

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

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

Cocktails



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	
• Barcelone: 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 grenadine	
• 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

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.	
• Anis au choix (Ricard, Pastis 51, Casanis, Cristal)	3 cl	5,80
• Anis avec sirop	3 cl	5,80
• Pastis Bardoin, Pastis de Nice, Absinthe	3 cl	6,80
• 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	
• J.B	4 cl 9,00
• J.B (Baby)	2 cl 5,50
• Ballantines, Jameson,	4 cl 10,00
• Chivas Regal, (12 ans)	4 cl 12,00
• Jack Daniels	4 cl 10,00
• Single Malt (10/12 ans)	
Aberlour, Bowmore, Glenlivet	4 cl 14,00

Cognacs, Armagnacs	
• Grande Champagne «Cognac Voyer»	
5 ans de moyenne d'âge	4 cl 10,00
10 ans de moyenne d'âge VSOP	4 cl 12,00
Napoléon 17 ans de moyenne d'âge	4 cl 18,00
20 ans moyenne d'âge	4 cl 20,00
XO 25 ans de moyenne d'âge	4 cl 25,00
EXTRA 40 ans de moyenne d'âge	4 cl 35,00

• Bas Armagnac	
6 ans de moyenne d'âge	4 cl 10,00
12 ans de moyenne d'âge	4 cl 12,00
20 ans de moyenne d'âge	4 cl 22,00

Brandy, Marcs, Eaux de vie	
• Brandy	4 cl 8,00
• Marc de Provence, Calvados	4 cl 10,00
• Poire, Framboise	4 cl 12,00

Rhums	
• St James brun	4 cl 9,00
• Rhum agricole blanc 55 ° Baccardi blanc	4 cl 10,00
• Rhum supérieur de Marque	4 cl 12,00
• Rhum arrangé élaboré à Nice, à l'olive, au café, fumé, coco	4 cl 12,00

Autres alcools	
• 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	
• Baileys, Drambuie, Mandarine Impériale	4 cl 9,00
• Grand Marnier, Cointreau, Marie Brizard	4 cl 9,00
• Chartreuse verte, Gènépi	4 cl 9,00
• Limoncello, Manzana	4 cl 9,00
• Get 27, Amaretto, Fernet branca	4 cl 9,00
• Kahlua, Sambucca, Malibu	4 cl 9,00
• Crème de fruits	
Cassis, Mûre, fraise, Pêche, Framboise	4 cl 9,00

Boissons chaudes alcoolisées	
• Grog au rhum brun (3 cl alcool)	18 cl 8,00
• Vin chaud	18 cl 8,00
• Café arrosé «Brandy»	(1 cl alcool) 6,00
• Café et son verre d'alcool	(2,5 cl) 7,00
• Irish Coffee - Marnissino	(3 cl alcool) 18 cl 13,00

Vins conseillés	
vins au verre	
• Vins de Pays des régions du Sud de la France	
Selon approvisionnement IGP Gard / Vaucluse/ Var / Languedoc	
* Rouge * Rosé *Blanc	75 cl 22,00
• AOP Bellet en Provence, vin des hauteurs de Nice	75 cl 39,00
vin des hauteurs de Nice * Rouge * Rosé * Blanc	
• 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	
Uniquement servis avec un repas	
Selon approvisionnement IGP Méditerranée	
* 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.

Cidres	Cont.	
• Cidre brut de Bretagne	25 cl	5,00
	75 cl	12,00
• Cidre brut naturel des Asturies	70 cl	12,00

Bières	
Bières pression	
• Kronenbourg 4,8°	le demi 25 cl 4,60
	le baron 50 cl 9,00
• Grimbergen 6,7°	le demi 25 cl 5,50
	le baron 50 cl 10,00
• Pietra ambrée 6%	le demi 25 cl 5,50
• Bière brassée à la châtaigne	le baron 50 cl 10,00
• Bière de saison	le demi 25 cl 5,50
	le baron 50 cl 10,00
• Kronenbourg avec limonade ou sirop	25 cl 4,60
	le baron 50 cl 9,00
• Picon bière Kro	25 cl 7,00
	le baron 50 cl 12,00

