



BAR • RESTAURANT • GLACIER

## À PARTAGER

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

## ENTRÉE

<b>Endives • labneh • noix</b>	<b>14</b>
endives confites à l'orange, condiment labneh et noix	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>18</b>
fines tranches de veau rafraîchies, sauce au thon et câpres à queue	
<b>Salade Rivea</b>	<b>18</b>
mesclun, thon à l'huile, crudités et picholine, condiment d'une niçoise	
<b>● Croq'Corso • mesclun niçois</b>	<b>16</b>
jambon cru, scamorza, tomate, pistou et mesclun, glace pain et graines	

## PLAT

<b>Casarecce • pesto</b>	<b>18</b>
pâtes sèches, pistou pignon, basilic, parmesan	
<b>Poulpe • chou-fleur • satay</b>	<b>24</b>
poulpe grillé, chou-fleur braisé, sauce cacahuète épicée	
<b>Maigre • broccoletti • citron</b>	<b>28</b>
dos de maigre doré, broccoletti, citron confit et olives noires	
<b>Canard • topinambour • poivre</b>	<b>22</b>
filet de canard grillé, topinambours au beurre noisette, sauce au poivre noir	
<b>Chawarma bœuf • fattoush</b>	<b>30</b>
effiloché de bœuf aux épices, romaine, tomate et concombre, pain pita	

## DESSERT

<b>Tout chocolat</b>	<b>12</b>
sorbet et glace chocolat, tuile, sablé et espuma chocolat	
<b>Citron • cacao</b>	<b>12</b>
crèmeux citron, sablé cacao, sorbet citron confit, sorbet chocolat, crème mi-montée	
<b>Agrume • vermouth</b>	<b>12</b>
agrumes confits, sorbet pamplemousse vermouth, sorbet citron, granité Campari	
<b>Chocolat liégeois</b>	<b>12</b>
crèmeux, glace trois vanilles et chocolat, crème mi-montée, copeaux de chocolat	
<b>Affogato</b>	<b>12</b>
praliné noisette, glace trois vanilles, crème mi-montée, expresso	
<b>Pistache • fleur d'oranger</b>	<b>12</b>
praliné pistache, glace pistache, granité et crème légère fleur d'oranger	
<b>Gâteau moelleux au chocolat</b>	<b>12</b>
mousse au chocolat à peine cuite, gruë de cacao, glace aux trois vanilles	
<b>Tarte fine aux fruits</b>	<b>12</b>
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

● Plats accompagnés de nos glaces & sorbets

## 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/HIVER 2022