



Les Desserts

Dessert du jour (Uniquement au déjeuner jusqu'à 15 h) 7,90

Mini crème brûlée	4,50
Mini Tiramisu	5,50
Café/Déca. gourmand et sa mini crème brûlée	6,50
Café/Déca. gourmand et son mini Tiramisu	7,50
Duo mini tiramisu et crème brûlée	8,00
Salade de fruits frais	8,00
Panacotta aux fruits rouges	8,00
Carpaccio d'ananas, avec sa boule de sorbet	8,00
Nougat glacé artisanal aux fruits secs, coulis de fruits rouges et chantilly	8,00
Café ou Déca gourmand duo mini tiramisu et crème brûlée	10,00
Feuilleté aux pommes caramélisées, glace vanille et chantilly	10,00
Crème brûlée à la vanille	10,00
Tiramisu au café et à l'Amaretto	10,00
Gâteau moelleux aux trois chocolats, chantilly et fruits rouges	10,00
Tourte de blettes au marc de Provence	12,00
Profiteroles au chocolat, glace vanille et amandes grillées	12,00
Babas Sorrento au rhum, chantilly, griottes, glace au rhum et raisins	12,00
Supplément chantilly	1,50
Supplément boule de glace	2,00
Supplément flambage au Brandy, rhum, marc ou grappa (2 cl alcool en accompagnement d'un dessert)	4,00

Champagne

Cocktails



Sélection « Legrand Frères »	
• La coupe brut « Sélection Casa »	10 cl 11,50
• Piscine	12 cl 14,00
• Champagne brut « Sélection Casa »	75 cl 60,00
• Champagne Blanc de blanc	75 cl 75,00
• Champagne Rosé	75 cl 75,00
• Champagne sélection de Marques	75 cl 110,00

Avec alcool (alcool 5 cl)	11,50
• Gin Fizz: Gin, jus de citron, sucre poudre, Schweppes	
• Caruso: Gin, Noilly Prat, Pipermint	
• Tequila Sunrise: Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	
• Bloody Mary: Jus de tomate, Vodka, Tabasco	
• Blue Moon: Gin, Cointreau, Curacao, jus d'orange, Schweppes	
• Cuba Libre: Rhum blanc, Coca-cola, citron	
• Gin Tonic: Gin, Schweppes, citron	
• Spritz: Campari, vin blanc, Schweppes	
• Barcelona: Cointreau, Cognac, jus d'orange	
• Planter: Rhum brun, Rhum blanc, sirop de canne, Jus ananas et d'orange	
• Ti-Punch: Rhum brun et blanc, sucre cassonade, citron vert	
• Américano: Campari, Cinzano rouge, Martini dry, Schweppes	
• Paradise: Gin, Brandy, Jus d'orange	

Spécialités (alcool 5 cl)	12,50
• Piña Colada: Rhum blanc Baccardi, Jus ananas, glace coco	
• Margherita: Tequila, Cointreau, jus de citron	
• Mojito: Citron vert, rhum blanc Baccardi, menthe fraîche, sucre cassonade	
• Caipirinha: Citron vert, rhum Baccardi, sucre cassonade	
• Spécial Casa Nissa: Limoncello, Cointreau, Champagne	14,50

Sans alcool (25 cl)	9,00
• Andalou: Jus de tomate, d'orange et de pamplemousse, citron	
• Green: Jus d'ananas, de pamplemousse et sirop de menthe	
• Exotic: Jus d'ananas, banane et de pamplemousse, sirop de grenade	
• Mojito / Pina colada virgin	10,00

Les Kirs à la crème de mure, framboise ou cassis	
• au Champagne (11 cl)	12,50
• au vin blanc (15 cl)	6,50
• au verre 18 cl 8,00 • le pichet 75 cl 28,00	

Sangria

• au verre 18 cl 8,00 • le pichet 75 cl 28,00

Carte des Boissons

TARIF BAR soirée après 20h (sans prestation restaurant d'un repas complet)
Perception minimum : 7 €, pour toute consommation inférieure à ce prix sur la carte.
Règlement par chèque et billet de 500 € non accepté. Prix nets, service compris.
Toute personne souffrant d'une allergie alimentaire est priée d'en informer la Direction de l'établissement qui lui donnera toute information nécessaire.

