

Les Vins

<i>Vin de Pays</i>	75 cl	50 cl	37 cl
CUVÉE MAISON DU PAYS DU VAR	Blanc, Rosé, Rouge.	16,00 €	8,00 €

Vin de Bellet A.O.C.

"CLOS SAINT VINCENT"	Rouge, Rosé, Blanc.	56,00 €	
----------------------	--------------------------	---------	--

Vin des Côtes de Provence A.O.C.

CHATEAU FONSCOLOMBE (Coteaux d'Aix en Provence)	Rosé, Rouge	22,00 €	16,00 €
MAITRES VIGNERONS Saint-Tropez	Blanc, Rosé, Rouge.	28,00 €	
CHATEAU LES CROSTES	Blanc, Rosé, Rouge.	30,00 €	19,00 €
CHATEAU SAINTE BEATRICE	Rouge, Rosé, Blanc.	31,00 €	
SAINT JULIEN D'AILLE	Rouge, Rosé, Blanc.	26,00 €	16,00 €
DOMAINE ESTELLO	Rouge, Rosé.	24,00 €	

Vin de Bandol A.O.C.

MOULIN DES COSTES	Blanc, Rosé, Rouge.	40,00 €	26,00 €	22,00
-------------------	--------------------------	---------	---------	-------

Vin de Cassis A.O.C.

BODIN	Blanc, Rosé, Rouge.	37,00 €	19,00 €
-------	--------------------------	---------	---------

Vin de Loire et du Pays Nantais A.O.C.

MUSCADET SUR LIE	Blanc.	31,00 €	17,00 €
POUILLY FUME	Blanc.	48,00 €	25,00 €
SANCERRE	Blanc.	44,00 €	23,00 €

Vin des Côtes du Rhône A.O.C.

ST JOSEPH Maison Guigal	Rouge.	54,00 €	
GIGONDAS	Rouge.	51,00 €	
CHATEAUNEUF-DU-PAPE Domaine de la Solitude.....	Rouge.	54,00 €	

Vin de Bordeaux A.O.C.

PESSAC LEOGNAN Château Lafont Menaut	Rouge.	42,00 €	
GRAVES LAMOTTE ROBIN	Rouge.	30,00 €	
LUSSAC SAINT-EMILION	Rouge.	56,00 €	28,00 €
HAUT MEDOC Château Moulin de la Lagune.....	Rouge.	59,00 €	
ST ESTEPHE Château Bel Air Ortet	Rouge.	52,00 €	

Vin de Bourgogne A.O.C.

GEVREY CHAMBERTIN	Rouge.	78,00 €	
CHABLIS 1 ^{er} Cru	Blanc.	53,00 €	
SAVIGNY Les Beaune "Aux fourches Champy"	Rouge.	61,00 €	

Vin du Beaujolais A.O.C.

BEAUJOLAIS DUBCEUF	Rouge.	31,00 €	17,00 €
BROUILLY DUBCEUF	Rouge.	38,00 €	

Vin au "Verre"

VIN DE PAYS DU VAR Rouge, Rosé, Blanc	2,50 €	SANCERRE Blanc.	6,00 €
CÔTES DE PROVENCE ST TROPEZ Rouge, Rosé, Blanc	4,50 €	BEAUJOLAIS DUBCEUF	5,50 €
BORDEAUX Lamotte Robin	5,50 €	VIN ARGENTIN MALBEC.....	5,00 €

Champagne Moët et Chandon "Blanc, Rosé" 78,00 €

SERVICE COMPRIS - Les chèques ne sont plus acceptés

Le Safari

au feu de bois



Les chèques ne sont plus acceptés

Consulter l'Ardoise du Marché

Notre Cuisine Niçoise

	1/2 assiette		
SALADE D'ARTICHAUTS CRUS 14,00 €	8,00 €	SOUPE DE POISSONS DE ROCHE..... 18,00 €	
et PARMESAN <i>Salad of chopped fresh artichokes with olive oil and lemon</i> <i>Insalata di carciofi, olio di oliva, limone</i>		<i>Fisherman Soup</i> <i>Zuppa di pesce</i>	
POIVRONS GRILLES "MAISON" 12,00 €	8,00 €	NOTRE BAGNA-CAOUDA 21,00 €	
<i>Grilled sweet peppers, anchovies and olive oil</i> <i>Peperoni alla griglia, olio di oliva</i>		<i>Crudités with warm anchovy sauce</i> <i>Nostra Bagna-Caouda</i>	
SALADE NIÇOISE 12,00 €	8,00 €		
<i>Salade of tomatoes, tunafish, anchovies, celry, egg, olives</i> <i>Pomodori, tonno, sedano, uova, peperoni</i>		SALADE DE TENTACULES DE CALAMAR 18,00 €	
BEIGNETS DE MORUE à la niçoise "Accra" . 12,00 €	8,00 €	et Pommes tièdes	
<i>Hot and spicy codfish fritters</i> <i>Fritelle di baccalà con salsa piccante</i>		CASCADE NIÇOISE DU SAFARI*** 18,00 €	
TOMATES MOZZARELLA DI BUFALA ... 14,00 €	8,00 €	<i>Assortment of appetizers "à la Niçoise"</i> <i>Antipasti vari</i>	
PETITS FARCIS NIÇOIS ET SALADE... 16,00 €	9,00 €		
<i>Stuffed vegetables "à la Niçoise" and salad</i> <i>Piccoli ripieni nizzarda e insalata</i>			

