

CUISINE AUTHENTIQUE

Tous les produits de la carte ont été sélectionnés avec soin par le chef Thomas Hubert.



Menu Bib Gourmand à 39 euros

ENTRÉES

Tartare de thon rouge et mange fraîche Bouillon ceviché, jeune pousse de coriandre, avocat	16
Asperges vertes de Provence pochées Crèmeux d'anchois, kumquat, roquette	15
 Salade d'haricots verts et échalotes Noisettes, fêta, labneh au zahatar	14
 Terrine de Pan-Bagna Tapenade, foccacia grillée, vinaigrette au basilic	14
Terrine de foie gras maison Confiture d'agrumes, pain toasté	20

PLATS

 Risotto à la milanaise, au safran de Mélanie Moelle de boeuf, jus de viande et pousse de persil	22
Poisson du jour rôti à la plancha Courgettes de Nice pochées, fumé de poisson au basilic	29
 Paleron de veau braisé aux feuilles de citronnier Crèmeux de carotte, carotte rôtie, jus de veau réduit	26
Epaule d'agneau cuite à basse température Glacée au jus, pommes de terre grenaille, fenouil et ail confit	80€ pour 2 pers

MENU DÉGUSTATION

Pour l'ensemble de la table, en 5 services, selon l'inspiration du Chef

65/pers.

DÉSSERTS & FROMAGES

Madeleines, cuisson à la minute Sauce caramel	10
Moelleux au chocolat de Saint-Jeannet Crème de pistache, glace vanille	12
Pavlova aux fruits de saison Citron vert, crèmeux mascarpone	10
 Millefeuille à la vanille de Tahiti Poudre de cacao	9
 L'indémodable flan au caramel Cacahuètes caramélisées	9
Ardoise de fromages Fromages d'ici & d'ailleurs	10

CUISINE DU PAYS

OLIVE &
ARTICHAUT

ENTRE MER & MONTAGNE

VIEUX-NICE, FRANCE

BOISSONS
NONS

TRINQUONS ENSEMBLE

/ APÉRITIFS



LE CHARME DE LA BULLE

À la coupe

Giol Veneto Prosecco Spumante NV. / 75cl	10
AOP Champagne, Brut, Pinot Chevauchet, Cuvée Joyeuse / 75cl 	15

LES CLASSIQUES

Ricard 2cl / Pastis 51	5,5
Bières locales / 33cl	6,5
Cocktail Maison	12
Martini / 5cl	7
Kir Vin Blanc / 12cl	10
Kir Royal / 12cl	15
Soda supplément	2,5

LES WHISKIES

Single Malt Ecosse Cardhu Amber Rock	12
Single Malt Highland Scotch Whiskey Aberlour	12
Whisky Japonais "Nikka Taketsur"	12
Single Malt Islay Laphroaig (Tourbé)	12

LES RHUMS

Diplomatico Reserva Exclusiva Ron De Venezuela	12
Don Papa	12

LES GINS

Hendrick's	9,5
Bombay Sapphire	9,5

Le Verre de Vin Blanc / Rosé / Rouge	9,5
<i>En suggestion selon la saison</i>	

L'accord Mets & Vins	25 /p
<i>Qui accompagnera à merveille le menu dégustation</i>	

LES SOFTS

Limonade Artisanale / 25cl	6,5
Diabolo Menthe / Grenadine / Citron	3,5
Sirop à l'Eau Menthe / Grenadine / Citron	3,5

Coca-Cola & Coca Zéro / 33cl	6,5
Mocktail	8,5
Eau filtrée Maison / 75cl Plate / Gazeuse	4

L'ÉLÉGANCE & LA FRAÎCHEUR D'UN VIN BLANC



Nos vins sont issus majoritairement de l'agriculture biologique

VINS BLANCS

	37,5cl	50cl	75cl
AOP Anjou, Petit Prince, Domaine Bablut Chenin 	-	-	42
AOP Sancerre, Terres Blanches, Vignoble Dauny Sauvignon 	-	-	50
AOP Saint Joseph, Les Ribaudes, Domaine Faury Marsanne, Roussanne 	-	-	39
AOP Macon Solutré-Pouilly, Manoir du Capucin Chardonnay	-	-	37
AOP St Aubin 1er cru, Pitangerets, Domaine Au Pied du Mont Chauve Chardonnay	-	-	66
AOP Chassagne-Montrachet, Domaine Amiot Chardonnay	-	-	82