Bières en bouteille	
• Sans alcool	33 cl 5,50
• San Miguel 5,4°	33 cl 6,00
• Heineken 5 °	33 cl 6,00
• Kronenbourg 1664, 5,5°	33 cl 6,00
• Grimbergen blanche 6°	33 cl 6,00
• Desperados 5,9°	33 cl 7,00
• Guinness brune 7,5°	33 cl 7,00
• Bière artisanale de Provence	33 cl 7,00

Eaux minérales	
• Plates : Vittel	25 cl 4,00
	50 cl 4,50
	100 cl 6,00
• Gazeuses : Badoit	50 cl 4,50
	50 cl 4,50
	100 cl 6,00
Perrier - Vichy	33 cl 4,50

Sodas	
• Coca-Cola, Coca zero	33 cl 4,80
• Orangina, Fanta orange	25 cl 4,80
• Schweppes Tonic / Schweppes agrumes	25 cl 4,80
• Seven Up / Sprite / Canada Dry	25 cl 4,80
• Bitter San Pellegrino	10 cl 4,80
• Ice tea pêche Le verre	25 cl 4,00
	Le Baron 50 cl 7,50
• Limonade	Le verre 25 cl 3,50
	Le Baron 50 cl 6,50
• Diabolo	Le verre 25 cl 4,00
	Le Baron 50 cl 7,00

Jus de fruits	
• Abricot, Pomme, Orange, Ananas	25 cl 4,50
• Pamplemousse / Exotic / ACE	25 cl 4,50
• Poire / Pêche / Fraise / Tomate	25 cl 4,50
• Fruit pressé «au verre» Orange 15 cl ou citron 7 cl	6,50

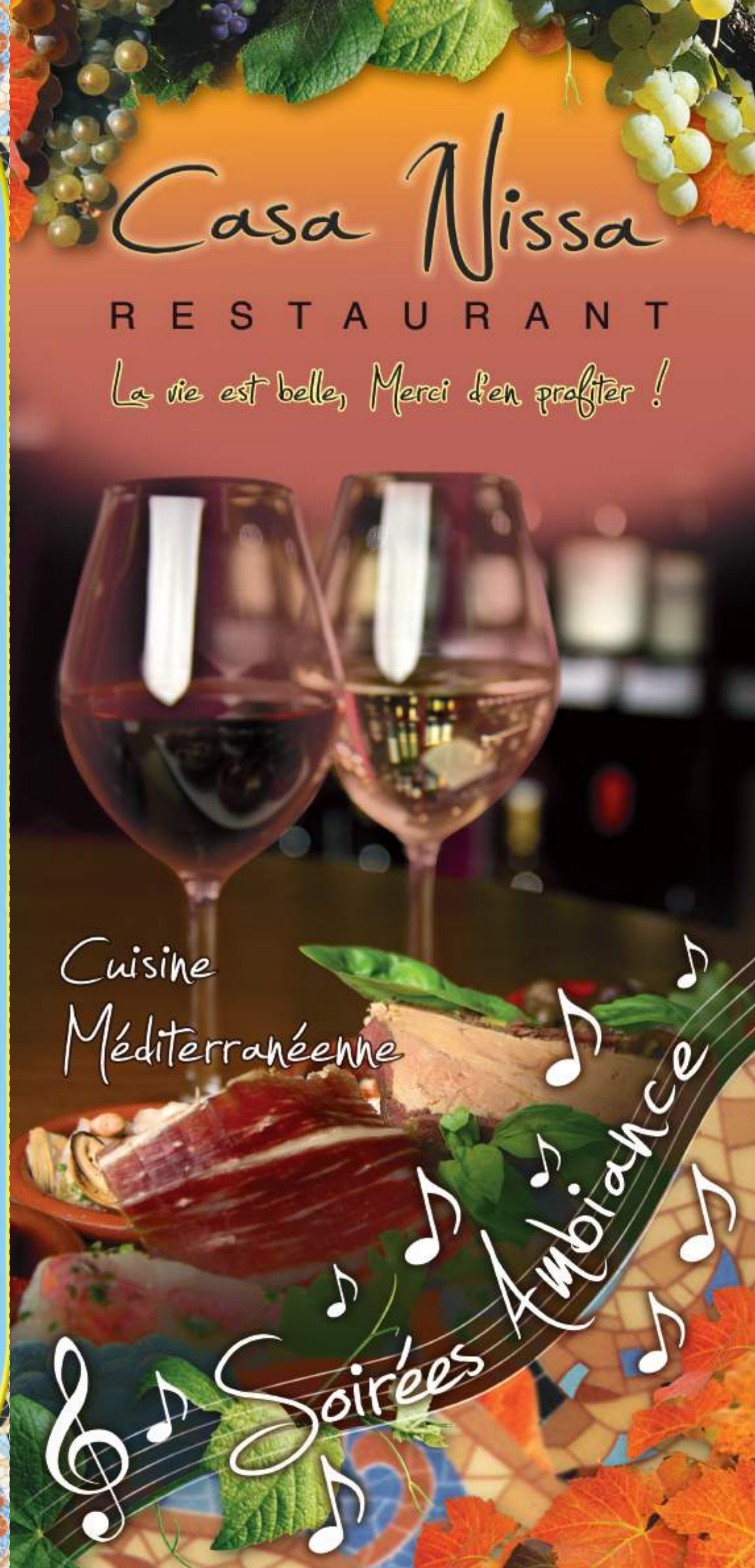
Sirops «au verre»	
Anis, fraise, citron, grenadine, menthe, orgeat, pêche, cassis, gambetta	
	Le verre 25 cl 3,50
	Le Baron 50 cl 6,00
• Supplément sirop pour boissons diverses	3 cl 0,40