CHAQUE 1/2 ASSIETTE DOIT ÊTRE ACCOMPAGNÉE
D'UN AUTRE PLAT OU D'UNE AUTRE 1/2 ASSIETTE

Nos Pâtes

PATES AU PISTOU de Riquette 14,00 €
<i>Fresh pasta with basil, garlic and olive oil sauce</i> <i>Pasta fresca al pesto (basilico, olio di oliva)</i>
RAVIOLIS A LA NIÇOISE MAISON 16,00 €
<i>Raviolis "à la Niçoise" / Ravioli alla Nizzarda</i>
GNOCCHIS MAISON DU JOUR 14,00 €
LINGUINI AUX VONGOLES..... 21,00 €
SPAGHETTIS AUX SCAMPIS ET PALOURDES .. 26,00 €

Pizzas au feu de bois

NAPOLITAINE Tomate, mozzarella, anchois..... 14,00 €
<i>Tomatoe, cheese, anchovies, olives, oregano</i> <i>Napolitano (pomodoro, formaggio, acciughe)</i>
OIGNONS Tomate, anchois, oignons 14,00 €
<i>Tomatoe, anchovies, onions, oregano</i> <i>Cipolla (pomodoro, formaggio, cipolle)</i>
REINE Epaule, mozzarella, champignons, tomate 14,00 €
<i>Ham, cheese, mushrooms, tomatoe, oregano</i> <i>Regina (prosciutto cotto, formaggio, pomodoro, funghi)</i>
MARGUERITE Tomate, mozzarella 14,00 €
<i>Tomatoe, cheese</i> <i>Margherita (pomodoro, formaggio)</i>
PROVENÇALE Tomate, mozzarella, persillade, épaule 14,00 €
<i>Ham, tomatoe, cheese, parsley and garlic dressing</i> <i>Provenzale (pomodoro, formaggio, speck)</i>
CESAR Tomate, basilic, olives 14,00 €
<i>Tomatoe, basil, olives, garlic</i> <i>Cesare (pomodoro, basilico, olive, prezzemolo)</i>
CATALANE Tomate, mozzarella, chorizo, peperone..... 15,00 €
<i>Tomatoe, chesse, chorizo, pepper</i> <i>Pomodore, formaggio, chorizo, peperone</i>
VEGETARIENNE 15,00 €
<i>Aubergine, poivron, courgette, artichaut, mozzarella</i> <i>Eggplant, sweet pepper, zucchini, artichokes, mozzarella</i>
PIZZA AU THON 15,00 €
<i>Tomatoes, tunafish, mozzarella</i>
FOCACCIA Jambon cru 16,00 €
<i>Italian ham, mozzarella, parmigiano, green salad</i> <i>Prosciutto, parmigiano, insalata verde</i>

Menu 29,00€

PREMIER PLAT / FIRST COURSE

POIVRONS GRILLES ou <i>Grilled sweet peppers / Peperoni alla griglia</i>
FARCIS NIÇOIS ou <i>Stuffed vegetables "à la Niçoise" / Piccolini ripieni Nizzarda e insalata</i>
SALADE NIÇOISE <i>"Salade Niçoise" / Insalata Nizzarda</i>
CALAMARS FRITS <i>Fried squids / Calamaretti fritti</i>

DEUXIÈME PLAT / SECOND COURSE

TRIPES NIÇOISES ou <i>Niçois style tripes / Trippe alla Nizzarda</i>
COTELETTES D'AGNEAU GRILLEES ou <i>Grilled lamb cutlets / Costatine di agnello alla griglia</i>
SAUMON AU THYM ou <i>Salmon with basil / Salmone e basilico</i>
DAUBE PROVENÇALE <i>Beef stew à la Provençale / "Daube" Nizzarda con ravioli</i>

PÂTISSERIE DU JOUR ou GLACES ou SORBET
Pastry of the day or Arlequin ice cream / Pasticceria fresca o gelato di due sapore

Les chèques ne sont plus acceptés

Cuisine Marine

POISSON DU JOUR à LA PLANCHA 27,00 €
<i>Elevage Frais</i>
PAVE DE SAUMON "Label" grillé à LA PLANCHA. . 24,00 €
<i>Grilled steak salmon / Salmone alla griglia</i>
PARILLADE mixte de poisson grillé Elevage Frais 30,00 €
<i>Mixed grilled fishes / Parillade (misto du pesce alla griglia)</i>
CALAMARS FRITS 21,00 €
<i>Fried squids / Calamaretti fritti</i>
CALAMARS AUX ARTICHAUTS 28,00 €
GRAND AIOLI DE MER, Morue désalée 29,00 €
<i>Poached codfish served with boiled fresh vegetables / Baccala all'aglio</i>
MORUE désalée A LA NIÇOISE 24,00 €
<i>Codfish "à la Niçoise" / Baccala alla nizzarda</i>
SCAMPIS PLANCHA (4 pièces)..... 28,00 €

