

## FORMULE JOKER

17,90 €

PLAT  
+  
DESSERT  
+  
VERRE DE VIN

5€ DE  
CRÉDITS DE JEU  
OFFERTS

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 €

ENTRÉE  
+  
PLAT  
+  
DESSERT

10€ DE  
CRÉDITS DE JEU  
OFFERTS

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

### BOURGOGNE

Pinot Noir André Ducal AOP  
- Rouge

75 cl

30 €

La Chablisienne «Le Finage»  
Chablis AOC - Blanc

40 €

### LOIRE

Joseph Mellot «Domaine de Tronsec»  
Pouilly Fumé AOP - Blanc

40 €

La Vivandière Sancerre AOP - Blanc

40 €

### BORDEAUX

Haut-Médoc Château Mascard  
AOC - Rouge

35 €

Saint-Emilion Château Toinet  
Lavalade AOC - Rouge

40 €

### CÔTES DU RHÔNE

Belleruche Chapoutier AOC - Rouge  
La Petite Ruche Chapoutier Crozes  
Hermitage AOC - Rouge

30 €

25 €

### PROVENCE

M de Minuty Côtes de Provence  
AOC - Rouge

50cl 75cl

30 € 35 €

Roseline Prestige Côtes de  
Provence AOP - Rouge

22 € 28 €

M de Minuty Côtes de Provence  
AOC - Blanc

25 € 35 €

M de Minuty Côtes de Provence  
AOC - Rosé

25 € 35 €

Roseline Prestige Côtes de  
Provence AOP - Rouge

22 € 28 €

### LANGUEDOC

«1280» Mas d'Anglas Gard IGP - Rouge  
«1280» Mas d'Anglas Gard IGP - Rosé  
Chardonnay Les Jamelles IGP  
Pays d'Oc - Blanc

25 €

25 €

23 €

Verre de vin : Rouge, Blanc, Rosé  
Moulin, Vin de Pays - I.G.P. 12cl  
Bouteille de Rouge, Blanc, Rosé  
Moulin, Vin de Pays - I.G.P.

4 €

22 €

## 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 SALADES

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

## 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 PÂTES

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

## 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,  
wok de légumes à la vierge 26 €

## 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