Lait	
• Lait au verre, froid	25 cl 3,50
• Lait chaud	25 cl 4,00
• Lait au sirop	25 cl 4,00

Viennoiseries	
• Croissant au beurre ou Pain au chocolat	2,00
• Tartine de pain grillé - beurre - confiture	3,50

Petit déjeuner "à la Française"	
Au choix : Café grande tasse / Thé / Chocolat / Grand crème	
Tartine de pain-beurre et confiture, croissant ou pain au chocolat	
Verre de jus d'orange ou de pamplemousse (15 cl)	9,50

Boissons chaudes	
• Café ou décaféiné espresso, court ou allongé	2,10
	après 20h.00 2,70
• Café ou décaféiné noisette, ou avec pot de lait 2 cl	2,50
	après 20h.00 3,00
• Noisette de Chantilly sur café espresso Supplément	0,50
• Café ou décaféiné américain	2,80
• Café ou décaféiné double	4,00
• Café ou décaféiné "Crème"	4,50
• Café ou décaféiné "Cappuccino"	5,50
• Café ou décaféiné "Viennois" chantilly	6,00
• Café ou Thé "frappé" au shaker	6,00
• Thé nature ou aromatisé / Infusion	4,50
• Chocolat "à l'italienne"	4,50
• Chocolat "Viennois" chantilly	6,00