VINS BLANCS LOCAUX

	50cl	75cl
AOP Corse, Buzzo Bunifazzu Vermentino	-	39
AOP Les Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches Rolle / Clairette / Ugni Blanc / Marsanne 	27	40
AOP Bellet, Domaine des Collines Niçoises, selon arrivage Rolle 	-	55
AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche Clairette / Ugni Blanc / Rolle / Sauvignon Blanc	30	45

LE CARACTÈRE D'UN VIN ROUGE



VINS ROUGES

	37,5cl	50cl	75cl
AOP Santenay, Vieilles Vignes, Vincent Girardin Pinot Noir	-	-	55
AOP Anjou, Brissac Petra Alba, Domaine de Bablut Cabernet Franc 	-	-	45,50
AOP Sancerre, Pynoz, Vignoble Dauny Pinot Noir	-	-	50
AOP Saint Amour, Cru du Beaujolais, À la folie, Domaine Chardigny Gamay	-	-	39
AOP Haut Côtes de Nuit David Duband Pinot Noir	-	-	45,50
AOP Mercurey 1er cru, Clos Voyens, Maison Chanzy Pinot Noir 	-	-	65
AOP Côtes du Rhône, Château Rochecolombe Syrah 	-	-	37
AOP Vacqueyras, Les Fruits sauvages, Domaine Clos de Caveau Syrah / Grenache 	-	30	42
AOP Crozes Hermitage, Terre d'Éclat, Domaine De La Ville Rouge Syrah 	-	-	50
AOP Côtes de Bordeaux, Château Paillet - Quancard Merlot / Cabernet Franc	-	27	46

VINS ROUGES LOCAUX

	37,5cl	50cl	75cl
AOP Corse, Buzzo Buniffazziu Cépage Minustellu	-	-	40
AOP Côteaux Varois en Provence, Château Thuerry Syrah / Cabernet Sauvignon 	-	26	39
AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche Syrah / Mourvedre / Grenache 	-	32	49
AOP Bellet, Domaine des Collines Niçoises, selon arrivage Grenache / Folle Noire 	-	-	55

UN ROSÉ DE PROVENCE



VINS ROSÉ

50cl 75cl

IGP Alpilles, Mas de Longchamp, Val de l'Oule

Grenache / Marselan 

- 27

AOP Côteaux Varois en Provence, Château Thuerry

Cinsault / Syrah 

- 32

AOP Les Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches

Grenache Noir et Blanc / Cinsault / Syrah / Rolle / Ugni Blanc 

24 37

AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche

Mourvedre / Grenache / Cinsault 

- 40

CHAMPAGNE & PROSECCO

LE CHARME DE LA BULLE

Bouteille 75cl

Giol Veneto Prosecco Spumante NV.

40

AOP Champagne, Brut, Pinot Chevauchet, Cuvée Joyeuse 

70

UN PEU DE CHALEUR / BOISSONS CHAUDES



CAFÉS “MALONGO”

La Grande Réserve	2,5
L'équilibre entre l'armertume et la douceur	
Décaféiné	3
Noisette	3
Café Américain	3
Double Espresso	4
Cappuccino / Café au Lait	4,5

CAFÉS AROMATISÉS DIGESTIFS

Irish Coffee	12
Whisky, sucre de canne, crème montée, café	
Amaretto Coffee	12
Amaretto, crème montée, café	

THÉ, INFUSIONS & AUTRES CURIOSITÉS

“ Place des Épices “	5
----------------------	---

DÉPART JOYEUX / DIGESTIFS

BRANDYS — 4cl

Cognac	10
Armagnac	10

EAU DE VIE DE CIDRE — 4cl

Calvados	10
Château du Breuil	

EAU DE VIE DE Fruits — 4cl

Poire Williams	10
Massenez	10

EAU DE VIE DE MARC — 4cl DE RAISIN

Grappa	10
--------	----

LIQUEURS — 4cl

Limoncello	7
Amaretto	10
Grand Marnier	10

RHUMS — 4cl

Don Papa	12
Diplomatico Reserva Exclusia	12

WHISKYS — 4cl

Islay Single Malt	12	Whisky Japonais	12
“Laphroaig (Toumbé)”		“Nikka Taketsuru”	
Single Malt Ecosse Pesade	10	Rhy Whisky	12
“Cardhu Amber Rock”		“Bulleit”	