

CARTE DES VINS

| | |
|--|---------------|
| VINS AU VERRE | 12 cl |
| Le Rouët, Vin de Pays de Méd. IGP - Blanc, Rosé | 4,00 € |
| Les Magerans, Côtes du Rhône AOC - Rouge | 4,00 € |

| | | |
|--|----------------|----------------|
| PROVENCE | 50 cl | 75 cl |
| M de Minuty Côtes de Provence AOC - Rouge | 25,00 € | 35,00 € |
| Roseline Prestige Côtes de Provence AOP - Rouge | 22,00 € | 28,00 € |
| M de Minuty Côtes de Provence AOC - Blanc | 25,00 € | 35,00 € |
| Roseline Prestige Côtes de Provence AOP - Blanc | 22,00 € | 28,00 € |
| M de Minuty Côtes de Provence AOC - Rosé | 25,00 € | 35,00 € |
| Roseline Prestige Côtes de Provence AOP - Rosé | 22,00 € | 28,00 € |

| | |
|---|----------------|
| BANDOL | |
| Restanques du Moulin Bandol AOP - Rosé | 30,00 € |

| | | |
|--|----------------|----------------|
| LANGUEDOC | | |
| Clos des Augustins, Le Gamin | 22,00 € | 30,00 € |
| Pic Saint Loup AOC - Rouge | | |
| "1280" Mas d'Anglas Gard IGP - Rouge | 25,00 € | 25,00 € |
| Clos des Augustins, Les Bambins, Val de Montferrand VDP - Blanc | | 25,00 € |
| "1280" Mas d'Anglas Gard IGP - Blanc | 25,00 € | 25,00 € |
| Chardonnay Les Jamelles IGP Pays d'Oc - Blanc | | 23,00 € |
| "1280" Mas d'Anglas Gard IGP - Rosé | 25,00 € | 25,00 € |

| | |
|--|----------------|
| CÔTES DU RHONE | |
| Belleruche Chapoutier AOC - Rouge | 30,00 € |
| La Petite Ruche Chapoutier Crozes Hermitage AOC - Rouge | 40,00 € |

| | |
|--|----------------|
| BOURGOGNE | |
| Pinot Noir André Ducal AOP - Rouge | 30,00 € |
| La Chablisienne "Le Finage" Chablis AOC - Blanc | 40,00 € |

| | |
|--|----------------|
| LOIRE | |
| Joseph Mellot "Domaine de Tronsec" Pouilly Fumé AOP - Blanc | 40,00 € |
| La Vivandière Sancerre AOP - Blanc | 40,00 € |

| | |
|---|----------------|
| BORDEAUX | |
| Réserve Mouton Cadet Médoc AOC - Rouge | 35,00 € |
| Réserve Mouton Cadet S'Émilion AOC - Rouge | 40,00 € |



| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS | |
| Coupe de champagne - 12cl | 12,00 € |
| Piscine de champagne - 14cl | 14,00 € |
| Jacquart Brut Mosaïque - 75cl | 70,00 € |
| Laurent Perrier Brut - 75cl | 90,00 € |
| Laurent Perrier Cuvée Rosé - 75cl | 120,00 € |
| Coupe blanc de blanc - 12cl | 5,00 € |
| Grandial Brut Blanc de blanc - 75cl | 25,00 € |

| | |
|--------------------------------|---------------|
| EAUX MINÉRALES | |
| Vittel - 25cl | 3,00 € |
| Perrier - 33cl | 4,00 € |
| Vittel, San Pellegrino - 50cl | 4,50 € |
| Vittel, San Pellegrino - 100cl | 6,00 € |

LE PROM'
RESTAURANT

LE PROM'
RESTAURANT

 15, Promenade des Anglais
 +33 (0)4 92 14 68 36

 resa-leprom@partouche.com
 casino-nice.partouche.com

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

15 €

Salade César au suprême de poulet snacké

16 €

Assiette dégustation :

18 €

*Petits farcis, jambon cru, tartare de saumon,
tomates mozzarella, poivrons grillés*

Planche de charcuterie :

15 €

Jambon cru, chorizo, coppa, saucisson

FORMULE

PROM

16.90€

MIDI & SOIR

LES ENTRÉES

| | |
|---|--------------------------------|
| Soupe de poissons de roche, croûtons aillés et rouille | 14 € |
| Foie gras de canard à l'amaretto fait maison, chutney de fruits, pain de campagne grillé | 15 € |
| Tartare de saumon mangue et avocat | 14 € |
| Poivrons grillés marinés à l'huile d'olive aillée, origan, focaccia et roquette | 12 € |
| 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 | 16 € |
| Magret de canard au miel et gingembre, cannelloni aux courgettes du pays | 20 € |
| Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, artichauts barigoule et pommes grenaille | 24 € |
| Escalope de veau milanaise, linguini au coulis de tomates | 18 € |
| Pavé de bœuf et son escalope de foie gras façon rossini, gratin dauphinois | 22 € |
| Hamburger, frites | 16 € |

MENU NIÇOIS*

24.90€

MIDI & SOIR

*dont 5€ de crédits de jeux offerts

(à valider en caisse du restaurant)

LES POISSONS

| | |
|--|------|
| Gambas persillées, linguini aux tomates cerises | 20 € |
| Noix de St Jacques snackées, risotto safrané et chips de chorizo | 24 € |
| Panaché de la mer à la plancha, fine ratatouille (<i>gambas, St Jacques, daurade, saumon</i>) | 22 € |
| Fish & chips sauce tartare et mesclun | 18 € |
| Filet de daurade sur fondue de poireaux, émulsion au fumet de poisson épicé | 18 € |

LES DESSERTS

| | |
|--|------------------------------|
| Assiette de fromages | 8 € |
| Café gourmand | 7 € |
| Tiramisu traditionnel | 6 € |
| Tarte tatin et sa boule de vanille | 6 € |
| Crème brûlée | 6 € |
| Moelleux au chocolat, cœur coulant caramel | 6 € |
| Tartare d'ananas au citron vert et gingembre, glace piña colada | 7 € |
| Glaces ou Sorbets | 2 boules 4 € 3 boules 5 € |

ENTRÉES

Velouté de châtaignes
au pain d'épices croustillant

Ou

3 Petits farcis niçois

PLATS

Daube de joue de bœuf
à la provençale, gnocchi
et sablé de parmesan

Ou

Filet de Saint Pierre
rôti à la vierge,
fine ratatouille

DESSERTS

Tartelette au citron
meringuée

Ou

Moelleux au chocolat,
cœur coulant caramel

LES PÂTES & RISOTTO

| | |
|--|------|
| Penne aux artichauts, romarin et ricotta, jus de veau | 14 € |
| Penne au saumon, crème légère | 14 € |
| Linguini à la carbonara | 14 € |
| Linguini à la bolognaise | 14 € |
| Risotto crémeux aux pointes d'asperges | 15 € |

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