

VERRES ET COUPES – GLASSES

Vins au verre – Wine glasses – 15 cl

			
MINUTY PRESTIGE (13°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	11.00€	11.00€	11.00€
CHÂTEAU RASQUE (13°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	12.00€	12.00€	12.00€
CHÂTEAU SAINTE ROSELINE (14°) <i>(LAMPE DE MEDUSE)</i> <i>AOP Côtes de Provence</i>			15.00€
CHÂTEAU PEY NEUF (14°) <i>AOP Bandol</i>			15.00€



CARTE BOISSONS DRINKS MENU

Coupes – Champagne glasses – 15 cl

TAITTINGER BRUT PRESTIGE	18.00€
TAITTINGER ROSE	20.00€
COUPE DE PROSECCO(11°) - 10cl	8.50€

107 QUAI DES ETATS-UNIS – 06300 NICE

Prix Nets / Nets prices

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Excessive alcohol consumption is dangerous for your health. Drink responsibly*

*Les consommations doivent être renouvelées toutes les ½ heures
Drinks must be renewed every ½ hour*

VINS EN BOUTEILLE - 75CL

WINE BOTTLES

	○	●	●
ROSEBLOOD (13°) <i>IGP Méditerranée</i>		45.00€	
MINUTY PRESTIGE (13°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	49.00€	49.00€	49.00€
CHÂTEAU RASQUE (13°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	55.00€	55.00€	55.00€
DOMAINES OTT (13°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	68.00€	68.00€	-
WHISPERING ANGEL (13°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	-	68.00€	-
MINUTY ROSE ET OR (13°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	65.00€	65.00€	
CHÂTEAU PEY NEUF (14°) <i>AOP Bandol</i>	-	-	69.00€
CHÂTEAU VAL D'OR (13°) <i>AOP Saint-Emilion</i>	-	-	69.00€

SPRTIZ CORNER - 15CL

CLASSIC SPRITZ <i>Prosecco, Aperol, eau pétillante</i>	12.50€
ITALIAN SPRITZ <i>Prosecco, Limoncello, eau pétillante</i>	12.50€
SECRET LOVE SPRITZ <i>Prosecco, Liqueur de violette, eau pétillante</i>	12.50€
KISS KISS SPRITZ <i>Prosecco, liqueur de fraise, eau pétillante</i>	12.50 €
BEAU RIVAGE SPECIAL - COCKTAIL SIGNATURE Apérol (15° - 4cl), St Germain(20° - 2cl), Fraise, Basilic, Prosecco (11° - 6cl), Soda / Aperol, St Germain, Strawberry, Basil, Prosecco, Soda	15.50€

Prix Nets / Nets prices

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Alcohol abuse is hazardous for the health
Les consommations doivent être renouvelées toutes les ½ heures / Drinks must be renewed
every ½ hour

COCKTAILS

GIN

CLOVER CLUB – Gourmand (9cl)

14.00€

Bombay dry (40° - 5cl), Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne, Framboise Fraiche, Blanc d'œuf / *Gin, lemon juice, sugarcane syrup, fresh raspberry, egg white*

CUCUMBER SOUTHSIDE – Rafraichissant (9cl)

15.00€

Gin Hendrick's (41,4° - 5cl), Jus de Citron Vert, Concombre, Menthe, Sirop de Sucre Canne / *Gin Hendrick's, lime juice, cucumber, mint, sugarcane syrup*

GIN 'N' TONIC

HENDRICK'S (14CL) –

Concombre, tonic / Cucumber & Tonic

14.00€

MISTRAL GIN (14CL) - Gingembre, tonic / *Ginger & Tonic*

14.00€

BOMBAY (14cl) –

Zestes d'orange, tonic / Orange zest & Tonic

13.00€

TEQUILA

MARGARITA – Puissant (9cl)

13.00€

Tequila (35° - 4cl), Cointreau (40° - 2cl) , citron vert / *Tequila, Cointreau, lime*

FROZEN MARGARITA – Puissant, très frais (9cl)

13.00€

Tequila (35° - 4cl), Cointreau (40° - 2cl) , citron vert
Tequila, Cointreau, lime

RHUM

ZOMBIE – Puissant, tropical (14cl)

