

12 BIÈRES PRESSION EN LIBRE SERVICE  
CRÉER VOTRE CARTE AU BAR POUR VOUS SERVIR

12 SELF SERVE DRAFT BEERS  
CREATE YOUR CARD AT THE BAR TO SERVE YOURSELF



## NOTRE BIÈRE FOAM

Nouvelle recette tous les mois !  
Micro brasserie sur le port de Nice  
Demandez à votre serveur  
la recette du moment.

## BIÈRES BOUTEILLES (33CL)

	<b>NOTRE BIÈRE FOAM</b> Pale Ale	NICE	6°0	5,90 €	<b>CHOUFFE</b> Blonde	BELGIQUE	8°0	8,00 €
	<b>NOTRE BIÈRE FOAM</b> Blonde	NICE	6°0	5,90 €	<b>LEFFE</b> Brune	BELGIQUE	6°5	6,80 €
	<b>WEST COAST IPA</b> Blonde fruit tropicaux	NICE	6°2	7,50 €	<b>LIEFMANS (25CL)</b> Aromatisée aux fruits	BELGIQUE	3°8	5,60 €
	<b>SOCCA BIERA</b> Blonde ou Ambrée	NICE	6°0	6,50 €	<b>DUVEL TRIPLE HOP</b> Strong Pale	BELGIQUE	8°0	8,60 €
	<b>IPA LI FUMAI</b> Blonde au malt fumé	NICE	6°0	7,00 €	<b>KASTEEL ROUGE</b> Aromatisée aux fruits	BELGIQUE	8°0	7,90 €
	<b>BIÈRE DU COMTÉ</b> Blonde ou Blanche	NICE	5°0	7,20 €	<b>BARBAR</b> Blonde Strong Ale	BELGIQUE	8°0	7,60 €
	<b>ZYTHA</b> Blonde aux pois chiches	NICE	5°0	7,00 €	<b>MAREDSOUS</b> Blonde biscuité gourmande	BELGIQUE	6°0	6,60 €
	<b>FIDÈLE</b> Blonde ou Ambrée	NICE	6°0	8,20 €	<b>GRIMBERGEN</b> Blanche	BELGIQUE	6°0	6,30 €
	<b>PIETRA</b> Blonde Sans gluten	CORSE	5°5	7,20 €	<b>CARLSBERG</b> Blonde Pils	DANEMARK	5°0	6,00 €
	<b>DELIRIUM TREMENS</b> Blonde Pale Ale	BELGIQUE	8°5	8,90 €	<b>SINGHA</b> Blonde	THAÏLANDE	5°0	8,00 €
	<b>KWAK</b> Strong Pale	BELGIQUE	8°5	7,40 €	<b>SAN MIGUEL FRESCA</b> Blonde Lager	ESPAGNE	4°4	6,70 €
	<b>VEDETT IPA</b> Ambrée fleurie et fraîche	BELGIQUE	6°0	7,20 €	<b>1664</b> Sans Alcool / Alcool free	FRANCE	0°0	5,50 €
	<b>VEDETT WHITE</b> Blanche agrumes et coriandre	BELGIQUE	4°7	6,60 €	<b>BROOKLYN IPA</b> Sans Alcool / Alcool free	USA	0°4	8,00 €

## COCKTAILS

<b>GINNY BEER</b>	Gin Bombay (2cl), sirop de gingembre maison, citron vert, bière Gin Bombay (2cl), home-made ginger syrup, lime, beer	9,50 €
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	Campari (4cl), soda, vin blanc italien pétillant Campari (4cl), soda, Italian sparkling white wine	9,00 €
<b>FIERO SPRITZ</b>	Martini Fiero (4cl), soda, vin blanc italien pétillant Martini Fiero (4cl), soda, Italian sparkling white wine	8,00 €
<b>JAMAICAN MULE</b>	Rhum Bacardi (4cl), sirop de gingembre, citron vert, ginger beer Rum Bacardi (4cl), home-made ginger syrup, lime, ginger beer	9,50 €
<b>MEXICAN MULE</b>	Tequila Real (4cl), sirop de gingembre, citron vert, ginger beer Tequila Real (4cl), home-made ginger syrup, lime, ginger beer	9,50 €
<b>MOSCOW MULE</b>	Vodka Eristoff (4cl), sirop de gingembre, citron vert, ginger beer Vodka Eristoff (4cl), home-made ginger syrup, lime, ginger beer	9,50 €
<b>HUGO SPRITZ</b>	Liqueur de sureau (4cl), menthe, soda, vin blanc italien pétillant Elderberry liquor (4cl), fresh mint, soda, Italian sparkling white wine	9,50 €
<b>EXPRESSO MARTINI</b>	42Below Vodka (2cl), liqueur café (2cl), café expresso 42Below Vodka (2cl), coffee liqueur (2cl), espresso coffee	9,50 €
<b>PASSIONFRUIT</b>	42below Vodka (4cl), vanille, liqueur de fruit de la passion 42 below Vodka (4cl), vanilla, passion fruit liquor	9,50 €

