

LES APÉRITIFS & KIRS

Kir vin blanc, Kir vin rouge cassis, mûre, pêche, framboise	3.8€
Kir Royal	12€
Martini rouge ou blanc	4.5€
Anis (2cl), Casanis, Pastis, Ricard	3.5€
Porto tawny rouge, Muscat	4.5€
Campari orange	5€
Suze	4.5€

LES WHISKIES

J&B, Clan Campbell	7€
Jack Daniel's, Four roses	8€
Aberlour 10 ans, Chivas régéal 12 ans	10€
Oban 14 ans, Nikka from the barrel	15€

LES ALCOOLS & LIQUEURS

Accompagnement soda : +1,5€

Tequila, Gin, Vodka, Rhum, Get 27, Get 31	7€
Cointreau, Bayley's, Marie Brizard, Amaretto, Kahlua	7€
Gin Hendrick's, Bombay Sapphire	10€
Vodka Belvédère, Cachaça Ypioca	10€
Tequila Patron Silver	15€
Rhum Diplomatico, Don Papa	10€
Rhum Zacapa 23 ans	18€

LES EAUX DE VIE & DIGESTIFS

Prune, Poire, Limoncello, Amaretto Disaronno, Grappa	7€
Chartreuse jaune, verte	8€
Bas Armagnac Laubade	8€
Calvados	8€
Cognac R.Martin VSOP	10€
Cognac XO ABK6 Family Cellar	18€

LES EAUX MINÉRALES

Evian 50 cl	3.8€
Badoit 50 cl	3.8€

LES BOISSONS FRAICHES

Coca Cola, Coca Zéro 33 cl	3.9€
Evian 33 cl	3.6€
Badoit rouge 33 cl	3.6€
Orangina, Ice Tea, Schweppes, Limonade 25 cl	3.9€
Diabolo 25 cl menthe, fraise, citron ...	3.9€
Panaché, Monaco 25 cl	3.9€
Lait aromatisé au sirop	2.9€
Ginger Beer Artonic 20 cl	3.9€
Jus de fruits 25 cl ananas, orange, pomme, cranberry, fraise, tomate, nectar d'abricot, mangue	3.9€
Fruit Pressé, orange ou citron	4.2€
Café frappé	4.5€

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso, noisette, décaféiné	1.9€
Café crème	3.5€
Cappucino	4.5€
Double expresso	3.5€
Matcha latte	4.5€
Chocolat chaud à l'ancienne	3.5€
Café ou Chocolat Viennois	4.5€
Grog	6€
Vin chaud maison	6€
Irish Coffee	7.5€

LES THÉS BIO & ÉQUITABLES MAISON MALONGO

Thé noir Darjeeling	3.5€
Thé noir Earl Grey	3.5€
Thé vert Gunpowder	3.5€
Thé vert au jasmin	3.5€
Thé noir vanille & caramel	3.5€
Thé Rooibos (sans théine), Infusion fruits rouges, Infusion verveine	3.5€



CAFÉ, BAR, BRASSERIE

21 rue de l'Hôtel des Postes,
06000 Nice



Contenance de la verrerie

Anis 2cl - Whisky 5 cl - Alcool 5 cl - Liqueur 5 cl
Eau de vie 5 cl - Alcool cocktail 5 cl - Vermouth 6 cl - Porto 12 cl
Muscat 12 cl - Coupe 12,5 cl - Kir 15 cl - Jus de fruits 25 cl

NOS ENTRÉES

Ceufs mimosa	5.5€
Terrine de campagne maison	6.5€
Poireaux vinaigrette	5.5€
Artichauts frits, yaourt grec	6.5€

Uniquement le soir

Soupe à l'oignon gratinée	6.5€
Ceufs cocotte au bleu d'auvergne	6.5€
Os à moëlle, fleur de sel	6.5€
Cocotte forestière d'escargots	6.5€

NOS SALADES

Landaise , salade verte, bloc de foie gras de canard, manchon de canard, gésiers confits, jambon de pays	14.9€
Niçoise , mesclun, tomate, thon, poivron, radis, cébette, olives, anchois, œuf	13.9€
Grecque , salade verte, concombre, féta, olives, tomates, oignon rouge	12.9€
Vegan , carotte, oignon, salade verte, pousse de soja, chou-fleur rôti, poivron grillé, cacahuète, sauce soja citron	12.9€
César , salade romaine, blanc de poulet rôti, croûtons à l'ail, copeaux de Grana Padano, œuf, sauce césar maison	13.9€

NOS PLATS

Pièce du boucher grillée , frites maison	17.9€
Poulet rôti au jus , purée maison au beurre	14.9€
Confit de canard , pommes sarladaises et salade verte	14.9€
Tartare de bœuf , cru ou poêlé, frites maison	14.9€
Ceviche de daurade	15.9€
Tartare de saumon , cru ou poêlé, salade verte	14.9€
Mafaldine à la soupe de poisson	14.9€
Cheeseburger maison , frites maison bun artisanal, steak du boucher, tomate, salade, cornichon, oignon, sauce maison	14.9€
Croque-monsieur à la truffe , salade verte pain de mie artisanal, jambon blanc, comté, crème de champignon et truffe	13.9€
Poisson ou viande du jour	13.9€

Garniture supplémentaire + 4.5€

NOS DESSERTS & FROMAGES

Fromage AOP : Reblochon, Brie, Comté	8€
Gâteau tiède maison au chocolat coulant , glace vanille	6.5€
Crème brûlée maison à la fève de tonka	6.5€
Riz au lait maison & caramel	6.5€
Profiteroles glace vanille, sauce chocolat maison	6.5€
Brioche façon pain perdu , caramel maison	6.5€
Café gourmand	7.5€