14.50€

Bacardi (40° - 4cl) , Cointreau (40° - 2cl), Jus de Citron Vert, Sirop de Grenadine, Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Angostura Bitter
Bacardi, Cointreau, lime juice, Berry syrup, Pineapple juice, Orange juice, Angostura Bitter

MOJITO – Rafraichissant, équilibré (14cl)

13.00€

Bacardi (40° - 4 cl), citron vert, sucre brun, menthe fraîche, soda, Angostura Bitter
Bacardi, lime, brown sugar, fresh mint, soda, Angostura Bitter

MOJITO FRAISES–

Rafraichissant, équilibré (14cl)

14.00€

Bacardi (40° - 4 cl), citron vert, sucre brun, menthe fraîche, fraises fraîches, soda, Angostura Bitter / *Bacardi, lime, brown sugar, fresh mint, fresh strawberries, soda, Angostura Bitter*

MOJITO ROYAL–

Puissant, légère amertume (14cl)

15.00€

Bacardi (40° - 4 cl), citron vert, sucre brun, menthe fraîche, champagne, soda, Angostura Bitter / *Bacardi, lime, brown sugar, fresh mint, champagne, soda, Angostura Bitter*

PINA COLADA– Gourmand, exotique (14cl)

14.00€

Bacardi (40° - 4cl), jus d'ananas, Crème de coco
Bacardi, pineapple juice, Coconut cream

ZACAPA SOUR – Puissant, équilibré (9cl)

21.50€

Zacapa 23 ans (40° - 5cl), Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre de Canne, Blanc d'œuf, Angostura Bitter / *Zacapa Rhum 23yrs old, lime juice, sugarcane syrup, egg white, Angostura Bitter*

LONG ISLAND - Classique (14cl)

14.00€

Bacardi (40° - 2cl), Tequila (40° - 2cl), Vodka (40°-2cl), Gin (40°-2cl), liqueur d'orange, Coca Cola/ *Bacardi, Tequila, Vodka, Gin, orange liqueur, Coke*

Prix Nets / Nets prices

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Alcohol abuse is hazardous for the health
Les consommations doivent être renouvelées toutes les ½ heures / Drinks must be renewed every ½ hour*

CACHACA

CAIPIRINHA– Puissant, végétal (9cl) 13.00€

Cachaça (40° - 4cl) citron vert, sucre blanc / Cachaça, lime, sugar

VODKA

SEX ON THE BEACH – Gourmand, léger (14cl) 14.00€

Vodka (37.5° - 4cl), crème de pêche (16° - 2cl), jus d'ananas, jus de cranberry / Vodka, peach cream liqueur, pineapple juice, cranberry juice

MOSCOW MULE – Rafraichissant (14cl) 14.00€

*Vodka (37.5° - 4cl), Ginger beer, jus de citron vert
Vodka, ginger beer, lime juice*

BLOODY MARY – Incontournable (14cl) 13.00€

Vodka (37.5°), Jus de citron, Jus de tomate / Vodka, Lemon juice, Tomato juice

COSMOPOLITAN – Incontournable (14cl) 14.00€

Vodka (40°), triple sec, jus de citron vert, jus de canneberge / Vodka, Triple Sec, Lime juice, Cranberry juice

CAIPIROSKA– Puissant (9cl) 13.00€

Vodka (37.5° - 4cl), citron vert, sucre blanc / Vodka, lime, sugar

PORNSTAR MARTINI (9cl) 20.00€

Vodka (37.5° - 4cl), purée de passion, citron vert pressé, sucre vanillée maison, accompagné de la moitié d'un fruit de la passion et d'un shooter de Champagne / Vodka, passion fruit purée, squeezed lime, homemade vanilla sugar, served with half a passion fruit and a shot of Champagne

APÉRITIFS

Americano – (6cl) 8.50 €

Martini blanc 2cl, Martini rouge 2cl, Campari 2cl

Kir Maison vin blanc – (10cl) 7.50 €

Muscat de Riversaltes – (12cl) 7.50 €

Porto °Kopke – (6cl) 7.50 €

Campari – (4cl) 7.50 €

Mauresque, Tomate, Perroquet (4cl) 7.00 €

Pastis, Ricard – (4cl) 6.50 €

Martini °Blanc, rouge ou dry – (4cl) 6.50 €

Prix Nets / Nets prices

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Alcohol abuse is hazardous for the health
Les consommations doivent être renouvelées toutes les ½ heures / Drinks must be renewed every ½ hour*

BOUTEILLES DE CHAMPAGNE – CHAMPAGNE

	BOUTEILLE MAGNUM JEROBOAM		
	75 CL	150 CL	300 CL
TAITTINGER BRUT PRESTIGE	110.00€	210.00€	450.00€
TAITTINGER ROSE	125.00€	240.00€	500.00€
RUINART BRUT	145.00€	-	-
RUINART BLANC DE BLANCS	195.00€	390.00€	-
DOM PERIGNON BRUT	450.00€	-	-
CRISTAL ROEDERER BRUT	470.00€	-	-

VINS ET FLACONS PRESTIGES

Blanc ou Rosé

	MAGNUM JEROBOAM MATHUSALEM		
	150 CL	300 CL	600 CL
MINUTY ROSE ET OR (13°) AOP Côtes de Provence	125.00€	240.00€	450.00€
MINUTY PRESTIGE (13°) AOP Côtes de Provence	95.00€	185.00€	-
CHÂTEAU RASQUE (13°) AOP Côtes de Provence	105.00€	-	-
WHISPERING ANGEL (13°) AOP Côtes de Provence	130.00€	250.00€	-

COCKTAILS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE COCKTAILS

GOURMANDISE (14cl) 9.00€

Jus d'orange, Jus de citron vert, Coulis de fruits rouges, Sirop d'orgeat
Orange juice, lime juice, red fruits coulis, orgeat syrup

APPLE MOJITO (14cl) 9.00€

Jus de pomme, Menthe, Citron vert, Sirop de sucre de canne, Soda
Apple juice, lime, sugarcane syrup, soda

TROPICAL EXPRESS (14cl) 9.00€

Jus de mangue, Jus d'ananas, Crème de coco, Jus de citron vert
Mango juice, Pineapple juice, coconut cream, lime juice

MAGA MOJITO (14cl) 11.00€

Red Bull, Menthe, Citron vert, Sirop de sucre de canne
Red Bull, lime, sugarcane syrup,

SOFT DRINKS

	25CL	33CL
COCA COLA / ZERO / 7 UP		6.00€
PERRIER		6.00€
JUS FRUITS GRANNI	5.50€	
ORANGINA / FUZE TEA PECHE	6.00€	
SCHWEPPES TONIC	6.00€	
RED BULL CLASSIC	7.50€	

BIERES - BEERS

BOUTEILLE (33cl)	8.50€
Budweiser, Desperados, Corona, Carlsberg, Leffe	
1664 SANS ALCOOL	6.50€
BIERE ARTISANALE COMTE DE NICE (33cl)	8.50€

Prix Nets / Nets prices

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Alcohol abuse is hazardous for the health
Les consommations doivent être renouvelées toutes les ½ heures / Drinks must be renewed every ½ hour

CARTE DU MIDI

LUNCH MENU

ENTRÉES – STARTERS

Melon de Nice et son éventail de jambon de parme
Nice melon with a Parma ham fan 13.00€

Duo de tartare de thon et saumon aux agrumes Nissard et sa pointe de mayonnaise au wasabi
Citrus-infused tuna and salmon tartare duo, with a hint of wasabi mayonnaise 13.50€

Salade « Caprese », Stracciatella, tomates Cœur de bœuf et sa marmelade, roquette fraîche
Caprese-style salad with Stracciatella, beef heart tomatoes, marmalade, and fresh arugula 12.50€

SALADES – SALADS

La salade niçoise selon nos traditions : thon, mesclun niçois, tomates, poivrons, cébettes, artichauts, radis, céleri, olives, œuf dur et anchois
Niçoise 's salad: tuna, mesclun greens, tomatoes, peppers, spring onion, artichokes, radish, celeriac, olives, hard-boiled egg and anchovies 16.00€

La salade Caesar du chef : poulet français mariné et cuit à basse température, la sauce véritable, romaine émincée, œuf dur, copeaux de grana padano, tomates cerises, croûtons et pancetta... ou pas
The chef's Caesar salad: French chicken fillet marinated and cooked at low temperature, original dressing, romaine salad, hard-boiled egg, grana Padano shavings, cherry tomatoes, croutons, and pancetta... or not 18.00€

PLATS - DISHES

Tartare de bœuf français et ses frites maison
Beef tartare and its fresh French fries 22.00€

