

1 PLAT + 1 DESSERT +
1 VERRE DE VIN OU 1 BOISSON (SOFT)

PLATS

Faux filet sauce poivre, gratin dauphinois et salade verte
Ou
Saumon rôti aux épices douces, wok de légumes et riz
Ou
Plat du jour (seulement le midi)

DESSERTS

Mousse au chocolat
Ou Dessert du jour
Ou Café gourmand (+2€) /
Dessert à la carte (+2€)

LES SALADES

Salade Niçoise **16 €**
Salade César au poulet **17 €**
Assiette dégustation :
Petits farcis, tartare de saumon,
brie pané, foie gras **18 €**

LE PROM'
RESTAURANT

+33 (0)4 92 14 68 36

resa-leprom@partouche.com

1 MAIN COURSE + 1 DESSERT +
1 GLASS OF WINE OR SOFT DRINK

MAIN-COURSES

Beefsteak, pepper sauce, gratin dauphinois and green salad
or
Roasted salmon with sweet spices, vegetables and aromatic rice
or
Today's special (only lunch)

DESSERTS

Chocolate mousse
or Dessert of the day
or Café gourmand (+2€) /
dessert "à la carte" (+2€)

SALADS

Niçoise Salad **16 €**
Caesar chicken salad **17 €**
Tasting plate:
Petits farcis Niçois, Salmon tartare, Breaded
bried cheese, foie gras **18 €**

**Découvrez également
Notre carte des vins
& boissons**

**Our wine & drink list
is available on demand.
Please ask our waiter**

FORMULE PROM 16.90€

MIDI & SOIR

LES ENTRÉES

Soupe de poissons de roche, croutons aillés et rouille **14 €**
Foie gras de canard mi-cuit, figue rôtie et pain brioché **15 €**
Tartare de saumon minute à la mangue et avocat **15 €**
Brie pané aux pommes caramélisées, salade romaine aux noix **14 €**
Petits farcis Niçois, coulis de tomates, bouquet de mesclun **4 Pièces 10 €
6 Pièces 15 €**

LES VIANDES

Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites **17 €**
Magret de canard laqué, tian de légumes **20 €**
Souris d'agneau confite aux épices douces et miel, purée maison **22 €**
Escalope de veau à la crème et champignons, linguini, copeaux de parmesan **19 €**
Côte de bœuf à la plancha, sauce moutarde, pommes sautées et salade **25 €**

STARTERS

Fish soup, garlic croutons and "rouille" sauce **14 €**
Foie gras, roasted fig and brioche bread **15 €**
Salmon tartare with mango and avocado **15 €**
Breaded brie cheese with caramelized apples and romaine salad with walnuts **14 €**
Petits farcis Niçois **4 Pieces 10 €
6 Pieces 15 €**

MEAT

Beef tartar, french fries **17 €**
Lacquered duck breast and vegetable tian **20 €**
Lamb shank confit with sweet spices and honey, mash potatoes **22 €**
Veal cutlet with cream and mushrooms, linguini and parmesan **19 €**
Prime Beef rib with mustard sauce, potatoes and salad **25 €**

MENU NIÇOIS* 24.90€

MIDI & SOIR

LES POISSONS

Gambas en persillade, linguini aux tomates cerises **20 €**
Noix de St Jacques snackées, risotto crémeux au parmesan **24 €**
Fish & chips sauce tartare et mesclun **18 €**
Nage de poissons et crustacés au safran et ses petits légumes **22 €**
Filet de daurade au beurre blanc, poêlée de fèves et pommes fondantes **22 €**

LES DESSERTS

Assiette de fromages **8 €**
Café gourmand **7 €**
Tartelette au citron meringuée **6 €**
Tarte tatin et sa boule vanille **6 €**
Crème brûlée **6 €**
Carpaccio d'ananas, glace piña colada **7 €**
Glaces ou Sorbets **2 boules 4 €
3 boules 5 €**

FISH

Gambas, linguini with cherry tomatoes and parsley **20 €**
Scallops with creamy risotto **24 €**
Fish & Chips, tartare sauce and mesclun **18 €**
Fish and shellfish soup with saffron and small vegetables **22 €**
Fillet of sea bream in white butter, pan-fried broad beans and melting potatoes **22 €**

DESSERTS

Cheese plate **8 €**
Coffee gourmand **7 €**
Lemon meringue pie **6 €**
Apple "Tarte tatin", vanilla ice cream **6 €**
Crème brûlée **6 €**
Pineapple carpaccio, piña colada ice cream **7 €**
Ice creams and sorbets **2 scoops 4 €
3 scoops 5 €**

ENTRÉES

Pissaladière
Ou
Petits farcis niçois

PLATS

Daube de joue de bœuf à la provençale, gnocchi et parmesan
Ou
Filet de Saint Pierre rôti à la niçoise, ratatouille

DESSERTS

Crumble aux fruits
Ou
Moelleux au chocolat, cœur coulant caramel

LES PÂTES

Penne aux légumes du soleil et parmesan **14 €**
Penne au saumon, crème légère **15 €**
Linguini à la carbonara **14 €**
Gnocchi au gorgonzola, pignons de pin **15 €**
Linguini aux fruits de mer et gambas **16 €**

MENU ENFANT 12.00€

Steak haché, frites
Ou Linguini à la tomate fraîche

2 boules de glace
Ou Mousse au chocolat

Boisson soft au choix

STARTERS

Pissaladière
(onion and anchovy pie)
Or
Petits farcis Niçois
(vegetables stuffed with meat)

MAIN-COURSES

Provençal beef cheek stew, gnocchi and parmesan
Or
John Dory fish roasted, ratatouille

DESSERTS

Fruit crumble
Or
Chocolate cake
with caramel melting heart

PASTA

Penne with vegetables and parmesan **14 €**
Penne with salmon, light cream **15 €**
Linguini "à la carbonara" **14 €**
Gnocchi gorgonzola, pine nuts **15 €**
Linguini with seafood and prawns **16 €**

CHILDREN'S MENU 12.00€

Minced beef steak and french fries
Or Linguini in fresh tomato sauce

2 scoops of ice cream
Or Chocolate mousse

Soft Drink

INDICATE IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, TELL TO YOUR WAITER - PRICES IN EURO TTC