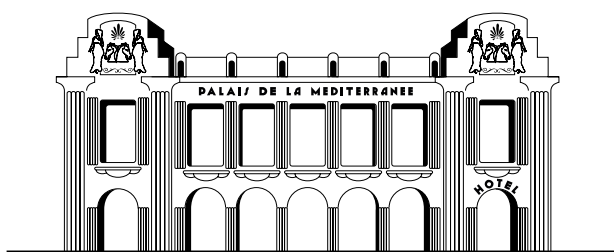


L'APERITIF NICOIS



Restaurant - Terrasse - Bar

Crime of Passion (13cl)

Vodka Absolut, jus de citron frais, jus de passion & fraise, sirop de vanille

Vodka Absolut, fresh lemon juice, passion fruit juice, strawberry juice, vanilla syrup

Thyme Fizz (19cl)

Gin « infusé au thym », liqueurs de thym & Marasquin, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, Perrier

Gin « infused with thyme », thyme & Marasquin liqueurs, fresh lemon juice, sugarcane syrup, Perrier

The Blue (20cl)

Tequila Jose Cuervo, jus de litchi & d'ananas, jus de citron vert frais, Curaçao, sirop de noix de coco

Tequila Jose Cuervo, lychee, pineapple & lime juices, Curaçao, coconut syrup

Basil Smash "From Martinique" (10cl)

Rhum Trois Rivières, basilic frais, jus de citron vert frais, sirop de sucre de canne

Rhum 3 Rivières, fresh basil, lime juice, sugarcane syrup

Bourbon Renewal (10cl)

Bourbon Maker's Mark, crème de cassis, jus de citron frais, sirop de sucre de canne, Angostura Bitter

Bourbon Maker's Mark, blackcurrant liqueur, fresh lemon juice, sugarcane syrup, Angostura Bitter

Sangria « Maison » (25cl)

Chaud ou froid au vin rouge

« Homemade » red Sangria hot or cold

PETILLANTS - Sparklings 24

Red Carpet (17cl)

Champagne Guillemot Brut, liqueur de Chambord, jus de citron vert, framboise fraîche, sirop de rose

Guillemot Champagne Brut, Chambord, fresh lime juice & raspberries, rose syrup

Bloom Azur (17cl)

Prosecco Riccadonna, liqueurs de Saint-Germain & violette, myrtilles fraîches & jus de Citron

Prosecco Riccadonna, St-Germain & violet liqueurs, fresh blueberries & fresh lemon juice

Old Cuban (17cl)

Champagne Guillemot Brut, Rhum Havana 7ans, jus de citron vert, menthe fraîche, Angustura Bitter

Guillemot Champagne Brut, Rhum Havana 7yo, lime juice, fresh mint, Angustura Bitter

APEROL ou/or CAMPARI Spritz & Prosecco Riccadonna (17cl)

SANS ALCOOL - Mocktail 17

The Sparkly Jasmine (25cl)

Jus d'ananas, pomme & fraise, thé au jasmin, jus de citron jaune, sirop de vanille, framboises & fraises fraîches

Pineapple, peach & strawberry juices, jasmine tea, fresh lemon Juice, vanilla syrup, fresh raspberries & strawberries

Ice Tea Maison (25cl)

Thé aux 4 fruits rouges, jus de fruits, sirop de pêche, citron vert, menthe fraîche

Red fruits Tea, fruit juice, peach syrup, lime & fresh mint

TAPAS

Galette de socca, poivre du moulin 12

Chickpea galette, ground pepper

Frites de panisse, mayonnaise aux câpres 12

Panisse « chickpea » Fries, mayonnaise with capers

Traditionnelle Pissaladière 12

Traditional Flatbread topped with slow cooked onion from Nice

Guacamole et chips de socca de « Chez Luc Salsedo » 13

Guacamole & chickpea chips « Chez Luc Salsedo »

Barbajuan, crème de basilic 14

(5 pièces)

Barbajuan, basil cream (5 pieces)

Salumi e fromaggio 28

Dégustation de mortadelle, jambon de speck, coppa, spianata picante, burrata, parmesan 40 mois

Salami and cheese platter, tasting of mortadella, speck ham, coppa, spianata picante, burrata, parmesan cheese 40 months