

FORMULE JOKER

17,90 €

5€ DE
CRÉDITS DE JEU
OFFERTS

PLAT
+
DESSERT
+
VERRE DE VIN

Plat du Jour
(uniquement le midi)
Ou
Faux filet sauce poivre,
gratin dauphinois et salade verte
Ou
Filet de lieu noir, beurre blanc citronné,
riz basmati

Dessert du Jour
(uniquement le midi)
Ou
Mousse au chocolat
Ou
2 boules de glace

MENU NIÇOIS

26,90 €

10€ DE
CRÉDITS DE JEU
OFFERTS

ENTRÉE
+
PLAT
+
DESSERT

Croustillant de chèvre chaud,
bouquet de mesclun
Ou
Petits farcis niçois

Saint Pierre rôti à la vierge, fine ratatouille
Ou
Sauté de veau aux olives, penne et parmesan

Salade de fruits frais
Ou
Crème caramel

CARTE DES VINS

	75 cl	PROVENCE	50cl	75cl
BOURGOGNE				
Pinot Noir André Ducal AOP - Rouge	30 €	FIGUIÈRE MÉDITERRANÉE		
La Chablisienne "Le Finage"		IGP - Rosé		26 €
Chablis AOC - Blanc	40 €	IGP - Blanc		26 €
		IGP - Rouge		26 €
LOIRE		FIGUIÈRE SIGNATURE		
Joseph Mellot "Domaine de Tronsec"		Côtes de Provence AOC - Rosé	25 €	35 €
Pouilly Fumé AOP - Blanc	40 €	Côtes de Provence AOC - Blanc	25 €	35 €
La Vivandière Sancerre AOP - Blanc	40 €	Côtes de Provence AOC - Rouge	25 €	35 €
BORDEAUX		FIGUIÈRE PREMIÈRE		
Haut-Médoc Château Mascard		Côtes de Provence AOC - Rosé		40 €
AOC - Rouge	35 €	Côtes de Provence AOC - Blanc		43 €
Saint-Émilion Château Toinet Lavalade		Côtes de Provence AOC - Rouge		45 €
AOC - Rouge	40 €	LANGUEDOC		
CÔTES DU RHÔNE		"1280" Mas d'Anglas Gard IGP - Rouge		25 €
Belleruche Chapoutier AOC - Rouge	30 €	"1280" Mas d'Anglas Gard IGP - Blanc		25 €
La Petite Ruche Chapoutier		"1280" Mas d'Anglas Gard IGP - Rosé		25 €
Crozes Hermitage AOC - Rouge	40 €			

LES ENTRÉES

Gaspacho andalou	12 €
Tartine de chèvre chaud, noix et magret fumé	13 €
Tartare de saumon, mangue et avocat légèrement épicé	15 €
Tomate coeur de boeuf et burrata, huile d'olive basilic	16 €
Jambon de parme et ses condiments	14 €
Petits farcis Niçois	4 Pièces 12 € 6 Pièces 18 €

LES VIANDES

Grand carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, huile d'olive basilic, frites	18 €
Tartare de boeuf préparé par nos soins, frites	18 €
Souris d'agneau confite, frites de patates douces	24 €
Escalope de veau milanaise, linguini coulis de tomates fraîches	20 €
Entrecôte à la fleur de sel, poêlée de petites rattes et champignons	26 €

LES POISSONS

Fish & Chips, sauce tartare, salade verte	18 €
Saumon rôti, wok de légumes et riz basmati	22 €
Thon mi-cuit au sésame, wok de légumes aux nouilles chinoises	23 €
Poêlée de gambas provençales, linguini	24 €
Daurade au four, sauce vierge et pommes fondantes	26 €

LES SALADES

Salade Niçoise	17 €
Salade César au poulet	18 €
Salade exotique (salade romaine, avocat, coeur de palmier, kiwi, ananas, petites crevettes, tomates cerise, vinaigrette exotique)	19 €
Assiette dégustation (Petits farcis, tartare de saumon, tomates & mozzarella, jambon de parme, verrine de gaspacho)	20 €

LES PÂTES

Linguini napolitaine	15 €
Pennes aux champignons et poulet, crème légère et parmesan	16 €
Linguini à la carbonara	16 €
Pennes au saumon	17 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages	8 €
Café gourmand	8 €
Tiramisu	7 €
Crème caramel	7 €
Moelleux au chocolat coeur coulant, chantilly	7 €
Profiteroles sauce au chocolat chaud	7 €
Salade de fruits frais	8 €
Glaces et Sorbets	2 boules 4 € 3 boules 5 €

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU BAR.

ORIGINE DES VIANDES DISPONIBLE AU BAR.

PRIX EN EUROS TTC - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION