

la petite carte

De 15h30 à 19h30

3:30pm - 7:30pm

LA NOTE ★ BLEUE

A PARTAGER

Tartinade : houmous, caviar d'aubergines, tzatziki, pain pita
Dips platter : hummus, eggplant caviar, tzatziki, pita bread



19,00 €

Guacamole & tortilla chips



10,00 €

Barbajuans A Roca

18,00 €

Mozzarella sticks



18,00 €

Nems au poulet

19,00 €

Chicken spring rolls

Beignets de crevettes

23,00 €



Shrimp fritters

LES SALADES

Salade d'Artichauts : roquette, artichauts, parmesan
Artichokes salad: rocket, artichokes, parmesan

  **18,00 €**

Mozzarella Buffalo ou Burrata Artigiana 125g, basilic et tomates couleurs
Buffala Mozzarella or Artigiana Burrata 125g, basil & mixed tomatoes

  **20,00 €**



Salade César : poulet, bacon, œuf, romaine, tomates cerises, oignons rouges, olives, croutons, sauce anchois
Caesar Salad: chicken, bacon, hard-boiled egg, roman lettuce, cherry tomatoes, red onions, olives, croutons, anchovy-based dressing

22,00 €

Salade Niçoise : tomates, cébette, mesclun, radis, artichauts, poivron, olives, œuf, thon Ortiz, anchois
Niçoise Salad: tomatoes, spring onions, mesclun salad, radish, artichokes, pepper, olives, hard-boiled egg, Ortiz tuna, anchovies.

 **22,00 €**

Salade Quinoa Feta : quinoa, pousses d'épinards, tomates cerises, concombre, pamplemousse, orange, grenade, feta, menthe, coriandre
Quinoa & Feta Salad: quinoa, spinach, cherry tomatoes, cucumber, grapefruit, orange, pomegranate, feta

  **22,00 €**

Croustillant de chèvre : mesclun, tomates, champignons de Paris, oignon rouge, jambon de Parme, Brick de chèvre, miel et pignons
Goat Cheese Salad: Mesclun salad, tomatoes, button mushroom, red onion, Parma ham, goat cheese in pastry sheet, honey and pinenuts

22,00 €

LES VIANDES

Tartare de bœuf au couteau, échalotes, cornichons, câpres, persil, frites

Hand-cut Beef tartare, shallots, pickles, capers, parsley, french fries



24,00 €

Cheese Burger : bœuf, fontine d'Aoste, bacon, pousses d'épinards, tomate, oignons, sauce mayonnaise/moutarde à l'ancienne

Cheese Burger: beef patty, fontina D'Aosta, bacon, spinach, tomato, onion, mayo & old style mustard sauce

25,00 €

Nos viandes sont accompagnées de frites

All our meats come with a side of french fries

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française. Nos pains proviennent de la Boulangerie Giorgeschi à Nice. Traces possibles de gluten : tous nos plats sont préparés dans une cuisine travaillant des plats avec gluten ; nous ne pouvons donc en garantir l'absence.

All our meat are of french origin. Our bread comes from the Boulangerie Giorgeschi in Nice. DISCLAIMER: All dishes are prepared in the same kitchen where gluten-based products are used. Although we work carefully at ensuring all our gluten-free dishes are safe, traces may remain.

LES DESSERTS

- Tati Danièle : **10,00 €**
Cake moelleux au chocolat
Moist chocolate cake
- Pastilla au Toblerone **12,00 €**
Toblerone Pastilla (filo pastry)
- Tarte macaron fruits rouges **14,00 €**
Red fruits Macaron tart
- Café gourmand : **16,00 €**
Expresso et 4 petits desserts
Coffee espresso with 4 small desserts
- Coupe de fraises **12,00 €**
Strawberries
- Coupe de fraises et chantilly **12,00 €**
Strawberries with whipped cream
- Salade de fruits **12,00 €**
Fruit Salad
- Assiette de pastèque **12,00 €**
ou ¼ ananas ou ½ melon
Watermelon plate
or ¼ pineapple or ½ melon
- Assiette de fruits **25,00 €**
Mixed-fruit plate

LES GLACES

L'agrume :

2 boules glace au yaourt, 1 boule citron, suprêmes d'orange et de pamplemousse, meringues, coulis citron

2 scoops of yogurt ice cream, 1 scoop of lemon, orange and grapefruit supremes, meringue, lemon coulis

12,00 €

Fruits rouges :

2 boules glace au yaourt, 1 boule glace fraise, fruits rouges frais, coulis fruits rouges, chantilly

Red Fruits :

2 scoops of yogurt ice cream, 1 scoop of strawberry ice cream, fresh red fruits, red fruit coulis, whipped cream

14,00 €

Chocolat ou Café Liégeois

Chocolate or Coffee Liégeois

12,00 €

La boule de glace au choix :

Vanille, chocolat, café, pistache, yaourt, caramel beurre salé, fraise, citron, noix de coco, mangue

Choice of flavor :

Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, yogurt, salted butter caramel, strawberry, lemon, coconut, mango

3,00 €

Toutes nos glaces sont artisanales et proviennent de la Maison Puro Piacere à Menton.
Sans Gluten sur demande.

All our ice cream are homemade and come from Maison Puro Piacere in Menton. Gluten Free upon request.