

LES SPECIALITÉS NIÇOISES



PANISSES

PANISSES MAISON, SAUCE TARTARE
HOMEMADE PANISSES, TARTAR SAUCE
7

BARBAJUANS

BARBAJUANS DE LA MAISON D'AQUI
BARBAJUANS FROM MAISON D'AQUI
10

PISSALADIÈRE

PISSALADIÈRE MAISON
HOMEMADE PISSALADIÈRE
11

L'AÏOLI DU GRAND CAFÉ

DOS DE CABILLAUD, CHAPELURE
CITRONÉE, LÉGUMES DE SAISON RÔTIS,
AÏOLI MAISON
COD FILLET, LEMON BREADCRUMBS, ROASTED
SEASONAL VEGETABLES, HOMEMADE AÏOLI
28

DAUBE NIÇOISE MAISON

LA MEILLEURE DAUBE DE NICE, SERVIE
AVEC DES GNOCCHI !
THE BEST DAUBE FROM NICE, SERVED WITH
GNOCCHI !
23

PETITS FARÇIS NIÇOIS

À LA NIÇOISE
MINI NIÇOISE-STYLE STUFFED VEGETABLES
X3 PIÈCES 14
X5 PIÈCES 19



LES ENTRÉES

LES ASPERGES

ASPERGES VERTES, SIPHON DE FROMAGE
DE CHÈVRE, JAUNE D'ŒUF CONFIT,
CROÛTONS DE PAIN.
GREEN ASPARAGUS, GOAT CHEESE ESPUMA,
CONFIT EGG YOLK, BREAD CROUTONS
14

BURRATA

BURRATA 125G, TOMATES DATTERINO
COLORÉES, VINAIGRETTE À L'EAU DE
TOMATE
BURRATA 125G, MULTICOLORED DATTERINO
TOMATOES, TOMATO WATER VINAIGRETTE
15

PÂTÉ EN CROÛTE

PÂTÉ EN CROÛTE ARTISANAL, CHUTNEY
D'ABRICOTS MAISON
ARTISANAL PÂTÉ EN CROÛTE, HOMEMADE
APRICOT CHUTNEY
16

THON TONNATO

THON, SAUCE TONNATO, FLEURS DE
CÂPRES, CONDIMENT MOUTARDE
TUNA, TONNATO SAUCE, CAPER FLOWERS,
MUSTARD CONDIMENT
17

LES SALADES

SALADE CÉSAR

SALADE ROMAINE, AIGUILLETES DE
VOLAILLE, CÂPRES, CROÛTONS, SAUCE
ANCHOIS, PARMESAN
ROMAINE LETTUCE, CHICKEN FILLET, CAPERS,
CROUTONS, ANCHOVY DRESSING, PARMESAN
21

SALADE NIÇOISE

FILET DE THON, TOMATES DATTERINO,
ŒUF FERMIER, ANCHOIS, SALADE
MESCLUN, POIVRON VERT, CÉBETTE,
VINAIGRETTE DU CHEFFE
TUNA FILLET, DATTERINO TOMATOES, FREE-
RANGE EGGS, ANCHOVIES, MIXED GREENS
SALAD, GREEN BELL PEPPER, SPRING ONION
22

LES PÂTES

PAPPARDELLE À LA BOLOGNAISE

PAPPARDELLE, SAUCE BOLOGNAISE
AU BOEUF ET SAUCISSES PERUGINES,
PARMESAN
PAPPARDELLE, BEEF AND PERUGIAN SAUSAGE
BOLOGNESE, PARMESAN CHEESE
22

COQUILLETES

COQUILLETES FRANÇAISES, JAMBON DE
PARIS ARTISANAL, COMTÉ 16 MOIS
FRENCH COQUILLETTE PASTA, ARTISANAL PARIS
HAM, 16-MONTH COMTÉ CHEESE
19

LINGUINE À LA TRUFFE

LINGUINE, CRÈME DE TRUFFE,
PARMESAN, TRUFFE D'ÉTÉ FRAÎCHE
LINGUINE, TRUFFLE CREAM, PARMESAN, FRESH
TRUFFLE
28

LES POISSONS

GAMBAS & FREGOLA

GAMBAS MI-CUITES, FREGOLA SARDA,
BISQUE DE GAMBAS, BATAILLE DE
FLEURS
HALF-COOKED PRAWNS, FREGOLA SARDA, SILKY
PRAWN BISQUE
24

GRAVLAX DE SAUMON

GRAVLAX DE SAUMON, STRACCIATELLA,
CRÈME D'AVOCAT, FRAMBOISE FRAÎCHE,
ÉMULSION CITRONNÉE, SALADE
SALMON GRAVLAX, STRACCIATELLA, AVOCADO
CREAM, RASPBERRY, LEMON EMULSION, SALAD
25

DORADE À PLAT

DORADE ENTIÈRE GRILLÉE, BEURRE
BLANC SAFRANÉ, HERBES MIXTES,
GARNITURE AU CHOIX
SEA BREAM, SAFFRON BEURRE BLANC, MIXED
HERBS, CHOICE OF SIDE DISH
32

LES VIANDES

CORDON BLEU DU CHEF

VOLAILLE FERMIERE, COMTÉ 16 MOIS,
POITRINE DE PORC FUMÉE, PURÉE DE
POMMES DE TERRE, JUS DE VOLAILLE
FREE-RANGE CHICKEN, 16-MONTH COMTÉ,
SMOKED PORK BELLY, MASHED POTATOES,
CHICKEN JUICE
24

TARTARE AU COUTEAU

BOEUF DU LIMOUSIN, SAUCE
BEARNAISE, CORNICHONS, CÂPRES,
ÉCHALOTES, FRITES
LIMOUSIN BEEF, BÉARNAISE SAUCE, PICKLES,
CAPERS, SHALLOTS, FRENCH FRIES
21

BAVETTE ANGUS

BAVETTE ANGUS 180G, SAUCE AU
POIVRE, GARNITURE AU CHOIX
ANGUS FLAP STEAK 180G, PEPPER SAUCE,
SIDE OF YOUR CHOICE
25

CONFIT DE CANARD

CONFIT DE CANARD, JUS DE VIANDE,
TIAN DE LÉGUMES PROVENÇAL
DUCK CONFIT, MEAT JUICE, PROVENÇAL
VEGETABLE TIAN
28



LES GARNITURES

Frites FRENCH FRIES
SALADE VERTE GREEN SALAD
LÉGUMES DE SAISON RÔTIS
ROASTED SEASONAL VEGETABLES
HARICOTS VERTS
GREEN BEANS
PURÉE DE POMMES DE TERRE
MASHED POTATOES

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE +6

LES PETITS ÉPICURIENS

14

SIROP À L'EAU / SYRUP

&

COQUILLETTE JAMBON & BEURRE

FRENCH COQUILLETES PASTA SHELLS,
ARTISANAL PARISIAN HAM, BUTTER

ou

AIGUILLETES DE POULET &
FRITES

CHICKEN TENDERS & FRIES

&

MOUSSE AU CHOCOLAT

CHOCOLATE MOUSSE

Menu

— Le —

GRAND CAFÉ DES FLEURS

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE & EU.
PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS.

