



**NO
VO
TEL**


NICE ARENAS AEROPORT



NOS SUGGESTIONS - OUR SUGGESTIONS

Formule Express (Midi Uniquement) : Plat + Dessert + Café	18€
<i>Express Menu (Lunch Only) : Main course + Dessert + Coffee</i>	
Plat du jour (Dish of the day)	14€
Dessert du Jour (Dessert of the day)	6€

NOS ENTREES - OUR STARTERS

Salade Caesar, oeuf mollet, poulet crispy, sauce maison	16€
<i>Caesar salad, crispy chicken, poached egg and home made caesar sauce</i>	
Velouté Dubarry à la truffe 	13€
<i>Creamy Dubarry truffle soup</i>	
Saumon Gravlax à l'aneth, crème montée au sésame et pickels d'oignons rouges	17€
<i>Salmon gravlax, dill, sesame and pickled onion cream</i>	
Planche de Jambon de Parme	16€
<i>Parma ham platter</i>	
Petite assiette de raviolis aux cèpes	15€
<i>Small plate of cepe mushroom ravioli</i>	
Soupe de poissons de roche de chez Steve Molinari	16€
<i>Fish soup</i>	
Œufs en meurette, toast, sauce vin rouge	9€
<i>Eggs « meurette » red win sauce, toast</i>	

NOS PIZZAS MAISON - OUR HOME MADE PIZZAS

Marguerite (Margarita - Cheese and tomato) 	12€
Reine (Reine - Cheese, tomato and ham)	13€
Calzone (Calzone)	15€
Truffe (truffle)	18€






NO
VO
TEL

NICE ARENAS AEROPORT




NOS PLATS - OUR MAIN COURSES

Poke Bowl saumon (mango, fève, chou rouge, betterave, lentilles corrail, chou Romanesco) <i>Salmon poke bowl (mango, broad bean, red cabbage, beetroot, coral lentils, Romanesco broccoli)</i>	15€
Poke Bowl falafel (mango, fève, chou rouge, betterave, lentilles corrail, chou Romanesco)  <i>Falafel poke bowl (mango, broad bean, red cabbage, beetroot, coral lentils, Romanesco broccoli)</i>	15€
Tagliatelles fraîches tomates, basilic, Burrata « du Diamant du Terroir », chips de Jambon Cru <i>Fresh tagliatelli, tomato and basil « burata diamant du terroir » and crispy raw ham</i>	17€
Raviolis artisanaux « du Diamant du Terroir ». à la ricotta & truffe <i>Ravioli with ricotta and truffle « le diamant du terroir »</i>	26€
Suprême de poulet rôti, artichauts en Barigoule, sauce forestière <i>Roasted chicken supreme, artichoke barigoule, mushroom sauce</i>	23€
Côte de bœuf maturée (350g), pomme au four, crème double en persillade <i>(Prime rib beef, jacket potato, double cream with garlic and herbs)</i>	31€
Bavette à l'échalote, pommes de terre grenailles rôties au thym <i>Flank steak with shallots</i>	18€
Filet de loup à la plancha, purée de potimarron, crème d'ail doux, fondue de poireaux au poivre timut <i>Grilled sea bass – pureed squash, garlic cream, leek and timut pepper fondue</i>	24€
Dos de cabillaud, sauce pêcheur safranée, légumes d'antan rôtis <i>Cod fillet, saffron fish sauce, roaste vegetables</i>	28€
Planche de Fromages sélectionnés (Cheese board selection)	15€

NOS DESSERTS - OUR DESSERTS

Crème brûlée à la fève de Tonka (<i>Crème brûlée tonka bean</i>)	8€
Fondant chocolat maison sans gluten (<i>Home made chocolat fondant, gluten free</i>)	8€
Entremets aux trois chocolats (<i>3 chocolate dessert</i>)	11€
Rocher croustillant au chocolat (<i>Crispy chocolate rock</i>)	11€
Tarte au citron de Menton meringuée (<i>Lemon « from Menton » meringue tarte</i>)	8€
Café et ses Gourmandises (<i>Coffee and tasties</i>)	8€
Tiramisu maison (<i>Home made tiramisu</i>)	8€

 = veggie

Prix nets - Service compris

(Net prices – Service included)

