



Cuisine méditerranéenne

Mediterranean Cuisine

AU COMPTOIR, À EMPORTER

AT THE COUNTER, TAKEAWAY

Les Panis Dorés 1,80 € / pièce

Pois chiches croustillants, à la pièce ou en cornet
Chickpea fritters, sold individually or in a cone

La Pichade Mentonnaise 4,50 €

Tomate, oignons fondants et anchois
Tomato and onion tart with anchovies

La Pissaladière de Nice 4,50 €

Oignons confits, anchois et olives de pays
Caramelised onion tart with anchovies and olives

La Quiche du Jour 4,50 €

Appareil onctueux sur pâte maison
Daily quiche with homemade pastry

La Tourte du Jour 4,50 €

Généreuse et dorée, selon le marché
Daily savory pie made with market ingredients

La Focaccia Dorée 5,50 €

Moelleuse, huile d'olive et fleur de sel
Focaccia with olive oil and sea salt

Les Beignets du Maraîcher 1,80 € / pièce

Légumes de saison en habit croustillant
Seasonal vegetable fritters

Le Cookie Maison 3 €

Généreux, aux pépites de chocolat
Homemade cookie with chocolate chips



LES ENTRÉES FRAÎCHES

FRESH STARTERS

Salade Fraîcheur de Saison 10,50 €

Feuilles croquantes et légumes du marché, huile d'olive
Fresh salad with market vegetables and olive oil

❖ La Burrata du Soleil 12 €

Burrata, tomate cœur de bœuf, pesto, cacahuète et basilic
Burrata with tomato, pesto, peanuts and basil

Les Beignets du Maraîcher 9,50 €

Légumes de saison en habit croustillant et fleur de courgette
Vegetable fritters with zucchini flower

La Focaccia Garnie du Jour 12 €

Focaccia moelleuse, garnie au gré du marché
Focaccia filled with daily market ingredients

❖ L'Assortiment des 2 Sœurs 16,50 €

Plateau à partager : quiche, tourte, beignet, pain et focaccia
Sharing platter: quiche, savory pie, fritter, bread and focaccia

NOS PLATS CHAUDS

HOT DISHES

Le Panis Sauce Tomate 12,50 €

Pois chiches dorés et sauce tomate maison
Chickpea fritters with homemade tomato sauce

Le Poisson du Jour 22 €

Pêche du moment, nappée d'un coulis de saison
Daily fish with seasonal sauce

L'Ardoise du Jour 16 €

L'inspiration des cheffes au fil du marché
Daily dish made with market ingredients

❖ Les Petits Farcis Niçois 22 €

Légumes du soleil farcis, mesclun et panis dorés
Stuffed vegetables with salad and chickpea fritters

❖ Le Burger Signature 19,50 €

Bœuf haché, cheddar fondant, oignons confits, jambon cru, tomate et sauce pistounade maison
Beef burger with cheddar, caramelized onions, prosciutto, tomato and homemade basil and garlic sauce



LE COIN GOURMAND

DESSERTS

Le Tiramisu Revisité 5 €

Douceur crémeuse
Homemade tiramisu

❖ La Tarte Citron Basilic 6 €

Crème de citron acidulée, parfumée au basilic
Lemon tart with a hint of basil

Le Brownie Intense 5 €

Chocolat noir fondant
Dark chocolate brownie

Le Café Gourmand 9 €

Un café et sa ronde de mignardises maison
Coffee with small homemade sweets

La Gourmandise du Jour 9 €

Le dessert du moment, selon l'humeur des cheffes
Daily dessert made by the chefs

Nos plats sont préparés à partir de produits de saison

Our dishes are prepared with seasonal ingredients

Prix nets, taxes et service compris. Origine de nos viandes et poissons communiquée sur demande.

Information sur les allergènes disponible auprès de notre équipe (règlement UE 1169/2011).

Liste des prix affichée à l'entrée de l'établissement et remise sur simple demande.