

Pizza au Feu de Bois

MARGUERITE

Tomate, fromage, origan, olives

NAPOLITAINE

Tomate, fromage, anchois, origan, olives

VESUVIO

Tomate, fromage, Jambon, Origan, Olives

KEBAB

Tomate, kebab, fromage, sauce kebab, oignon, origan, olives

SICILIENNE

Tomate, fromage, anchois, câpres, origan, olives

REINE

Tomate, jambon, champignons, fromage, origan, olives

QUATRE SAISONS

Tomate, jambon, champignons, artichaut, fromage, origan, olives

VÉGÉTARIENNE

Tomate, fromage, oignons, poivron, artichaut, champignons, basilic, origan, olives

CHORIZO

Tomate, chorizo, champignons, fromage, origan, olives

INDIENNE

Tomate, poulet mariné, fromage, poivron, oignon, origan, olives

10.

FRUITS DE MER

13.

Tomate, fruits de mer, fromage, persillade, origan, olives

11.

FLAMMENKUCHE

13.

Crème Fraiche, fromage, lardons, oignon, origan, olives

12.

PAYSANNE

13.

Tomate, fromage, lardons, champignons, oignon, origan, olives

13.

CANNIBALE

13.

Tomate, viande hachée, oignon, fromage, persillade, origan, olives

13.

QUATRE FROMAGES

14.

Tomate, Cantal, Roquefort, chèvre, mozzarella, origan, olives

13.

HAWAIIENNE

13.

Tomate, fromage, jambon blanc, ananas, origan, olives

SAVOYARDE

13.

Tomate, fromage, fromage à raclette, pommes de terre, lardons, oignon, origan, olives

14.

JAMBON CRU

13.

Tomate, jambon cru, fromage, origan, olives

CALZONE

14.

Tomate, jambon, champignons, fromage, œuf, origan

NEPTUNE

13.

Tomate, fromage, thon, oignon, origan, olives

CHEVRE MIEL

13.

Tomate, fromage, chèvre, miel, origan, olives

JAMBON ROQUETTE

15.

Tomate Maison, Salade Roquette, Jambon Cru, Mozzarella, origan, olives

NORVÉGIENNE

16.

Tomate, fromage, saumon fumé **fait maison**, crème fraîche, origan, olives

+1€ Légumes et Changement

+2€ Poulet, chorizo, kebab, viande

haché, lardon, fruit de mer, jambon blanc

+4€ Thon, jambon cru, roquette

+5€ saumon fumé



Les Entrées

FARCIS NIÇOIS

Légumes farcis à la viande, herbes de Provence et fromage, cuits jusqu'à tendreté.

Stuffed vegetables from Nice are filled with meat, herbs, and cheese, and cooked until tender.

TERRINE DE LAPIN MAISON 10.

Notre terrine de lapin maison selon notre recette traditionnelle

Our homemade rabbit terrine made from our traditional recipe

11. PLANCHE CHARCUTERIE 18.

A PARTAGER Du Pas

Terrine de Lapin Maison, Jambon Blanc Tranché au moment, Jambon Cru du Pays, Saucisson...

Homemade Rabbit Terrine, White Ham Sliced at the moment, Local Raw Ham, Sausage...

FILET DE HARENG 9.

Filet de hareng accompagné de sa pomme de terre chaude

Filet of herring served with warm potatoe

Les Salades

SALADE CESAR

Salade, Tomate, Aiguillettes de Poulet Croustillantes, Œuf, Copeaux de Grana Padano, Croutons et sauce césar

Salad, Tomato, Crispy Chicken Aiguillette, Egg, Grana Padano Shavings, Croutons and Cesar sauce

SALADE GOURMANDE

Notre salade gourmande de foie gras de canard maison, haricots, champignons, artichauts et pain d'épices.

Our gourmet salad with duck foie gras, beans, mushrooms, and gingerbread.

16. SALADE DE CHÈVRE 16.

CHAUD ET SES LARDONS

Salade, tomate, lardons grillés, chèvre chaud dans sa papillote, sauce vinaigrette

Salad, tomato, grilled bacon, hot goat cheese in its foil, vinaigrette sauce

18. TOMATE BURRATA 17.

Salade, Tomate, Burrata, Pesto Maison et basilic du jardin

Salad, Tomato, Burrata, Homemade pesto and basil from the garden

Les Pâtes

LASAGNES AU FEU DE BOIS Avec Salade

Lasagne Maison, Bœuf Haché sur place et fromage gratiné au Feu de Bois

Homemade Lasagna, Ground Beef on the spot and cheese au gratin over a wood fire

GNOCCHI ALLA SORENTINA

Gnocchi artisanaux à la pomme de terre, Sauce Tomate Maison, Burrata, Basilic, parmesan et Pesto Maison

Homemade potato gnocchi, homemade tomato sauce, burrata, basil, parmesan and homemade pistou

GNOCCHI À LA TRUFFE

Gnocchi artisanaux à la pomme de terre avec sa crème de Truffes Maison et parmesan.

