

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)



- **WEST COAST FOAM** 5°4 6,00 €
IPA, Nice
- **LAGER FOAM** 4°9 6,00 €
Blonde, Nice



- **LA BELLANDA BRASSERIE D'AQUI** 5°0 7,70 €
IPA, florales et agrumes, Nice
- **BLONDE SOCCA BIÈRA** 6°0 8,00 €
Aux pois chiches torrifiés, Nice



- **BIÈRE DU COMTÉ** 5°0 7,40 €
Blonde, Nice



- **ZYTHA BRASSERIE DE NICE** 5°0 8,40 €
Blonde aux pois chiches, Nice



- **PIETRA** 5°5 9,00 €
Blonde Sans gluten, Corse

- **CHOUFFE** 8°0 8,50 €
Blonde, Belgique

- **BARBAR** 8°0 7,00 €
Blonde Strong Ale, Belgique

- **MAREDSOUS** 6°5 7,10 €
Blonde biscuité gourmande, Belgique

- **CARLSBERG** 5°0 6,50 €
Blonde Pils, Danemark

- **CORONA** 4°5 7,50 €
Blonde Lager, Mexique

PICON BIÈRE +0,80 €

● IPA ● Blonde ● Ambrée ● Fruitée ● Blanche

- **DUVEL TRIPLE HOP** 9°5 9,60 €
Strong Pale, Belgique

- **KWAK** 8°4 8,10 €
Strong Pale, Belgique

- **VEDETT IPA** 6°0 7,10 €
Ambrée fleurie et fraîche, Belgique



- **AMBRÉE SOCCA BIÈRA** 6°0 8,00 €
Aux pois chiches torrifiés, Nice

- **LEFFE** 6°5 7,60 €
Brune, Belgique

- **LIEFMANS (25CL)** 3°8 6,00 €
Aromatisée aux fruits, Belgique

- **KASTEEL ROUGE** 8°0 9,00 €
Aromatisée aux fruits, Belgique

- **VEDETT WHITE** 4°7 6,90 €
Blanche agrumes et coriandre, Belgique

- **LA PESSÈGUE BRASSERIE D'ACQUI** 4°5 7,80 €
Blanche, thé noir et pêche, Nice



- **BIÈRE DU COMTÉ** 5°0 7,40 €
Blanche, Nice

- **1664** 0°0 5,40 €
Sans Alcool, France

- **BROOKLYN IPA** 0°4 8,60 €
Sans Alcool, USA

COCKTAILS

GINNY BEER Gin Bombay (2cl), sirop de gingembre maison, citron vert, bière (8cl) 10,00 €
Gin Bombay (2cl), home-made ginger syrup, lime, beer (8cl)

CAMPARI SPRITZ Campari (4cl), soda, vin blanc italien pétillant (8cl) 9,50 €
Campari (4cl), soda, Italian sparkling white wine (8cl)

FIERO SPRITZ Martini Fiero (4cl), soda, vin blanc italien pétillant (8cl) 9,00 €
Martini Fiero (4cl), soda, Italian sparkling white wine (8cl)

JAMAICAN MULE Rhum Bacardi (4cl), sirop de gingembre, citron vert, ginger beer 10,50 €
Rum Bacardi (4cl), home-made ginger syrup, lime, ginger beer

MEXICAN MULE Tequila Real (4cl), sirop de gingembre, citron vert, ginger beer 10,00 €
Tequila Real (4cl), home-made ginger syrup, lime, ginger beer

MOSCOW MULE Vodka Eristoff (4cl), sirop de gingembre, citron vert, ginger beer 10,00 €
Vodka Eristoff (4cl), home-made ginger syrup, lime, ginger beer

HUGO SPRITZ Liqueur de sureau (4cl), menthe, soda, vin blanc italien pétillant (8cl) 10,00 €
Elderberry liquor (4cl), fresh mint, soda, Italian sparkling white wine (8cl)

EXPRESSO MARTINI 42Below Vodka (2cl), liqueur café (2cl), café expresso 10,50 €
42Below Vodka (2cl), coffee liqueur (2cl), espresso coffee

PASSIONFRUIT 42below Vodka (4cl), vanille, liqueur de fruit de la passion 10,00 €
42 below Vodka (4cl), vanilla, passion fruit liquor

COCKTAILS SANS ALCOOL

 VIBRANTE SPRITZ	Martini Vibrante sans alcool, tonic, orange fraîche Non-alcoholic Martini Vibrante, with tonic water, fresh orange	8,00 €
VIRGIN PALOMA	Martini Vibrante sans alcool, jus de pamplemousse, jus de citron, soda Non-alcoholic Martini Vibrante, grapefruit juice, lemon juice with sparkling water	8,00 €
APPLE CARE	Jus de pomme, jus de citron, ginger beer Apple juice, limon juice, ginger beer	7,50 €
VIRGIN MULE	Martini Floréale sans alcool, sirop gingembre citron vert, ginger beer Non-alcoholic Martini Floréale, homemade ginger syrup, lime, ginger beer	8,00 €
 THÉ GLACÉ MAISON	Thé bio maison, sirop de pêche, jus de citron Homemade organic ice tea, peach syrup, lime	5,60 €
LIMONADE MAISON	Citrons frais, soda, sirop et menthe Fresh lemon, soda, sugar syrup, fresh mint	5,60 €

APÉRITIF

RICARD, PASTIS (4CL)	4,50 €
MARTINI ROUGE, BLANC (4CL)	5,50 €
SUZE (4CL)	5,50 €
APÉROL, CAMPARI (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 €

SUPLÉMENT SODA	2,00 €
----------------	--------

VERRE DE VIN (12CL)