Apéritifs	Cont.	Cidres	Cont.
• Anis au choix (Ricard, Pastis 51, Casanis, Cristal)	3 cl 5,80	• Cidre brut de Bretagne	25 cl 5,00
• Anis avec sirop	3 cl 5,80	• Cidre brut naturel des Asturias	75 cl 12,00
• Pastis Bardoin, Pastis de Nice, Absinthe	3 cl 6,80		70 cl 12,00
• Martini Rouge / Blanc / Dry	5 cl 5,80		
• Suze, Campari	5 cl 5,80		
• Suze cassis	6 cl 6,00		
• Fino de Xeres	6 cl 6,00		
• Muscat	6 cl 6,00		
• Porto rouge, blanc	6 cl 6,00		
• Porto rouge 10 ans	6 cl 9,00		
• Martini Gin, Campari Gin	7 cl 9,00		
• Vodka Gin	5 cl 9,00		
Whiskies - Bourbons	Cont.	Bières	Cont.
• J.B	4 cl 9,00	Bières pression	le demi 25 cl 4,60
• J.B (Baby)	2 cl 5,50	• Kronenbourg 4,8°	le baron 50 cl 9,00
• Ballantines, Jameson,	4 cl 10,00	• Grimbergen 6,7°	le demi 25 cl 5,50
• Chivas Regal, (12 ans)	4 cl 12,00	• Pietra ambrée 6%	le baron 50 cl 10,00
• Jack Daniels	4 cl 10,00	Bière brassée à la châtaigne	le demi 25 cl 5,50
• Single Malt (10/12 ans)	4 cl 14,00	• Bière de saison	le baron 50 cl 10,00
Aberlour, Bowmore, Glenlivet	4 cl 14,00	• Kronenbourg avec limonade ou sirop	25 cl 4,60
		• Picon bière Kro	le baron 50 cl 9,00
		25 cl 7,00	le baron 50 cl 12,00
Cognacs, Armagnacs	Cont.	Eaux minérales	Cont.
• Grande Champagne « Cognac Voyer »	5 ans de moyenne d'âge 4 cl 10,00	Sans alcool	33 cl 5,50
	10 ans de moyenne d'âge VSOP 4 cl 12,00	• San Miguel 5,4°	33 cl 6,00
	Napoléon 17 ans de moyenne d'âge 4 cl 18,00	• Heineken 5 °	33 cl 6,00
	20 ans moyenne d'âge 4 cl 20,00	• Kronenbourg 1664, 5,5°	33 cl 6,00
	XO 25 ans de moyenne d'âge 4 cl 25,00	• Grimbergen blanche 6°	33 cl 6,00
	EXTRA 40 ans de moyenne d'âge 4 cl 35,00	• Desperados 5,9°	33 cl 7,00
		• Guinness brune 7,5°	33 cl 7,00
		• Bière artisanale de Provence	33 cl 7,00
Brandy, Marc, Eaux de vie	Cont.	Sodas	Cont.
• Brandy	4 cl 8,00	Coca-Cola, Coca zero	33 cl 4,80
• Marc de Provence, Calvados	4 cl 10,00	• Orangina, Fanta orange	25 cl 4,80
• Poire, Framboise	4 cl 12,00	• Schweppes Tonic / Schweppes agrumes	25 cl 4,80
		• Seven Up / Sprite / Canada Dry	25 cl 4,80
Rhum	Cont.	• Bitter San Pellegrino	10 cl 4,80
• St James brun	4 cl 9,00	• Ice tea pêche Le verre	25 cl 4,00
• Rhum agricole blanc 55 ° Baccardi blanc	4 cl 10,00	Le Baron 50 cl 7,50	
• Rhum supérieur de Marque	4 cl 12,00	Le verre 25 cl 3,50	
• Rhum arrangé élaboré à Nice, à l'olive, au café, fumé, coco	4 cl 12,00	Le Baron 50 cl 6,50	
		Le verre 25 cl 4,00	
Autres alcools	Cont.	Diabolo	Le Baron 50 cl 7,00
• Tequila, Vodka, Gin, Grappa	4 cl 9,00		
• Alcools supérieurs de Marque	4 cl 12,00		
• Dublino alcool, liqueurs diverses	2,5 cl 5,00		
• Dublino alcools et liqueurs vieillies	2,5 cl 7,00		
• Accompagnement pour alcool au verre / soda, jus de fruit	12,5 cl 1,50		
Digestifs liqueurs	Cont.	Jus de fruits	Cont.
• Baileys, Drambuie, Mandarine Impériale	4 cl 9,00	• Abricot, Pomme, Orange, Ananas	25 cl 4,50
• Grand Marnier, Cointreau, Marie Brizard	4 cl 9,00	• Pamplemousse / Exotic / ACE	25 cl 4,50
• Chartreuse verte, Génié	4 cl 9,00	• Poire / Pêche / Fraise / Tomate	25 cl 4,50
• Limoncello, Manzana	4 cl 9,00	• Fruit pressé «au verre» Orange 15 cl ou citron 7 cl	6,50
• Get 27, Amaretto, Fernet branca	4 cl 9,00		
• Kahlua, Samucca, Malibu	4 cl 9,00		
• Crème de fruits	4 cl 9,00		
Cassis, Mûre, fraise, Pêche, Framboise	4 cl 9,00		
Boissons chaudes alcoolisées	Cont.	Sirops «au verre»	Cont.
• Grog au rhum brun (3 cl alcool)	18 cl 8,00	Anis, fraise, citron, grenade, menthe, orgeat, pêche, cassis, gambetta	
• Vin chaud	18 cl 8,00	Le verre 25 cl 3,50	
• Café arrosé «Brandy»	(1 cl alcool) 6,00	Le Baron 50 cl 6,00	
• Café et son verre d'alcool	(2,5 cl) 7,00	• Supplément sirop pour boissons diverses 3 cl 0,40	
• Irish Coffee - Marnissimo	(3 cl alcool) 18 cl 13,00		
Vins conseillés vins au verre	Demandez la carte des vins	Lait	Cont.
• Vins de Pays des régions du Sud de la France		• Lait au verre, froid	25 cl 3,50
Selon approvisionnement IGP Gard / Vaucluse / Var / Languedoc		• Lait chaud	25 cl 4,00
* Rouge * Rosé * Blanc	75 cl 22,00	• Lait au sirop	25 cl 4,00
* AOP Bellet en Provence, vin des hauteurs de Nice	75 cl 39,00		
• Côteaux du Languedoc A.O.P. La Bergerie * Rouge * Bio*	75 cl 28,00		
• Côteaux du Languedoc AOP Clairette blanc	75 cl 26,00		
• Côte du Rhône A.O.P. * Rouge	75 cl 28,00		
• Sancerre A.O.P. * Blanc * Rouge	75 cl 38,00		
Vins en carafe	Cont.	Viennoiseries	Cont.
Uniquement servis avec un repas		• Croissant au beurre ou Pain au chocolat	2,00
Selon approvisionnement IGP Méditerranée		• Tarte fine grillé - beurre - confiture	3,50
* Rouge Merlot * Rosé du Var et blanc Chardonnay	25 cl 6,00		
	50 cl 12,00		
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.		</	