Pan Bagna de focaccia maison
Homemade focaccia Pan Bagna 15.00€

Feta fraîche glacée au vinaigre balsamique, croustillant de riz et panache de légumes du Comté
Fresh feta with balsamic vinegar, crispy rice and medley of local vegetables 14.00€

DESSERTS – DESSERTS

Bounty du chef (fondant au chocolat et noix de coco)
Chef's Bounty – warm chocolate and coconut fondant 9.00€

Cheesecake, coulis de fruits et pistaches concassées
Cheesecake with fruit coulis and crushed pistachios 8.50€

Grande assiette de fruits
Large fresh fruit platter 27.00€

MENU MIDI – LUNCH SPECIAL

Du Lundi au Vendredi de 12h00 à 14h00

From Monday to Friday: 12.00pm until 2.00pm

20,00 €

1 Plat + 1 Boisson (½ eau ou soft) + Café
1 Dish + 1 Drink (½ water or soft) + Coffee
(Supp 3€ pour le tartare)- (Supp 3€ for the tartare)

MENU ENFANT – CHILDREN'S MENU

16.00€

CARTE DU SOIR – TAPAS

EVENING TAPAS MENU

19h – 23h

NOS PLANCHES

Servies avec pain et beurre

Planche de charcuterie – Coppa, jambon cru, saucisson de montagne

Charcuterie Board – Coppa, cured ham, mountain-style saucisson **15.00€**

Planche fromagère – Fromages du pays (tomme, chèvre frais, bleu)

Cheese Board – Local cheeses **15.00€**

Planche mixte – Fromages et charcuteries

Mixed Board – Selection of cheeses and cured meats **15.00€**

PETITS PLAISIRS CROUSTILLANTS

Crevettes en tempura

Tempura shrimps **12.00€**

Panisses artisanales relevées au piment d'Espelette

Handcrafted panisses with Espelette pepper **10.00€**

Tenders de poulet et sa sauce

Chicken tenders with dipping sauce **13.00€**

Stick de mozzarella

Mozzarella sticks **9.00€**

CARTE DU SOIR – TAPAS

EVENING TAPAS MENU

19h – 23h

TAPAS MÉDITERRANÉENS A PARTAGER

Mini pissaladières – oignons doux, olives noires et anchois

Mini Pissaladières – Sweet onions, black olives, anchovies **10.00€**

Bruschetta Caprese

Caprese bruschetta **11.00€**

Olivas Colonas Ascolana

Ascolana colonas olives **9.00€**

NOS PINSA MAISON

Niçoise – tomates fraîches, olives de Nice, basilic

Niçoise – Fresh tomatoes, Nice olives, basil **11.00€**

Végétarienne – courgettes grillées et burrata

Vegetarian – Grilled zucchini and burrata. **12.00€**

Blanche neige à la truffe

Snow White Pinsa with truffle **17.00€**

Reine – sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons

Regina – Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms **13.00€**

Caviar (10 grammes)

35.00€

Grande assiette de fruits frais / Large fresh fruits platter

27.00€

ALCOOLS AU VERRE ET EN BOUTEILLES

ALCOHOLS : GLASSES & BOTTLES

	Verres	Bouteilles	Magnum
WHISKY			
JACK DANIEL'S – 40°	10.00€	130.00€	-
BLACK LABEL	12.50€	150.00€	-
RED LABEL	11.50€	130.00€	-
VODKA			
GREY GOOSE – 40°	12.50€	150.00€	290.00€
ZUBROWKA	10.00€	150.00€	-
GIN			
HENDRICK'S – 41.4°	10.00€	150.00€	-
MISTRAL GIN – 40°	10.00€	110.00€	-
BOMBAY SAPHIRE – 40°	9.00€	130.00€	-
MARE GIN – 40°	12.50€	190.00€	-
TEQUILA			
PATRON SILVER – 40°	13.00€	150.00€	-
PATRON XO CAFÉ	12.00€	125.00€	-
CAMINO	-	130.00€	-
RHUM			
BACARDI RESERVE GOLD – 40°	10.50€	120.00€	-
BACARDI BLANC	10.50€	110.00€	-
ZACAPA 23 ans d'âge – 40°	18.50€	190.00€	-
DIPLOMATICO	12.50€	160.00€	-