Handmade potato gnocchi with homemade Truffles and Parmesan cheese.

18. SPAGHETTIS A LA CARBONARA 16.

Spaghetti, Sauce Carbonara Maison; Lardons, Crème Fraiche, Œuf

Spaghetti, House Carbonara Sauce; Bacon, Fresh Cream, Egg

19. SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE 16.

Spaghetti, Sauce Bolognaise Maison, Bœuf Haché

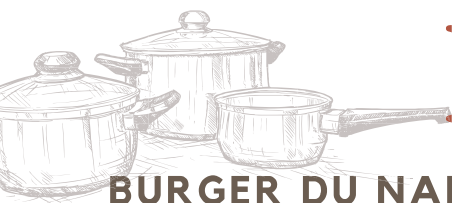
Spaghetti, Homemade Bolognese Sauce, Ground Beef

18. RAVIOLIS A LA DAUBE 18.

DE JOUE DE BOEUF

Raviolis artisanaux farcis à la Daube et sa sauce à la Daube de Joue de Bœuf

Artisanal ravioli stuffed with beef stew, with beef cheek stew



Les Viandes

BURGER DU NAPO

Sauce au cheddar maturé, oignons caramélisés, bacon croustillant. servi avec frites et salade.

Mature cheddar, fried onions, crispy bacon. Served with fries and salad

ESCALOPE MILANAISE

Escalope panée dorée, servie avec des Spaghettis à la Sauce Tomate Maison

Accompanied by Spaghetti with Homemade Tomato Sauce

FILET DE BOEUF GRILLÉ

Notre filet de bœuf, pour les amateurs de viande. ;)

Our beef fillet, for meat lovers. ;) Accompanied by Fries

19. TARTARE DE BOEUF



Notre tartare Charolais coupé au couteau, à préparer selon vos envies, servi avec frites et salade.

Our hand-cut tartare prepared according to your preferences, served with fries and salad.

22. SUPREME POULET AUX CÈPES

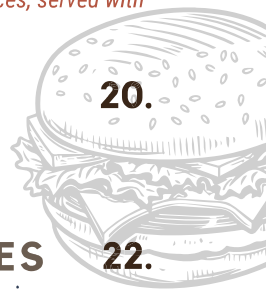
Sauce aux cèpes accompagnés de frites

Chicken supreme with porcini mushrooms and fries

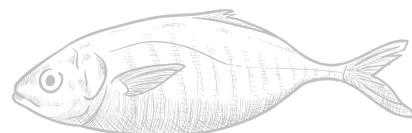
26. CONTRE-FILET AUX CÈPES

Contrefilet de boeuf Grillé et sa sauce aux cèpes maison, Accompagné de Frites

Grilled sirloin steak with homemade porcini mushroom sauce, served with fries.



Les Poissons



SAUMON GRILLÉE

Saumon frais, élevé en Norvège, accompagné de son citron et Servi avec son assortiment de Légumes du Moment

Fresh Norwegian-raised salmon offers a delicate marine flavor, accompanied by its lemon and served with a selection of seasonal vegetables.

20.

DAURADE À LA PROVENÇALE

Poisson à chair blanche avec sa Sauce provençale ; Oignon, Tomate, Ail, Persil, Câpres, Olives et Citron Accompagnée de Légumes du Moment

Provençal Sea Bream with provencale sauce; Onion, Tomato, Garlic, Parsley, Capers, Olives and Lemon Juice Served with Vegetables of the moment

22.

GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS

Gambas flambées au pastis. accompagné de légumes du moment.

Flambéed prawns with pastis, served with seasonal vegetables.

25.

Les Accompagnements

Portion de Frites - 5

Salade Verte - 5

Salade Mixte - 6
(Salade et tomate)

Légumes du jour - 6

Les Fromages à 9€

Assortiment de fromages

Faisselle à la rose de Grasse

Chèvre Mariné aux herbes de provences

Menu Enfant 12€ Plat + Dessert

Aiguillettes de poulet pané Frites

Spaghettis à la Bolognaise

Pizza Vesuvio

Glace - Pâtisserie du jour