Toute personne souffrant d'une allergie alimentaire est priée d'en informer la Direction de l'établissement qui lui donnera toute information nécessaire.
Pour les repas de groupes au delà de 10 personnes, le choix d'un menu est préconisé, la carte ne pouvant s'appliquer, pour raison de service.

Toastinis

Un encas savoureux

Sandwichs à l'italienne, sur pain blanc toasté avec persillade, servis avec salade Mesclun

- Mozzarella - tomate - pistou - fromage râpé 16,00
- Pancetta - tomate - chèvre - persillade - fromage râpé 17,00
- Jambon de Parme - tomate - Mozzarella - pistou - fromage râpé 18,00

Bruschettes

Servies avec salade Mesclun

Toutes les bruschettes sont garnies de sauce tomate, origan, fromage râpé olives noires et un filet de persillade pour en relever les saveurs

- Margarita : simple, à la sauce tomate 12,00
- Reine : champignons, jambon blanc 14,00
- Quatre fromages : gorgonzola, mozzarella, chèvre, Emmenthal 15,00
- Végétarienne : tomate fraîche, pistou, champignons, artichaut, poivron 15,00
- Paysanne : champignons, lardons, oignons, poivron 15,00
- Andalouse : chorizo cular, poivron, oignon blanc, Serrano 16,00
- Parma : tomate fraîche, pistou, oignon blanc, jambon de Parme 16,00