COMMANDE AU BAR / ORDER AT THE BAR

## COCKTAILS SANS ALCOOL

**VIBRANTE SPRITZ** Martini Vibrante sans alcool aux agrumes, tonic, orange 7,50 €  
Non-alcoholic Martini Vibrante with tonic water, orange

**VIRGIN MULE** Martini Floréale sans alcool, sirop gingembre citron vert, ginger beer 7,50 €  
Non-alcoholic Martini Floréale, homemade ginger syrup, lime, ginger beer

### APÉRITIF

RICARD, PASTIS (3CL) 4,20 €  
MARTINI (4CL) 5,50 €  
SUZE (4CL) 5,50 €

### RUHM (4CL)

BACARDI BLANC 9,00 €  
DIPLOMATICO 11,00 €  
KRAKEN 10,00 €  
3 RIVIERES VIEUX DE L'OCEAN 11,00 €  
SECHA DE LA SILVA 11,00 €

### WHISKY (4CL)

GLENFIDDICH IPA 11,00 €  
WILLIAM LAWSON 9,00 €  
GLENFIDDICH 12 ANS 11,00 €  
JACK DANIELS 10,00 €  
SUNTORY JAPONAIS 12,00 €  
CAOL ILA 12,00 €

SUPPLÉMENT SODA 2,00 €

### VERRE DE VIN (12CL)

IGP PAYS DU VAR (12°) 4,50 €  
Rouge / Blanc / Rosé

AOC CÔTE DE PROVENCE 5,50 €  
Rouge / Blanc / Rosé

CHARDONNAY IGP PAYS D'OC 6,00 €  
Blanc

 SYRAH IGP PAYS D'OC 6,00 €  
Rouge

 AOC GRAVE BORDEAUX 6,50 €  
Rouge

  DOC PROSECCO 6,00 €  
Blanc pétillant italien

### GIN (4CL)

BOMBAY ORIGINAL 9,00 €  
HENDRICKS 11,00 €

### VODKA (4CL)

ERISTOFF 9,00 €  
GREY GOOSE 10,00 €

### AGAVE (4CL)

TEQUILA PATRON SILVER 11,00 €  
MEZCAL 10,00 €

### DIGESTIF (4CL)

LIQUEUR DE MENTHE 11,00 €  
LIMONCELLO 9,00 €  
BAILEYS 11,00 €  
GRAPPA 9,00 €  
COGNAC ABK6 12,00 €

### BOUTEILLE DE VIN (75CL)

 AOC CÔTE-ROANNAISE 32,00 €  
La colline en flamme - Gamay/ Chardonnay

AOC CÔTE DE PROVENCE 29,00 €  
Domaine Saint Pons -  
Rouge/Blanc/Rosé

 IGP MÉDITERRANÉE 25,00 €  
Sunup - Rosé

IGP PAYS D'OC 33,00 €  
Réserve spé - Syrah/Chardonnay

 AOC GRAVE BORDEAUX 29,00 €  
Château Trébiac - Rouge

  DOC PROSECCO 35,00 €  
Veneto - Prosecco Blanc pétillant italien

# BRUNCH & BREAKFAST

<b>LE PETIT DÉJEUNER</b>	Tartines de pain toast, beurre, confiture, orange pressée, boisson chaude au choix Toast, butter, jam, fresh orange juice, hot drink of your choice			<b>11,00 €</b>	
<b>À FOND LA FOAM</b>	Brouillade d'œufs, tartine de pain toast, beurre et confiture, orange pressée, boisson chaude au choix Scrambled eggs, toast, butter, jam, squeezed, fresh orange juice, hot drink of your choice			<b>16,00 €</b>	
<b>AVOCADO TOAST</b>	Tartine de pain grillé, avocat, bacon grillé, fromage frais, tomates, graines de pavot Toast, avocado, bacon, cream cheese, tomatoes, poppy seeds			<b>12,00 €</b>	
<b>VIENNOISERIE</b> Pastry	<b>2,00 €</b>	<b>EXTRA BACON</b>	<b>3,00 €</b>	<b>EXTRA AVOCAT</b>	<b>3,00 €</b>
<b>GAUFRE AU SUCRE</b> Sugared waffle	<b>4,00 €</b>	<b>GAUFRE AU CHOCOLAT</b> Chocolate waffle	<b>6,00 €</b>	<b>GAUFRE CARMEL</b> Waffle with salted caramel, roasted peanuts	<b>6,00 €</b>

## À PARTAGER / TO SHARE

 <b>ASSIETTE DE FROMAGE</b>	3 fromages du moment, chutney de figue aux noix, salade verte Plate of 3 cheeses, fig chutney with walnut, green salad	<b>11,00 €</b>
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b>	Mortadelle, coppa, saucisson Mortadella, coppa, salami	<b>13,00 €</b>
 <b>HOUMOUS</b>	Houmous aux citrons confits Hummus confit & lemon peel confit	<b>8,00 €</b>
 <b>CAMEMBERT AU FOUR</b>	Au sirop d'érable & romarin, pain toasté Oven cooked camembert with Maple sirop & rosemary, French toast	<b>11,00 €</b>
 <b>FETA SNAKÉE</b>	Croustillante au miel et baies rose Lightly-seared feta cheese, honey, pink peppercorn	<b>8,00 €</b>
<b>ASSIETTE CANAILLE</b>	Fromage charcuterie, crème de fromage de feta, chips de bacon, chutney, radis rose et gressini Mix plate cheese & charcuterie declinaison feta cream dip, bacon chips, chutney and radish & gressins	<b>24,00 €</b>
<b>ASSIETTE MÉDITERRANÉE</b>	Panisses, empanadas maison, barbajuan, crème de fromage feta, sauce Nissarde, houmous aux citrons confits Niçoise-style chickpea fries, salsa Nissarde, lemon confit hummus, homemade empanadas, barbajuan & feta cream dip	<b>20,00 €</b>

## ACCOMPAGNEMENTS

  <b>Frites de patate douce</b>	Frite de patate douce, cheddar pimenté Sweet potatoes fries & chipotle cheddar	<b>8,50 €</b>
 <b>Frites de panisses traditionnels</b>	Frite de panisses traditionnels & sauce nissarda Traditional niçoise-style chickpea fries & niçoise tomato salsa	<b>8,50 €</b>
  <b>Frites traditionnelles</b>	Frites traditionnelles au Paprika Fries & paprika	Petite <b>4,50 €</b> Grande <b>6,50 €</b>



Vegan



Végétarien



Gluten Free

## HEALTHY FOOD

 	<b>SALADE BOWL POWER</b>	Lentilles, avocat, tomates, salade japonaise, radis, graines de courge et sésame Lentils, avocado, tomatoes, arugula, radish, sesame & pumpkin seeds	<b>13,50 €</b>
 	<b>SALADE BOWL STRONG</b>	Petit pois, pousses d'épinard, grenade, concombre, menthe, fromage de feta, sauce soja citronnée Green peas, baby spinach leaves, pomegranate, cucumber, mint, feta cheese, citrus soy sauce	<b>14,50 €</b>
 	<b>SALADE BOWL BOOST</b>	Carottes, courgettes, cèleri & betteraves râpées, houmous, fromage de feta, graines de courge, sésame, vinaigre balsamique Carrots, zucchini, grated celery & beetroot, hummus, feta cheese, sesame, pumpkin seeds & balsamic vinegar	<b>13,50 €</b>
	<b>GREEN TOAST</b>	Tartine de pain grillé, avocat, fromage frais, courgettes, petit pois, basilic, menthe Toast, avocado, cream cheese, zucchini, green peas, basil, mint	<b>11,50 €</b>
	<b>AVOCADO TOAST</b>	Tartine de pain grillé, avocat, bacon grillé, fromage frais, tomate, graines de pavot Toast, avocado, bacon, cream cheese, tomatoes, poppy seeds	<b>12,00 €</b>
	<b>FOAM TOAST</b>	Tartine de pain grillé, fromage frais, radis rose, pousse d'épinard, pickles d'oignon, mélange de graines French bread toast, cream cheese, radish, baby spinach leaves, onion pickles, mix of seeds	<b>10,00 €</b>

## YUMMY FOOD

	<b>CROQUE MONSIEUR</b>	fait maison (Jambon & fromage) à la bière brune & salade Home-made Croque Monsieur ham & cheese cooked with dark beer & salad	<b>15,00 €</b>
	<b>GEORGIA BURGER</b>	Confit de porc à la bière, choux snacke, oignons pickle et frites Beer-marined pork confit, lightly seared cabbage, onion pickles & fries	<b>18,50 €</b>
	<b>TARTARE DE BŒUF</b>	Tartare de bœuf à la Niçoise & frites Niçoise-style beef tartare & fries	<b>17,50 €</b>
	<b>RIBS DE COCHON</b>	Ribs de cochon & sauce à l'orange, miel & épices Pork ribs & honey orange spicy sauce	<b>14,00 €</b>
	<b>PIZZETTA TOMATE</b>	Pizzetta tomate & délicieux fromage Small pizza with tomato & delicious cheese	<b>8,50 €</b>
	<b>PIZZETTA &amp; SALAMI PICANTE</b>	Pizzetta & salami picante, tomate, fromage Small pizza with tomato, cheese & spicy salami	<b>9,50 €</b>
	<b>PIZZETTA VEGGY</b>	Pizzetta veggy, tomate, fromage, courgette, fromage frais, basilic, graines Small pizza with tomato, cheese, zucchini, cream cheese, basil & seeds	<b>9,50 €</b>