Tous nos plats sont garnis

Nos Viandes

DAUBE NIÇOISE RAVIOLIS MAISON 19,00 €
<i>Marinated beef stew cooked in a red wine sauce with ravioli</i> <i>"Daube" Nizzarda con ravioli</i>
CŒUR D'ENTRECOTE DU CHEF 300 grs 28,00 €
<i>Produit "FRANCE" Chef entrecote steak / Bistecca dello chef</i>
CARRE D'AGNEAU Produit "FRANCE" (1 pers.) ... 27,00 €
<i>Roasted loin of lamb / Nodino d'agnello</i>
FILET DE BŒUF GRILLÉ 30,00 €
<i>Produit "FRANCE"</i>
FILET au POIVRE 32,00 €
LAPIN ROTI AU FOUR A BOIS 23,00 €
<i>Roast rabbit, cooked in a wood-stocked oven / Coniglio arrosto alla brace</i>
TRIPES NIÇOISES MAISON 21,00 €
<i>Tripes "à la Niçoise" / Trippe alla nizzarda</i>
PORCHETTA NIÇOISE MAISON (cochonnet farci) ... 19,00 €
<i>Roasted stuffed pork "à la Niçoise" / Porchetta alla Nizzarda</i>

Desserts

CAFE GOURMAND 8,00 €	PROFITEROLES au CHOCOLAT 9,00 €
TARTE TATIN CHAUDE 9,00 €	ANANAS FRAIS "Avion" 9,00 €
<i>Warm upside down apple tart / Torta di mele calda</i>	<i>Fresh ananas / ananas fresca</i>
TIRAMISU 8,00 €	FRUITS ROUGES de saison 9,00 €
<i>Tiramisu Italian dessert / Tiramisu</i>	CREME BRULÉE A LA VANILLE BOURBON ... 8,00 €
TARTE SABLÉE CITRON MERINGUE 9,00 €	
PÂTISSERIE DU JOUR..... 9,00 €	

Glaces

GLACES ou SORBETS 8,00 €	NOUGAT GLACE 8,00 €
<i>Ice-cream or sorbets / Gelati o sorbetti</i>	

Apéritifs - Digestifs

APÉRITIFS (5 cl)

PASTIS 51 - RICARD - CASANIS - CRISTAL (2 cl)..... 5,50 €
MARTINI (rouge, rosé, blanc) 5,50 €
PORTO (rouge, blanc) 6,00 €
COUPE CHAMPAGNE MOET & CHANDON 12,00 €
KIR ROYAL (12 cl) 9,00 €
KIR (12 cl) 4,50 €
AMERICANO - CAMPARI 8,00 €
BANYULS BLANC 6,00 €
APEROL SPRITZ 8,00 €

BIERES

DEMI BIÈRE PRESSION (25 cl) 4,00 €
50 CL FORMIDABLE PRESSION 8,00 €
33 CL CARLSBERG - HEINEKEN Bouteille. 5,00 €
BIÈRE DE NICE BLUE COAST Blanche ou IPA 7,00 €
33 CL PELFORTH BRUNE 4,50 €
BIÈRE SANS ALCOOL 4,50 €

SODAS

COCA COLA (33 cl) 4,00 €
ORANGINA - SCHWEPPE (25 cl) 4,00 €
1 VITTEL, SAN PELLEGRINO 6,00 €
1/2 VITTEL-SAN PELLEGRINO-PERRIER (33 cl) 4,50 €
JUS DE FRUITS 4,50 €
FRUITS FRAIS PRESSÉS 6,00 €

ALCOOLS (5 cl)

WHISKY'S - J.B , J.WALKER, BALLANTINES 8,00 €
ABERLOUR 15 ans 12,00 €
CHIVAS 10,00 €
VODKA 8,00 €
TEQUILA 8,00 €
RHUM BLANC OU BRUN 8,00 €
RHUM BRUN ZACAPA 12,00 €
BOURBON 8,00 €
JACK DANIEL'S 9,00 €
COGNAC*** - LIQUEURS 9,00 €
COGNAC V.S.O.P. 12,00 €
ALCOOL BLANC 12,00 €

BOISSONS CHAUDES

CAPUCCINO - CAFE CREME 3,50 €
CAFÉ - DÉCAFEINÉ 2,50 €
THÉS - INFUSIONS 3,50 €

ACCOMPAGNEMENT 1,00 €

CARAFE D'EAU GRATUITE - SERVICE COMPRIS

Les chèques ne sont plus acceptés