

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. FILET DE HARENG

Filet de hareng accompagné de sa pomme de terre chaude

Filet of herring served with warm potatoe

GONDOLE DE MELON 11. JAMBON CRU

Rafraîchissante alliant melon sucré et jambon cru.

Refreshing, combining sweet melon and cured ham.

PLANCHE CHARCUTERIE A PARTAGER Ou Pas...

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

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

18.



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

16. SALADE ITALIENNE

Salade, Tomate, Mozzarella, Pesto maison, Mortadelle, Jambon cru et, Melon.

Salad, tomato, mozzarella, homemade pesto, mortadella, cured ham, and melon.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 16. 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

SALADE GOURMANDE 18.

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.

TOMATE BURRATA Pesto maison

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

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



17.



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

18. SPAGHETTIS A LA CARBONARA

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

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

16.

GNOCCHI ALLA SORENTINA



19.

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 AL PESTO



14.

Gnocchi artisanaux à la pomme de terre avec son Pesto Maison et parmesan.

Handmade potato gnocchi with homemade pesto and Parmesan cheese.

SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE

16.

Spaghetti, Sauce Bolognaise Maison, Bœuf Haché

Spaghetti, Homemade Bolognese Sauce, Ground Beef

RAVIOLIS A LA DAUBE DE JOUE DE BOEUF

18.

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 mûré, oignons caramélisés, bacon croustillant. servi avec frites et salade.

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

19. TARTARE DE BOEUF



19.

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.

ESCALOPE MILANAISE

22.

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

Accompanied by Spaghetti with Homemade Tomato Sauce

SUPREME POULET AUX CÈPES

20.

Sauce aux cèpes accompagnés de frites

Chicken supreme with porcini mushrooms and fries



FILET DE BOEUF GRILLÉ

26.

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

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

CONTRE-FILET AUX CÈPES

22.

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

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



Les Poissons

SAUMON GRILLEE

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 A LA PROVENÇALE

22.

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

GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS 25.

Gambas flambées au pastis. accompagné de légumes du moment.

Flambéd prawns with pastis, served with seasonal vegetables.



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