<p>Toute personne souffrant d'une allergie alimentaire est priée d'en informer la Direction de l'établissement qui lui donnera toute information nécessaire.</p> <p>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.</p>		
<p>Tapas <i>Comme en Espagne !</i></p> <p>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 (Tapa) sur laquelle un aubergiste eut, un jour, l'idée de poser une tranche de jambon en accompagnement d'un verre de vin.</p> <p>L'ail, l'huile d'olive et le piment doux inspirent cette cuisine du Sud.</p> <p>La Grande assiette dégustation 64,00</p> <p>Une entrée pour deux ou un vrai festin pour amateur de Tapas fait maison</p> <p>Servie avec Mesclun, jambon Serrano et fromage Manchego</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>(Composition pouvant être modifiée en fonction de l'assortiment du jour)</p> <p>L'assiette de Tapas 25,00</p> <p>Servie avec jambon Serrano et fromage Manchego sur lit de Mesclun</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>(Composition pouvant être modifiée en fonction de l'assortiment du jour)</p> <p>Pân tomate 8,00</p> <p>Pain de campagne toasté avec persillade et émincé de chair de tomate fraîche.</p> <p>Les Cassolettes</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 rissoles) 9,00 Ailes de poulet, aux épices et au miel 9,00 Chorizo frais au cidre brut des Asturies 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 rôtis 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 <p>Les Assiettes</p> <ul style="list-style-type: none"> Pissaladière (tarte aux oignons rissoles, 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 <p>Carpaccio de bœuf Charolais</p> <p>Servi avec Fromage Manchego, pain grillé à la tomate et frites Maison 25,00</p> <p>Foie gras de canard «Spécialité Maison»</p> <p>Mi-cuit au vieux Muscat et chemisé au magret fumé.</p> <p>Servi avec toasts et confit de figues 28,00</p> <p>Dégustation de charcuterie</p> <p>Servie avec pain grillé à la tomate et Mesclun de pays 25,00</p> <p>Jambon de Parme, Jambon Serrano, Chorizo Cular, Magret fumé, Pancetta grillée</p> <p>Beurre et cornichons.</p> <p>Soupes <i>Authentiques</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<p>Plats cuisinés <i>Saveurs du Sud</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Œufs au plat, poivron et chorizo frais, frites 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 boeuf 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 Gigollette de souris d'agneau, ail en chemise, purée tapenade Maison 29,00 <p>Viandes grillées <i>à la Plancha</i></p> <p>Cuisson directe sur plaque très chaude pour une cuisson plus goûteuse des aliments</p> <p>Les légumes et sauces d'accompagnement peuvent être modifiés selon vos désirs</p> <ul style="list-style-type: none"> 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) Poivres, Champignons, Gorgonzola, Tomate fraîche et Tapenade, Miel, Pistou. 2,80 Légumes au choix (portion servie seule ou en supplément d'un plat) 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 7,00 Supplément alimentaire / Sauces au choix et Légumes au choix <p>Pizza blanche (crème fraîche à la place de sauce tomate) 1,80</p> <p>Œuf à cheval, anchois, mozza, chèvre, champignons, chorizo, jambon blanc, lardons, thon, manchego, parmigiano 2,00</p> <p>Jambon de Parme ou de serrano, saumon fumé 2,80</p> <p>Coté mer <i>Produits disponibles selon arrivage</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Pasta <i>Un petit coin d'Italie</i></p> <p>Spaghettis</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 Parmigiano 19,00 Tagliatelles au saumon frais, crème fraîche safranée 25,00 Tagliatelles au foie gras de canard fait Maison 30,00 <p>Menu Bambino (moins de 10 ans) 15,00</p> <ul style="list-style-type: none"> *Steack haché frites ou *Escalope de volaille Ketchup frites ou *Spaghetti nature ou sauce tomate ou *1/2 pizza/ Margarita Glace 1 boule (Vanille, Framboise	

Fraîcheur pour
tous les goûts

Menu Nissa la Bella 29,50

Buonissima!

Menu Casa Nissa 34,50
Au choix : Entrée / Plat / Dessert

*Salade Niçoise *Salade de parme et Parmiggiano
de poisson avec rouille et croûtons *Cassolette de moules à la marinère
es et Mozzarella au pistou basilic * trio de farcis niçois et mesclun de pays

Un petit
coin d'Italie

Menu Bambino (moins de 10 ans) **15,00**

Glace 1 boule (Vanille, Framboise ou Chocolat)
Coca cola ou Ice-tea ou jus d'orange ou sirop grenadine

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.