



# RESTAURANT LE POIS CHICHE



*Cuisine méditerranéenne*

MENU  
AUTOMNE  
-  
HIVER

NOVOTEL NICE CENTRE - VIEUX NICE

# ENTRÉE EN MATIÈRE

## Starters

<b>HOUMOUS</b>  	<b>8€</b>
<i>Humus</i>	
<b>PISSALADIÈRE</b> 	<b>9€</b>
<i>Onion pizza with anchovies</i>	
<b>BURRATA, COULIS DE POIVRONS ET PESTO</b> 	<b>11€</b>
<i>Burrata, pepper coulis and pesto</i>	
<b>TRIO DE PANISSES BIO</b> de la Maison D'Acqui 	<b>10€</b>
<i>Trio of panisses bio from Maison D'Acqui</i>	
<b>OEUF EN MEURETTE</b>	<b>12€</b>
<i>Poached egg in red wine sauce</i>	
<b>GRATINÉ À L'OIGNON</b> 	<b>12€</b>
<i>French onion Soup</i>	
<b>SOUPE DE POISSONS DE ROCHE</b> 	<b>14€</b>
<i>De STEVE MOLINARI, pêcheur niçois Rock Fish Soup Of Steve MOLINARI, fisherman from Nice</i>	

## LE COIN FRAICHEUR

### Healthy Corner

<b>POKE BOWL VEGETAL</b> 	<b>15€</b>
<i>Veggie poke bowl</i>	
<b>POKE BOWL SAUMON</b>	<b>17€</b>
<i>Salmon Poke Bowl</i>	
<b>POKE BOWL POULET</b>	<b>17€</b>
<i>Chicken Poke Bowl</i>	
<b>SALADE NICOISE</b>	<b>17€</b>
<i>Nicoise Salad</i>	
<b>SALADE CESAR</b>	<b>18€</b>
<i>Caesar Salad</i>	

## PAR ICI LA SUITE

### Main Courses

<b>DAUBE DE POULPE A LA NICOISE</b> Riz parfumé 	<b>22€</b>
<i>Nice style Octopus Stew, Rice</i>	
<b>TARTARE DE BOEUF</b> Frites et salade	<b>20€</b>
<i>Beef Tartar, French fries and salad</i>	
<b>SUPRÊME DE POULET JUS AU THYM</b> 	<b>22€</b>
Purée de butternut, Pommes de terre sautées et Artichauts <i>Chicken Supreme, thyme sauce</i> <i>Pumpkin puree, Fried potatoes and Artichoke</i>	
<b>RISOTTO AU SAFRAN, BUTTERNUT ET ARTICHAUT</b>  	<b>16€</b>
<i>Risotto with saffron, butternut and artichoke</i>	
<b>GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS</b> et riz aux légumes 	<b>24€</b>
<i>Prawns flambeed with pastis and rice with vegetables</i>	
<b>LOUP ENTIER</b> Ratatouille à la niçoise	<b>25€</b>
<i>Whole Seabass, Nice style Ratatouille</i>	
<b>BAVETTE DE BŒUF A L'ECHALOTE</b> Frites et salade	<b>23€</b>
<i>Flank steak with shallots, French fries and salad</i>	
<b>TAGLIATELLES SAUCE NAPOLITAINE ET BURRATA</b>	<b>18€</b>
<i>Tagliatelle, neapolitan sauce and Burrata</i>	
<b>DAUBE DE JOUE DE BOEUF ET TAGLIATELLES</b> 	<b>24€</b>
<i>Beef Stew and tagliatelle</i>	
<b>SERVIS EN ACCOMPAGNEMENT</b> 	<b>6€</b>
<i>Sides</i> Panier de frites / Ratatouille / Riz / Haricots verts / Mesclun aux herbes <i>French fries / Ratatouille / Rice / French beans / Salad with herbs</i>	

### MENU PICHOUN (12- ANS) Kids Menu

**13€**

**NUGGETS OU STEACK HACHE OU FISH AND CHIPS / FRITES OU RIZ**

**OU TAGLIATELLES SAUCE TOMATE ET BASILIC**

*Chicken nuggets or Chopped steak or Fish and chips served with French fries or Rice  
Or Tagliatelle with tomato sauce*

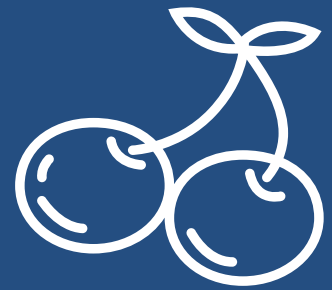
**MOUSSE AU CHOCOLAT OU GLACE (vanille ou chocolat) ET UN SIROP A L'EAU**

*Chocolate mousse or Ice cream (Vanilla ou Chocolate) and Water with syrup*

# CARTE

## DES GOURMANDISES

### *Dessert List*



<b>LE FAMEUX MONT-BLANC</b> <i>The famous Mont Blanc</i>	<b>10€</b>
<b>TRES GRANDE CREME BRULEE</b> <i>Very large Creme Brulee</i>	<b>9,5€</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <i>Chocolate Mousse</i>	<b>9€</b>
<b>MILLE FEUILLE RENVERSÉ AU CARMEL BEURRE SALÉ</b> <i>Upside down Mille-feuille with salted butter caramel</i>	<b>11€</b>
<b>ROCHER CHOCOLAT-NOISETTE</b> <i>Chocolate Hazelnut Cake</i>	<b>11€</b>
<b>TIRAMISU</b> <i>Tiramisu</i>	<b>9,5€</b>
<b>GRATIN DE FRUITS DE SAISON</b> <i>Seasonal Fruit Gratin</i>	<b>9€</b>
<b>GLACE ARTISANALE BIO</b> De la Maison Cabiron Vanille, Fraise, Chocolat, Café ou Citron <i>Bio Artisanal Ice Cream of Cabiron House Vanilla, Strawberry, Chocolate, Coffee or Lemon</i>	<b>3€</b>
<b>SELECTION DE TROIS FROMAGES</b> <i>Selection of three cheeses</i>	<b>10€</b>

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.  
Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.  
Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.  
BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.  
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.  
Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.