VINS AU VERRE & PICHETS

<i>Blanc</i>	verre 15cl	pot 50cl	pot & btle 75cl
Pays du var IGP , Hameau de Carcès	3.8€	12.5€	19€
Chardonnay , Moreau & fils, Pays d'Oc	4.5€	14.5€	22€
Sauvignon , Domaine Laporte, Le bouquet, VDF	5.5€	17.5€	26€
Viognier , Delas, Vin de Pays d'Oc	5.5€	17.5€	26€

Rouge

Côtes du Rhône AOC , Domaine de Mommessin	3.8€	12.5€	19€
Brouilly AOC , Chateau de Briante, Mommessin	5.5€	17.5€	26€
AOP Bordeaux Supérieur , Cru Monplaisir	6.5€	20.5€	30€
AOP Côtes du Rhône BIO , Domaine Les Bosquets	6.5€	20.5€	30€
AOC St Chinian , Antonyme bio, Domaine C. Valette	7.5€	23€	35€

Rosé

Pays du var IGP , Hameau de Carcès	3.8€	12.5€	19€
Domaine Peyrassol BIO , IGP Méditerranée	4.5€	14.5€	22€
Minuty cuvée prestige , Côtes de Provence AOP	7.5€	23€	35€

CÔTÉ CAVE

Blanc

AOP Macon-Chardonnay , « En Serre » Domaine Guillot-Broux chardonnay puissant et structuré, aux notes de fruits blancs, agrumes et floral	38€	btle 75cl
AOP Património , « L'agriate » Domaine Giacometti notes de fleurs blanches, tilleul, citron, minéralité saline	42€	
AOP Chablis , Domaine Pinson chardonnay frais et élégant, exprime la minéralité calcaire des sols de Chablis, sur les agrumes	52€	
AOP Rully , « Les Saint-Jacques » Domaine Antoine Olivier chardonnay puissant et structuré, notes de fruits blancs, agrumes et floral	56€	
AOC Côtes de Provence , Domaine Gavaïsson, Inspiration gourmand, agrumes, subtil	56€	
AOP Pernand-Vergelesses , Domaine Jean-Baptiste Boudier 2023 la fraîcheur et l'élégance du Chardonnay, notes de pêche de vigne, d'abricot et d'épices	75€	

Rouge

AOP Morgon , Domaine Mee Godard juteux, délicat, notes de cerise et d'épices	35€
AOC Pic St Loup , Domaine Héritage, Tour de Pierre BIO fruité, épié, intense	38€
AOP Crozes-Hermitage , Mise en Bouche, Domaine E. Darnaud syrah soyeuse, fraîche, olives, violette	38€
AOP Património , « L'agriate » Domaine Giacometti notes profondes et mûres de cerises noires, de thym, de jolies tanins souples	42€
AOP Margaux , La Closerie des Eyrins l'élégance du Margaux, profond, notes complexes de fruits noirs et d'épices	56€
AOP Santenay , Le Temps des C(e)risés, Domaine Antoine Olivier pinot noir élégant, notes de cerises juteuses et réglisse	56€
AOP Pernand-Vergelesses , 1 ^{er} Cru Les Fichots Domaine J. Boudier 2023 pinot noir élégant, notes de cerises juteuses et d'épices poivrées	78€

Prix nets en euros.

Les moyens de paiement acceptés : espèces et cartes bancaires.

Nous sommes à l'écoute des interrogations de nos clients ayant des allergies alimentaires.

Nous tenons à leur disposition un tableau des allergènes par plat et des carafes d'eau.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BULLES

<i>Champagnes</i>	coupe 12.5cl	btle 75cl
Irroy extra brut	12€	65€
Pouillon Grande Vallée extra brut		75€
Deutz brut classic , AOC champagne		85€

Prosecco BIO

Di Vici , DOC Brut bio	6.5€	35€
-------------------------------	------	-----

LES COCKTAILS

Mojito , rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, soda	7.5€
Aperol Spritz , prosecco, aperol, soda	7.5€
Hugo Spritz , prosecco, liqueur St Germain, menthe fraîche, soda	8.5€
Caïpirinha , cachaça, citron vert, sucre de canne	7.5€
Negroni , gin, campari, martini rouge	7.5€
Pina Colada , rhum, jus d'ananas, crème de coco	7.5€
Tom Collins , gin, citron jaune, soda	7.5€
Bloody Mary , vodka, jus de tomate, sel de céleri, citron, tabasco	7.5€
Sex on the terrasse , vodka, crème de pêche, jus de cranberry et ananas	7.5€
Margarita , tequila, citron vert, cointreau	8.5€
Blue Lagoon , vodka, citron vert, curaçao bleu, sucre de canne	8.5€
Maï Taiï , cointreau, rhum, citron vert, sirop d'orgeat, jus d'ananas	8.5€
Moscow Mule , vodka, ginger beer, citron	8.5€

LES PLANCHES APÉRO

à partir de 18h

Planche de charcuterie	11€
Planche de fromages	11€
Planche mixte	15€
Croque Apéro	11€
Assiette de frites maison	5.5€

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
1664	3.9€	7.5€
Grimbergen, bière d'abbaye	4.2€	7.9€
Brooklyn IPA	4.5€	8.5€
Fidèle Blanche	4.5€	8.5€

LES BIÈRES BOUTEILLE

	33cl
Corona	6€
Bière artisanale niçoise Blue Coast	6.5€
Bière 1664 sans alcool	4.5€