Salades

Fraîcheur pour tous les goûts

Toutes nos salades sont élaborées avec du Mesclun de pays.
Les salades composées sont copieuses et peuvent constituer un plat principal

- Petite salade Mesclun 8,00
- Belle salade Mesclun, tomates et oignons blancs 11,00
- Tomate et Mozzarella, sauce pistou et Mesclun 15,00 *
- Aux toasts de chèvre chaud, nappé de miel, tomates, oignons blancs et persillade 16,00 *
- Andalouse, Chorizo cular, jambon Serrano et fromage Manchego 17,00 *
- Exotique, ananas, orange, cœur de palmier et crevettes roses 17,00
- Niçoise, Mesclun, œuf, tomate, concombre, artichaut, cébettes, thon, anchois 18,00 *
- Italienne, Parmiggiano, Mozzarella et Parme 18,00 *
- Fermière, blanc de volaille rôti, champignons, poivrons rouges, lardons, croûtons 18,00
- Aux fruits de mer, crevettes, moules, calamars, St Jacques (selon arrivage) 20,00
- Au saumon fumé, sauce vierge et citron 20,00 *

* Nos salades copieuses constituent un véritable plat, dont le prix est marqué d'une étoile, peuvent être servies en « portion entrée » remisée de 30 %, afin d'être suivies d'un plat

Pizzas

Buonissima !

Toutes les Pizzas sont garnies de sauce tomate, origan, fromage râpé, olives noires et d'un filet de persillade pour en relever les saveurs
(Merci de préciser sans persillade selon votre goût).

- Margarita : simple, à la sauce tomate 14,00
- Napolitaine : tomate fraîche, oignons blancs et anchois au sel 15,00
- Reine : champignons, jambon blanc 16,00
- Végétarienne : tomate fraîche, pistou, champignons, artichaut, poivron 16,00
- Quatre fromages : gorgonzola, mozzarella, chèvre, Emmenthal 16,00
- Fermière : champignons, lardons, Blanc de poulet, oignons, poivron 17,00
- Andalouse : chorizo cular, jambon Serrano, poivron, oignons blancs 17,00
- Parma : tomate fraîche, basilic, oignons blancs, jambon de Parme grillé 17,00
- Marine : saumon fumé, thon, oignons blancs, mozzarella 17,00
- Fruits de mer : poivron, champignons, moules, crevettes, calamars, St Jacques (selon arrivage) 18,00
- Casa Nissa : tomate fraîche, pistou, oignons blancs, jambon de Parme, fromage de chèvre 18,00

Suppléments alimentaires

/ Sauces au choix et Légumes au choix

- Pizza blanche (crème fraîche à la place de sauce tomate) 1,80
- Œuf à cheval, Anchois, Mozza, Chèvre, Champignons, Chorizo, Jambon blanc, Lardons, Thon, Manchego, Parmiggiano 2,00
- Jambon de Parme ou de Serrano, Saumon fumé 2,80

Tapas

comme en Espagne !

Les Tapas sont des recettes authentiques, originales et savoureuses servies en petites portions correspondant à une entrée. Les Tapas, sont devenues en Espagne un véritable art de vivre, de faire la fête et de se nourrir. Elles sont nées d'une coutume espagnole, en Andalousie où, à l'apéritif, pour raison d'hygiène, on couvrait les verres d'une coupelle (Tapas) sur laquelle un aubergiste eut, un jour, l'idée de poser une tranche de jambon en accompagnement d'un verre de vin.

L'ail, l'huile d'olive et le piment doux inspirent cette cuisine du Sud.

La Grande assiette dégustation

Une entrée pour deux ou un vrai festin pour amateur de Tapas fait maison

Servie avec Mesclun, jambon Serrano et fromage Manchego

- 10 Spécialités, servies en cassolettes, Chorizo cuit au cidre, Patatas bravas, Champignons persillés, Tortilla espagnole, Farcis niçois, Morue fraîche gratinée à l'aioli, Ailes de poulet aux épices et au miel, fruits de mer et calamars en persillade, Poivron rouge rôti à l'ail et aux anchois. 22,00

(Composition pouvant être modifiée en fonction de l'assortiment du jour)

