont garnis de Légumes du Moment

au choix :

- * LE DESSERT DU JOUR**
- *LA SALADE DE FRUITS FRAIS**
- *LA COUPE DE GLACE OU SORBET AU CHOIX**
- *LE CAFE GOURMAND DU MOMENT (+1 €)**

LA FARANDOLE NICOISE 42 €

**Menu servi exclusivement sur réservation
pour la table complète de minimum 8
personnes**

***LE PANIER DE CRUDITES ET SA BAGNA
CAUDA***

***L'ASSORTIMENT DE
CHARCUTERIES MAISON:***

***LA VENTRESCA, LA SECCA ET LA TERRINE
JAMBON CRU***

LES POIS CHICHES AU CUMIN

LES CHAMPIGNONS A L'HUILE

LA TAPENADE, LA TRUCCHA

LES PANISSES

LES FARCI ET BEIGNET

LA SARDINE FARCIE

LES RAVIOLI MAISON A LA DAUBE

LES GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE,

SAUCE TOMATE A LA NIÇOISE

LA VIANDE DU MOMENT

NOTRE CARTE DE DESSERT

**Menu pouvant être modifié suivant arrivage du
marché et humeur du chef**