

LES INSPIRATIONS NISSARTE

BY FRANCK MULLER

Juste pour commencer

LA " VRAIE " SALADE NIÇOISE  12

Salada nissarda vertabiera o vera

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE   12

Bignetas de flou de cougourdeta 

LA PISSALADIÈRE 9

POIVRONS À L'HUILE   10

Pebroun broustoulit a l'oli

SALADE DE POIS CHICHES, cébettes & basilic 8

Salada de céé mé cebeta e balico

Passons aux choses sérieuses

TARTARE DE BOEUF FACON NIÇOISE 19

Pommes de terre frite & salade mesclun

Tartare de bòu (bòu chaplat crut) a la Nissarda mé tantifla fregidi e mesclun

DAUBE DE BOEUF, gnocchi  20

Doba de bòu mé gnogui

POULPE À LA NIÇOISE, pommes vapeurs  19

Pourpre a la Nissarda mé tantifla "vapor" o bulhidi

FILET DE LOUP À LA NIÇOISE, 21

Légumes rôtis au four

Filet de loubas sauca Nissarda

PETITS FARCIS NIÇOIS " servi tiède "   16

Pichin farcit nissart chep

RAVIOLI NIÇOIS, sauce daube  16

Raiola Nissardi sauca doba

L'OMELETTE NISSARTE, salade mesclun 15

Meleta Nissarda mé mesclun

PÂTES FRAÎCHES AU PISTOU   14

Pastas fresqui mé pistou

Allez, je ne suis plus à ça près ...

BANON DE PROVENCE AOP " entier "  9

Salade mesclun

TARTE AU CITRON, de la maison Cappa 9.5

Tarta au limoun, d'a co de Cappa

TARTE À L'ORANGE, de la maison Cappa 9.5

Tarta au pourtegal, d'a co de Cappa

LE GALET NIÇOIS 9.5

Palet o còdou Nissard

LES PÊCHES FARCIES   9

Aux amandes amaretti

Pèsegue farcit ai améndoula e amaretti

TIRAMISU MAISON 10

TARTE À LA CONFITURE de nos grand-mère 8

Tarta mé counfitura de noustra maigrana 

Chiche ou pois chiche ?

L'EAURIGINALE DE NICE 1L 3

LIMONCELLO 4CL 8

ZYTHA - HOPSTOCK - BLÛNA 33CL 6.5

Bière blonde - ambrée - blanche Niçoise

Blond beer- amber - white Niçoise

BLUE COAST, Bière blonde Niçoise 

La pression/ Draught beer 25CL 5.9

La pression / Draught beer 50CL 9.9

VIN DE PROVENCE " NIÇE " 

Domaine de Toasc AOP "Bellet"

Rouge 2017 - blanc 2019 - rosé 2019

9 - Le verre / glass 15CL

42 - La bouteille / bottle 75CL

LOU VIN D'AQUI

Domaine de Toasc - cuvée Saint Blaise

7 - Le verre / glass 15CL

36 - La bouteille / bottle 75CL

 Coup de cœur de la maison
 Traduit en Nissarte

Tout nos prix sont en euros et TTC
Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

Plat entièrement végétarien 
Label Nissarte 

NOVOTEL NICE CENTRE VIEUX NICE

CONSULTEZ LA CARTE
RESTAURANT SUR
VOTRE SMARTPHONE



MANGER

Passer un agréable moment
avec gourmandise





Entrée

EN MATIÈRE

Beignets de fleurs de courgette <i>Mesclun frais</i>	12
Ceviche de saumon <i>Avocat, pomme</i>	13
Dolce burrata <i>Tomates, pesto & basilic</i>	10
I love chèvre chaud <i>Salade</i>	11
Salade de pois chiches <i>Cébettes et basilic</i>	8
Greek pastèque & fêta <i>Granola salé</i>	8.5



Healthy

STYLE

LE COIN DES POKÉ BOWLS :

Riz, fèves, concombre, pois chiche, patate douce, nori, oignons, salade, sésame

Poké bowl Saumon	17
Poké bowl Poulet	16
Poké bowl Falafels	15

PRESQUE



GRAND

MENU ENFANT = 9,5

Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !

la suite

PAR ICI



Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures, si vous souhaitez en changer, n'hésitez pas !

Entrecôte 300g sauce tartare <i>Pomme de terre gratinée</i>	26
Jarret d'agneau confit <i>Semoule légère et abricots</i>	22
Volaille fermière et légumes croquants <i>Lardons fumés et coulis de laitue</i>	17
Petits farcis Niçois " servi tiède " <i>Légumes de saisons, petit salé et veau</i>	16
Black risotto encre de seiche <i>Poulpe braisé</i>	18
Filet de loup à la Niçoise <i>Légumes rôtis</i>	21
Poulpe à la Niçoise <i>Pommes vapeurs</i>	19
Fish'n chips <i>Choux rouge et pommes grenailles rôties</i>	21
Moulonzola <i>Moules au Gorgonzola</i>	18



DERNIER Plaisir

Sélection de fromages	14
Macaron au chocolat <i>De la maison Cappa</i>	11
Tiramisu maison	10
Dessert givré <i>à la fraise de région</i>	9.5
Tarte au citron <i>bien meringuée</i>	9
Salade de fruits de saison <i>Jus aux épices douces</i>	8
Panacotta au lait d'amande <i>et cerises confites</i>	8
Moelleux au chocolat Bio <i>Façon Forêt noire</i>	11
Mochis glacés	7.5
Bananes rôties & coconut	6