L'assiette de Tapas

Servie avec jambon Serrano et fromage Manchego sur lit de Mesclun 25,00

- 8 spécialités, servies en cassolettes plus petites que la Grande assiette dégustation. Chorizo cuit au cidre, Champignons persillés, Tortilla espagnole, Farcis niçois, Ailes de poulet aux épices et au miel, Fruits de mer en persillade, Poivron rouge rôti à l'ail et aux anchois, Pancetta grillée 22,00

(Composition pouvant être modifiée en fonction de l'assortiment du jour)

Pan tomate

Pain de campagne toasté avec persillade et émincé de chair de tomate fraîche. 8,00

Les Cassolettes

- Patatas bravas gratinées au piment doux (pomme vapeur rôties et mayonnaise au Paprika) 9,00
- Tortilla de patatas (omelette de pomme de terre et oignons rissolés) 9,00
- Ailes de poulet, aux épices et au miel 9,00
- Chorizo frais au cidre brut des Asturias 9,00
- Moules à la marinière, vin blanc, ail et persil 9,00
- Champignons en persillade (Pleurotes, champignon de Paris, cèpes et autres selon saison) 9,00
- Filets de poivrons rouges rôties à l'ail et ses anchois au sel 9,00
- Tortilla à l'andalouse avec jambon Serrano et chorizo frais 10,00
- Les 6 escargots en coquille, au beurre persillé 10,00
- Farcis niçois les 4 servis avec mesclun 14,00
- Morue fraîche (cabillaud) gratinée à l'aioli 16,00
- Cuisses de grenouille à la Provençale et son aioli 17,00
- Poêlon de Calamars grillés à la Plancha, en persillade 19,00

Les Assiettes

- Pissaladière (tarte aux oignons rissolés, anchois et olives noires) 9,00
- Jambon cru Serrano 14,00
- Jambon cru de Parme 14,00
- Mozzarella Burrata au basilic sur lit de mesclun et tomates fraîches 14,00
- Saumon fumé (servi avec toasts pain blanc grillés) 15,00
- Jambon Ibérique Pata Negra de Bellota (servi avec Pan Tomate) 28,00

Carpaccio de bœuf Charolais

Servi avec Fromage Manchego, pain grillé à la tomate et frites Maison 25,00

Feuilleté de canard « Spécialité Maison »

Mi-cuit au vieux Muscat et chemisé au magret fumé.

Servi avec toasts et confit de figues 28,00

Dégustation de charcuterie

Servie avec pain grillé à la tomate et Mesclun de pays 25,00

Jambon de Parme, Jambon Serrano, Chorizo Cular, Magret fumé, Pancetta grillée Beurre et cornichons.

Soupes

Authentiques

- Soupe à l'oignon, aux croûtons gratinés au fromage 15,00
- Soupe de légumes Provençale, au basilic 15,00
- Soupe de poissons, avec rouille, croûtons et fromage râpé 18,00

Fromages

- L'assortiment (Gorgonzola, chèvre, Manchego, Parmiggiano) 16,00
- La portion (1 fromage au choix) 7,50

Pour des raisons liées à la qualité organoleptique et à la sécurité sanitaire d'approvisionnement des produits, quelques recettes sont ou peuvent contenir occasionnellement des produits d'origine surgelée, selon saison, dans des conditions optimales de conditionnement (comme surgelés à bord du bateau pour les produits de la mer et en laboratoire spécialisé, dès récolte ou abattage pour tout produit végétal ou animal), à savoir, pour l'essentiel : Gambas, crevettes, calamars, escargots, carpaccio de bœuf, jarret d'agneau, cèpes, haricots verts, cuisses de grenouilles.

Plats cuisinés

Sauvages du Sud

- Oeufs au plat, poivron et chorizo frais, frits à l'huile d'olive, frites « Maison » 18,00
- L'assiette végétarienne, assortiment de légumes du jour servis chauds 18,00
- Poulet fermier, jus aux épices, pommes rôties à la peau 20,00
- Escalope de volaille, riz blanc sauce crème aux champignons 20,00
- L'assiette Niçoise, Mesclun, farcis niçois, champignons, pissaladière, poivrons frais aux anchois, Daube de bœuf tagliatelles. 22,00
- Tartare de bœuf, frites Maison (ingrédients servis à part à préparer vous-même selon vos goûts) 22,00
- Daube de bœuf à la niçoise, Tagliatelles 24,00
- Travers de porc au miel, frites Maison 24,00
- Confit de cuisse de canard, pommes rôties à la peau 26,00
- Gigolette de souris d'agneau, ail en chemise, purée tapenade Maison 29,00

Viandes grillées à la Plancha

Cuisson directe sur plaque très chaude pour une cuisson plus goûteuse des aliments
Les légumes et sauces d'accompagnement peuvent être modifiés selon vos désirs

- Steak haché frais, frites Maison, sauce poivre 19,00
- Araignée de jambon de porc, Mesclun, écrasé de pommes de terre garni tapenade 22,00
- Magret de canard, sauce poivre, Pommes rôties persillade 28,00
- Entrecôte maturée, (environ 300 g) sauce poivre et frites « Maison » 32,00
- Entrecôte maturée, (environ 450 g) sauce poivre et frites « Maison » 45,00
- Assortiment de viandes grillées, (Un plat pour deux ou un vrai festin pour amateur de viandes) (magret, entrecôte, blanc de poulet, araignée de jambon de porc, chorizo et pancetta grillée) 48,00
- Sauce au choix (portion 10 cl servie seule ou en supplément d'un plat) 2,80

Poivres, Champignons, Gorgonzola, Tomate fraîche et Tapenade, Miel, Pistou.

Légumes au choix

(portion servie seule ou en supplément d'un plat) 7,00

Pommes frites Maison, Pommes rôties aux épices, Pommes vapeur nature ou persillade Purée nature ou tapenade maison, Spaghetti ou Tagliatelle nature ou sauce tomate, Haricots verts, Riz blanc, Salade Mesclun, légumes vapeur

Supplément alimentaire / Sauces au choix et Légumes au choix

Pizza blanche (crème fraîche à la place de sauce tomate) 1,80

Œuf à cheval, anchois, mozza, chèvre, champignons, chorizo, jambon blanc, lardons, thon, manchego, parmesan 2,00

Jambon de Parme ou de serrano, saumon fumé 2,80

Côté mer

Produits disponibles selon arrivage

- Filet de lieu noir, (ou lingue selon arrivage) en persillade, pommes vapeurs et haricots verts 21,00
- Moules frites à la marinière, vin blanc, ail et persil 21,00
- Sardines grillées à la fleur de sel, persillade et pommes vapeur 21,00
- Tartare de saumon frais, haché minute au couteau, assaisonné sauce vierge, salade mesclun et frites « Maison » 26,00
- Pavé de saumon rôti, écrasé de pomme de terre maison, haricots verts, Mesclun 26,00
- Morue fraîche (Cabillaud non salé) à l'aioli et ses petits légumes 32,00
- Calamars frais grillés à la persillade, écrasé de pomme de terre maison et mesclun de pays 32,00
- Frito misto du pêcheur, calamars, crevettes, St Jacques, moules, sardine, cabillaud, gamba sauvage, frites de courgettes, Mesclun 34,00
- Gambas sauvages grillées à la fleur de sel, Pommes vapeur persillées 35,00
- Zarsuela, Grand assortiment de poissons du jour, avec moules, calamars, St Jacques et gamba sauvage, crevettes, persillade, servie avec une petite soupe de poisson, aioli et croutons (Un plat pour deux ou un vrai festin pour amateur de poissons) 48,00
- Paella mixte, Poivrons, oignons blancs volaille, chorizo frais, cabillaud, crevettes, calamars, St Jacques (selon arrivage) (Servi pour 2 personnes/ Prix par personne) 34,00
- Rizotto de la mer, crevettes, St Jacques, calamars, champignons, crème de crustacés (Servi pour 2 personnes/ Prix par personne) 34,00

Pasta

Spaghettis

Un petit coin d'Italie

- Nature, accompagné d'un carré de beurre frais 12,00
- A la sauce tomate, ail, oignons, herbes aromatiques 15,00
- Au blanc de volaille, crème au jus de volaille et champignons 19,00
- A la carbonara, lardons, crème et jaune d'œuf frais 19,00
- A la Bolognaise, bœuf haché, ail, tomate et aromates 21,00
- Aux fruits de mer à l'italienne, sauce tomate, moules, calamars, crevettes, gamba, St Jacques 25,00
- Raviolis frais de la Maison niçoise « La Raiola » sauce à la daube de bœuf « Maison » 25,00
- Tagliatelles au pistou, à la crème fraîche au basilic et copeaux de Parmiggiano 19,00
- Tagliatelles au saumon frais, crème fraîche safranée 25,00
- Tagliatelles au foie gras de canard fait Maison 30,00

Menu Bambino

(moins de 10 ans) 15,00

- Steak haché frites ou *Escalope de volaille Ketchup frites ou *Spaghetti nature ou sauce tomate ou 1/2 pizza Margarita
- Glace 1 boule (Vanille, Framboise ou Chocolat)
- Verre de Coca cola ou Ice-tea ou jus d'orange ou sirop grenade

Formule déjeuner

(servie uniquement le midi, jusqu'à 15 h)

PLAT DU JOUR.....	13,90
PLAT AU CHOIX du Menu Nissa La Bella.....	14,90
ENTRÉE DU JOUR (ou entrée au choix du menu Nissa la Bella).....	7,90
DESSERT DU JOUR (ou dessert au choix du menu Nissa la Bella).....	7,90

Menu Nissa la Bella

Au choix : Entrée / Plat / Dessert

- Salade de poivrons frais aux anchois
- Duo de Farcis niçois et Mesclun de Pays *Pissaladière Maison
- Mozzarella au pistou sur lit de Mesclun *Mesclun et toasts de chèvre
- Soupe à l'oignon
- Tagliatelle au pistou et copeaux de Parmesan
- Steak haché frais à la plancha Mesclun et frites Maison
- Daube de bœuf à la niçoise, pomme vapeur
- Araignée de jambon de porc grillée aux herbes, frites Maison
- Sardines grillées (selon arrivage), purée garnie tapenade
- Filet de lieu (ou lingue selon arrivage) en persillade, Haricots verts
- Poulet fermier rôti aux épices avec ses pommes rôties à la peau
- Salade de fruits frais *Glace 2 boules parfum au choix
- Café gourmand mini crème brûlée *Tiramisu
- Carpaccio d'ananas *Panacotta au coulis de fruits rouges
- Portion de fromage Gorgonzola

Menu Casa Nissa

Au choix : Entrée / Plat / Dessert

- Salade Niçoise *Salade de parme et Parmiggiano
- Soupe de poisson avec rouille et croutons *Cassolette de moules à la marinière
- Tomates et Mozzarella au pistou basilic *trio de farcis niçois et mesclun de pays
- Raviolis frais à la Niçoise *Filet de lieu aioli Haricot vert et Mesclun
- Daube de bœuf à la niçoise / Tagliatelles *Pavé de saumon rôti au basilic / Pommes vapeur
- Escalope de volaille, crème aux champignons, riz blanc *Assiette niçoise / Farcis, daube tagliatelle, pissaladière, champignons, poivrons aux anchois, Mesclun
- Travers de porc au miel / Frites Maison
- Salade de fruits frais selon saison
- Café gourmand duo mini crème brûlée et tiramisu
- Feuilleté aux pommes caramélisées glace vanille
- Gâteau aux 3 chocolats *Tourte de blettes au marc de Provence
- Nougat glacé *Crème brûlée à la vanille *Tiramisu à l'Amaretto

Menu Grand Sud

Au choix : Entrée / Plat / Dessert 45,00

- Mozzarella Buratta au basilic sur Mesclun de Pays
- Chiffonnade de Jambon Serrano et fromage Manchego
- Foie gras frais de canard au vieux Muscat de Rivesaltes
- Assiette de saumon fumé et toasts grillés au pain blanc
- Cassolette de calamars grillés en persillade
- Soupe de poisson avec rouille et croutons
- Cassolette de morue fraîche (cabillaud) gratinée à l'aioli
- Filet de morue fraîche (cabillaud) à l'aioli, légumes de saison
- Gigolette de souris d'agneau à l'aioli, haricots verts
- Confit de cuisse canard / Pommes rôties aux épices
- Gambas sauvages à la fleur de sel, pommes vapeur persillées, Mesclun
- Magret de canard sauce poivre vert, pommes rôties aux épices
- Frito misto de la mer calamars, crevettes, St-Jacques, moules, cabillaud, sardine, frites de courgettes, servi avec Mesclun

Dessert Menu Grand Sud

Faites vous plaisir, choisissez votre glace ou dessert préféré parmi le choix proposé à la carte