## MENU ENFANT / KIDS

-12 ans

<b>STEAK HACHÉ FRITES + GLACE</b>	Burger patty & French fries + Ice cream	<b>14,00 €</b>
<b>UN CHOCOLAT CHAUD + GAUFRE AU SUCRE</b>	Hot chocolate with a sugared waffle	<b>7,00 €</b>



Vegan



Végétarien



Gluten Free




## DESSERTS / SWEETS

<b>CAKE À L'ORANGE MAISON, AMANDES, ZEST D'AGRUME &amp; CRÈME FOUETTÉE</b> Home-made orange cake with roasted almond, orange zest, whipped cream	<b>6,50 €</b>
<b>CAKE DU MOMENT, FAIT MAISON AVEC AMOUR</b> Cake of the day, homemade cake with lots of love	<b>5,00 €</b>
<b>BROWNIE AU CHOCOLAT &amp; GLACE VANILLE</b> Chocolate brownie & vanilla ice-cream	<b>6,50 €</b>
<b>TARTE AU CITRON &amp; MERINGUE</b> Lemon meringue pie	<b>6,50 €</b>
<b>BANOFFEE, DESSERT GLACÉ À LA BANANE, BASE SPÉCULOS &amp; COEUR CARAMEL</b> Banoffee cake: iced cold banana dessert, speculos cake base and toffee heart	<b>7,00 €</b>
<b>GATEAU À LA CAROTTE, MÉLANGE DE NOIX &amp; GLAÇAGE CRÈME</b> Carrot cake with mixed nuts and creamy icing	<b>5,00 €</b>
<b>COOKIE AUX ÉCLATS DE CHOCOLAT, FAIT MAISON</b> Home-made Chocolate chip cookie	<b>3,50 €</b>
<b>GAUFRE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CACAHUÈTES &amp; CRÈME FOUETTÉE</b> Waffle with salted caramel, roasted peanuts & whipped cream	<b>6,00 €</b>
<b>GAUFRE À LA PÂTE À TARTINER NOISETTE CHOCOLAT SANS HUILE DE PALME</b> Waffle with palm oil-free chocolate & hazlenut cream	<b>6,00 €</b>
<b>GLACES : VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, COCO, CITRON</b> Ice-cream (vanilla, strawberry, chocolate, coffee, pistachio, coconut, lemon)	<b>6,00 €    8,00 €</b>






**TOUS NOS PLATS & DESSERTS DISPONIBLES À EMPORTER**

## BOISSONS CHAUDES

 CAFÉ EXPRESSO, DÉCA	<b>2,20 €</b>
CAFÉ AMÉRICAIN, ALLONGÉ	<b>2,20 €</b>
CAFÉ DOUBLE	<b>3,20 €</b>
CAFÉ LATTÉ	<b>4,50 €</b>
CAPPUCCINO	<b>4,50 €</b>
CHOCOLAT CHAUD	<b>4,50 €</b>
 THÉ	<b>5,00 €</b>
Noir, vert, menthe, fruits rouges, earl grey	
 INFUSION	<b>5,00 €</b>
Verveine, tilleul	
PLATE OU PÉTILLANTE 75CL	
<b>5,50 €</b>	

## SOFT

 ICE TEA MAISON	<b>5,50 €</b>
Thé bio maison, sirop de pêche, jus de citron Homemade organic ice tea, peach syrup, lime	
LIMONADE MAISON	<b>5,50 €</b>
Citrons frais, soda, sirop et menthe Fresh lemon, soda, sugar syrup, fresh mint	
 JUS DE FRUITS ORGANIC (25CL)	<b>5,50 €</b>
Abricot, ACE, pomme, ananas, pamplemousse Abricot, Ace, apple, pineapple, grapefruit	
ORANGE OU CITRON FRAIS PRESSÉ	<b>7,50 €</b>
 SOFTS ORGANIQUES (35,5CL)	<b>6,00 €</b>
Cola bio, Ginger Ale, Orange sanguine, Grenade	
PERRIER, COCA COLA, COCA ZÉRO	<b>5,50 €</b>
(33CL)	
SIROP À L'EAU	<b>2,80 €</b>

## COMMANDE AU BAR / ORDER AT THE BAR

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