



BAR • RESTAURANT • GLACIER

À PARTAGER

Socca • panisse	9
socca niçoise crousti-moelleuse, frites de panisse	
Bœuf • avocat	10
tataki de bœuf, condiment avocat épicé	
Houmous • falafel	10
houmous léger, falafel d'épinard et poudre de sumac	
Spanakopita • menthe • pignon de pin	14
feuille de brick, féta, blettes et épices, condiment menthe / pignon de pin	

ENTRÉE

Pastizzi • ricotta • chou rouge	16
pâte feuilletée à la ricotta, salade chou rouge et condiment citron noir	
Dolma • féta • graines de moutarde	18
feuilles de vigne farcies de boulgour, féta, légumes et fruits secs, graines de moutarde torréfiées	
Vitello tonnato	18
fines tranches de veau rafraîchies, sauce au thon et câpres à queue	
Salade Rivea	18
mesclun, thon à l'huile, crudités et picholine, condiment d'une niçoise	
● Croq'Corso • mesclun niçois	16
jambon cru, scamorza, tomate, pistou et mesclun, glace pain et graines	

PLAT

Casarecce • pesto	18
pâtes sèches, pistou pignon, basilic, parmesan	
Bonite • courge • oignon de Tropea	24
bonite marinée et à peine snackée, courge entière au four, oignons de Tropea caramélisés	
Maigre • fenouil • olive noire	28
dos de maigre doré, fenouil, citron confit et olives noires	
Volaille • champignon • saté	22
piccata de volaille croustillante, champignons de saison et condiment saté	
Chawarma bœuf • fattoush	30
effiloché de bœuf aux épices, romaine, tomate et concombre, pain pita	

● Plats accompagnés de nos glaces & sorbets

DESSERT

Tout chocolat	12
sorbet et glace chocolat, tuile, sablé et espuma chocolat	
Citron • cacao	12
crèmeux citron, sablé cacao, sorbet citron confit, sorbet chocolat, crème mi-montée	
Agrume • vermouth	12
agrumes confits, sorbet pamplemousse vermouth, sorbet citron, granité Campari	
Café crème	12
crème tiramisù, biscuit punché au café, granité café et cacao, glace café	
Chocolat liégeois	12
crèmeux, glace trois vanilles et chocolat, crème mi-montée, copeaux de chocolat	
Affogato	12
praliné noisette, glace trois vanilles, crème mi-montée, espresso	
Pistache • fleur d'oranger	12
praliné pistache, glace pistache, granité et crème légère fleur d'oranger	
Gâteau moelleux au chocolat	12
mousse au chocolat à peine cuite, gruê de cacao, glace aux trois vanilles	
Tarte fine aux fruits	12
fine pâte feuilletée, fruits du moment	

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

Plat + dessert + boisson au choix
14

Casarecce aux 3 tomates
ou
Piccata de volaille croustillante,
frites de panisse

Deux boules de glace ou sorbet
au choix
ou
Mousse au chocolat

MENU DÉJEUNER

12-14H

Entrée + plat
ou plat + dessert du jour
28

Entrée + plat + dessert du jour
36

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.
Origine Européenne de nos viandes disponible sur simple demande - AUTOMNE 2022