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso	2.8
Double expresso	3.8
Noisette	3
Café crème	4
Cappuccino	4.9
Latte Macchiato	5
Flat white	6
Café tiramisu onctueux	5
Macchiato glacé à la vanille	6

Thé bio pukka 3.5

3 MENTHES : TONIQUE ET DIGESTION

Mélanges de menthe verte, de menthe poivrée et de menthe des champs

VERT MATCHA GINSENG

Composition subtil de citronnelle, gingembre et réglisse

ERAL GREY : ENERGISANT

Une alliance de thé noir bio, de bergamote et de lavande

ENGLISH BREAKFAST : SOURCE NATURELLE DE THÉINE

Une fusion de feuilles entières de thé vert bio, de ginseng rouge et de matcha pur

Infusion bio pukka 3.5

FEEL NEW : DÉTOXIFIANT, DIGESTION

Fusion de plantes et de graines

OR DE CURCUMA : TONIFIANT

Un mélange apaisant de fleur d'avoine, de lavande et de tilleul

NUIT PAISIBLE : DÉTENTE ET REPOS

Tisane à l'avoine, camomille et lavandes biologiques pour vous aider à vous détendre

SECRET DE CASSIS : BIEN-ÊTRE

De délicieux fruits biologiques d'un pourpre profond

Lattés 4

Matcha

Chocolat chaud commerce équitable MONBANA (bio)

Chocolat Viennois, Chocolat blanc chaud



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
Evian		4	5
Badoit		4	5
Perrier	4		

SODAS 5

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre 33cL,
Oasis tropical 25cL, Fanta orange 33cL, Sprite 33cL, Orangina
25cL, Schweppes agrum / Schweppes Indian tonic / Redbull
25cL, Fuze tea pêche 25cL, Finley ginger ale 25cL

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 5

Jus ACE 25cL, Jus d'orange 25cL, Jus de pomme 25cL, Jus de
raisin 25cL, Jus de tomate 25cL, Nectar d'abricot 25cL, Nectar
d'ananas 25cL, Nectar de fraise 25cL, Nectar de
pamplemousse rose 25cL

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS ! 7

UN ZESTE DE FRAICHEUR (33cl) 7

Limonade maison

Thé glacé maison

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Smoothie maison

* * Certains produits de nos recettes sont congelés
afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.



A l'abordage

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	9		52
Laurent Perrier La Cuvée Brut	13	36	65
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			89

APÉRITIFS

Pastis 51 2cL			4.5
Ricard 2cL			4.5
Martini bianco ou rosso 6cL			5
Campari 6cL			5
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cL			6

VINS D'APÉRITIFS

St Raphaël ambré 6cL			6
Lillet Tonic 15cL			8
Kir au bourgogne Aligoté			7

avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise

BIÈRES

Bière pression	15cl	25cl	50cl
Heineken	4	5	8
Affligem		5.5	9
Blue Coast (bière de Nice)		5.9	9.9

Bières bouteilles

Zytha - Hopstock - Blùna - <i>Bière Niçoise</i> 33cL			6.5
Hapkin blonde-riche & de caractère 33cL			6
Lagunitas IPA-amère aux notes d'agrumes 35.5cL			6
Mort Subite Kriek-cerise associée à l'acidulé du lambic 33cL			6
Ciney blonde-douce & équilibrée 33cL			5.5
Grimbergen blanche-agrumes & notes d'épices 33cL			5
Grimbergen ambrée-amère & sucrée 33cL			5
Desperados-arômes de tequila & d'agrumes 33cL			5
Heineken 0.0 33cL			5

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cL			6
-------------------------------------	--	--	---



LES VINS BLANCS AOP	15cl	37,5cl	75cl
Provence "Nice"	9		42
<i>Domaine de Toasc AOP "Bellet" 2019</i>			
AOP Luberon - La Cavale	8		40
<i>Famille Paul Dubrule 2020</i>			
Languedoc - Roussillon (bio)			28
<i>Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019</i>			
Sud-Ouest			26
<i>BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2018</i>			
Bourgogne	9	25	42
<i>J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018</i>			
Bourgogne Aligoté	8		31
<i>AOC - André Ducal</i>			
LES VINS ROSÉS	15cl		75cl
Provence "Nice"	9		42
<i>Domaine de Toasc AOP "Bellet" 2019</i>			
Vallée du Rhône			24
<i>Domaine La Champone AOP Lubéron 2019</i>			
Provence	7		29
<i>Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2019</i>			
AOP Luberon - La petite Cavale	7		32
<i>Famille Paul Dubrule 2020</i>			
LES VINS ROUGES	15cl	37,5cl	75cl
Provence "Nice"	9		42
<i>Domaine de Toasc AOP "Bellet" 2017</i>			
AOP Luberon - La Cavale	8		40
<i>Famille Paul Dubrule 2017</i>			
Val de Loire	5.5	14	24
<i>Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018</i>			
Beaujolais	8		30
<i>Château de Pierreux AOP Brouilly 2018</i>			
Bordeaux		23	39
<i>Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015</i>			
Languedoc - Roussillon (bio)			26
<i>La Livinière Sirius AOP Minervois 2018</i>			
AOP Luberon - La Grande Cavale			72
<i>Famille Paul Dubrule 2016</i>			
Bourgogne "Bouchard père & fils"	9		42
<i>Haute Côte de Beaune AOC</i>			

-
**ENVIE D'UN COCKTAIL?
 DEMANDEZ LA CARTE BAR !**
 -

Prix service compris 15% (ST)
Avocado toast = Toast à l'avocat

Healthy Style = Mode de vie sain

**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.



Produits issus de l'agriculture biologique.



Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.



Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

DÉVELOPPÉ PAR SOPEDI



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs