



Bocca Mar
15 promenade des Anglais
06200 Nice

On picore

PIMIENTOS DE PADRON 11

Petits poivrons frits, fleur de sel

Crispy padrón peppers, touch of fleur de sel

CROQUETAS IBÉRIQUE 12

Croquettes fondantes au chorizo, mayonnaise au citron

Melt-in-your-mouth chorizo croquettes, lime mayonnaise

HOUMOUS 13

Purée de pois chiches, sauce tahini, pois chiches torréfiés

Chickpeas puree, tahini sauce, roasted chickpeas

FOCACCIA MAISON 21

Focaccia cuite au four, calamars grillés, sauce chimichurri aux moules, pimientos de padron, barbe de fenouil

Homemade focaccia, grilled calamari, chimichurri sauce with baby mussels, padrón peppers, fennel fronds

FRITTO MISTO 31

Calamars, crevettes & poissons frits, mayonnaise épicée

Fried calamari, shrimp and fish, spicy mayonnaise

On goûte

TENTACULE DE POULPE 33

Tentacule de poulpe snacké, falafels croustillants, petits pois croquants, crème de pois chiches onctueuse, jeunes pousses de pois frais

Grilled octopus, crispy falafels, fresh green peas, velvety chickpeas purée, topped with pea shoots

POITRINE DE PORC 24

Poitrine de porc fondante, marinée & cuite basse température, sauce gremolata

Tender pork belly, marinated and cooked at low temperature, gremolata sauce

GNOCCHIS DI MARE 28

Petits gnocchis, bisque aux gambas, palourdes & calamars sautés, tartare de loup, persil frit

Golden mini gnocchi, silky prawn bisque, clams & calamari flash-sautéed, fresh seabass tartare, crispy parsley

CARPACCIO DE LOUP 22

Loup de la baie de Cannes, huile d'olive, poivre vert, piment d'Espelette, oeufs de truite, ciboulette

Sea bass from the bay of Cannes, olive oil, green peppercorn, Espelette pepper, trout roe, chives

On partage

CARPACCIO DE BOEUF 25

Rond de gîte de boeuf fondant, courgettes frites, noisettes toastées, sauce yaourt grecque citron & menthe, feuilles de mizuna pourpre

Tender beef round, zucchini fries, crunchy hazelnuts, zesty Greek yogurt & mint sauce, purple mizuna

FETTUCINE À LA TRUFFE 26

Fettuccine fraîches à la crème de truffe, parmesan

Fettuccine with truffle cream, parmigiano

LA BELLE CÉSAR 24

Salade romaine, filet de poulet croustillant, câpres, croûtons, sauce aux anchois, amandes, parmesan

Romaine hearts, crispy chicken fillet, capers, crunchy croutons, anchovy dressing, toasted almonds, parmigiano

ENTRECÔTE 32

Entrecôte 300g, sauce au poivre

Rib steak, pepper sauce

Greens

GROSSE BURRATA DES POUILLES 21

Burrata 250g, carpaccio d'asperges, crème d'asperges, huile d'olive, cerfeuil, fleur de sel

Creamy 250g burrata, asparagus carpaccio, silky asparagus cream, olive oil, chervil, fleur de sel

HARICOTS VERTS 18

Haricots verts croquants, noisettes torréfiées, kumquats rôtis au miel, ricotta crémeuse, vinaigrette aux herbes

Fresh green beans, toasted hazelnuts, honey-roasted kumquats, creamy ricotta and a fresh herb vinaigrette

AUBERGINE RÔTIE 18

Grosse aubergine rôtie à la sauce soja, provola fumée, ketchup de tomates, câpres frites, cerfeuil

Roasted eggplant with soy sauce, creamy smoked provola, tangy tomato ketchup, crispy fried capers, fresh chervil

Nos belles pièces à partager

LOUP ENTIER GRILLÉ 92

Loup entier élevage français ~1kg entier, sauce bagnetto aux herbes

Fine French-farmed sea bass, bagnetto salsa

CÔTE DE BOEUF 96

Côte de boeuf ~1kg, jus de viande

Rib of beef, meat jus

Nos belles pièces sont accompagnées de pommes de terre grenailles et légumes rôtis

Our fine cuts are served with roast potatoes and vegetables

LES GARNITURES 7

Tomates datterino

Datterino tomatoes

Frites

Fresh fries

Pommes de terre grenailles

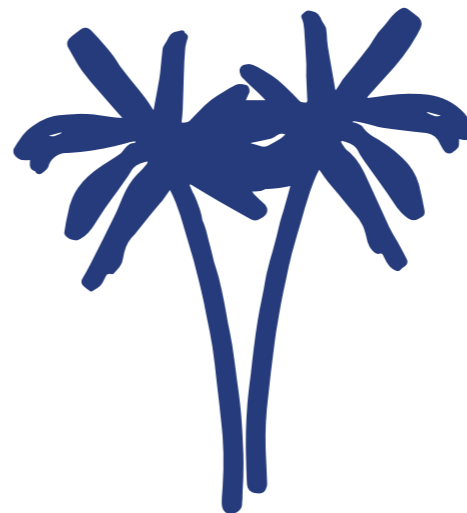
Roasted baby potatoes

Légumes rôtis

Roasted vegetables

Salade verte

Green salad



Les desserts

LA TABLETTE à partager 18

Coque en chocolat noir *Maison Duplanteur*, crème mascarpone, cacahuètes torréfiées, sablé breton, caramel beurre salé

Dark chocolate shell, vanilla mascarpone cream, roasted peanuts, Breton shortbread, salted butter caramel

CITRON EN MILLE MORCEAUX 11

Meringue à l'italienne, crumble aux amandes, crème de citron, sorbet citron et basilic, zestes de citron

Italian meringue, almond crumble, lemon cream, lemon and basil sorbet, lemon zest

TIRAMISU 12

Crème mascarpone, biscuits à la cuillère imbibés au café, cacao en poudre

Mascarpone cream, coffee-soaked ladyfingers, cocoa powder

PAVLOVA FRUITS ROUGES 15

Grosse meringue, crème chocolat dulcify, farandoles de fruits rouges de saison, coulis de framboises, menthe

Meringue, dulcify chocolate cream, a medley of fresh seasonal berries, raspberry coulis, fresh mint

GLACES & SORBETS 3 | 6 | 9

Meilleur ouvrier de France - Gérard Gabiron

vanille, chocolat, citron & basilic, framboises

vanilla, chocolate, lemon & basil, raspberry

Les lambins

Jusqu'à 10 ans 14

Up to 10 years old

Filet de loup OU filet de poulet pané

Accompagné de frites

Fish fillet OR chicken nuggets

Served with fries

OU Gnocchis, sauce tomate maison

OR Gnocchis with homemade tomato sauce

Coupe glacée, vanille ou chocolat

Ice cream cup, vanilla or chocolate