 IGP PAYS DU VAR (12°)	4,70 €
● Rouge ● Blanc ● Rosé	
 AOC CÔTE DE PROVENCE	5,80 €
● Rouge ● Blanc ● Rosé	
AOC BOURGOGNE	6,50 €
Olivier Depardon ● Chardonnay Blanc	
VIN DE PAYS AQUITAINE	5,40 €
Pinot Noir ● Rouge	
 AOC GRAVE BORDEAUX	6,50 €
Château Trébiac ● Rouge	
 DOC PROSECCO	6,00 €
● Blanc pétillant Italien	

ALCOOLS (4CL)

GIN BOMBAY ORIGINAL	9,00 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE	11,00 €
GIN HENDRICKS	11,00 €
VODKA ERISTOFF	9,00 €
VODKA GREY GOOSE	10,00 €
TEQUILA PATRON SILVER	11,00 €
MEZCAL LA HERENCIA DE SANCHEZ	10,00 €

DIGESTIF (4CL)

GET 27	10,00 €
LIMONCELLO	9,00 €
BAILEYS	11,00 €
GRAPPA	9,00 €
COGNAC	12,00 €

SHOT (2CL)	5,50 €
------------	--------

BOUTEILLE DE VIN (75CL)

AOC CÔTE DE PROVENCE	30,00 €
Domaine Saint Pons ● Rouge ● Blanc ● Rosé	
 IGP MÉDITERRANÉE	25,00 €
Sunup ● Rosé	
VIN DE PAYS AQUITAINE	29,00 €
Pinot Noir ● Rouge	
 AOC GRAVE BORDEAUX	37,00 €
Château Trébiac ● Rouge	
 DOC PROSECCO	35,00 €
Veneto ● Prosecco Blanc pétillant italien	
AOC BOURGOGNE	34,00 €
Olivier Depardon ● Chardonnay Blanc	
 AOC CHABLIS	47,00 €
Michel Laroche et ses enfants ● Blanc	
AOC CROZES-HERMITAGE	45,00 €
Petite Ruche ● Rouge	

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

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCA	2,40 €
CAFÉ AMÉRICAIN, ALLONGÉ	2,40 €
CAFÉ DOUBLE	4,40 €
CAFÉ LATTÉ	4,70 €
CAPPUCCINO	4,70 €
CAFÉ LATTÉ LAIT D'AMANDE	5,20 €
CAPPUCCINO LAIT D'AMANDE	5,20 €
CHOCOLAT CHAUD	4,60 €
 THÉ Noir, vert, menthe, fruits rouges, earl grey	5,20 €
 INFUSION Verveine, tilleul	5,20 €

SOFTS


CAFÉ FRAPPÉ	5,20 €
CAFÉ FRAPPÉ LAIT D'AMANDE	5,70 €
 JUS DE FRUITS ORGANIC (25CL)	5,60 €
Abricot, ACE, pomme, ananas, orange Abricot, Ace, apple, pineapple, orange	
ORANGE OU CITRON FRAIS PRESSÉ	7,80 €
PERRIER, COCA COLA, COCA ZÉRO 33CL	5,60 €
SIROP À L'EAU	3,00 €
EAU PLATE OU PÉTILLANTE 75CL	4,60 €

BRUNCH & BREAKFAST

GÂTEAU À LA CAROTTE 5,70€ / MUFFIN BLUEBERRY 5,70€ / CAKE À L'ORANGE 6,70€

LE PETIT DÉJEUNER	Tartines de pain toast, beurre, confiture, orange pressée, boisson chaude au choix Toast, butter, jam, fresh orange juice, hot drink of your choice	12,00 €
À FOND LA FOAM	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	17,00 €

TARTINES / TOAST

 GREEN TOAST	Tartine de pain grillé, avocat, fromage frais, courgettes, petit pois, basilic & menthe Toast, avocado, cream cheese, zucchini, green peas, basil & mint	12,50 €
AVOCADO TOAST	Tartine de pain grillé, avocat, bacon grillé, fromage frais, tomate, & graines de pavot Toast, avocado, bacon, cream cheese, tomatoes & poppy seeds	13,00 €
SALMON TOAST	Tartine de pain grillé, fromage frais, radis rose, pousse d'épinard, saumon & mélange de graines French bread toast, cream cheese, radish, baby spinach leaves, salmon & mix of seeds	13,50 €
	+ EXTRA BACON, AVOCAT, FÊTA	3,00 €

MENU ENFANT	STEAK HACHÉ FRITES + GLACE Burger patty & French fries + Ice cream	14,50 €
KIDS MENU -12 ans	UN CHOCOLAT CHAUD + GAUFRE Hot chocolate with a sugared waffle	7,50 €




À PARTAGER / TO SHARE

 ASSIETTE FROMAGE	3 fromages du moment, chutney de figue aux noix, salade verte Plate of 3 cheeses, fig chutney with walnut, green salad	12,50 €
ASSIETTE CHARCUTERIE	Mortadelle, coppa, saucisson Mortadella, coppa, salami	14,50 €
 HOUMOUS	Houmous aux citrons confits Hummus confit & lemon peel confit	9,00 €
 CAMEMBERT AU FOUR	Au sirop d'érable & romarin, pain toasté Oven cooked camembert with Maple sirop & rosemary, French toast	12,50 €
AIGUILLETTE POULET PANÉ	Poulet pané & sauce spicy Foam Breaded chicken & spicy Foam's sauce	11,50 €
ASSIETTE CANAILLE	Fromage & charcuterie, chips de bacon, chutney, radis rose et crackers Mix plate cheese & charcuterie, bacon chips, chutney and radish & crackers	25,00 €
ASSIETTE MÉDITERRANÉE	Panisses, empanadas maison, barbajuan, aiguillette de poulet pané, sauce Nissarde, houmous aux citrons confits & crackers Niçoise-style chickpea fries, breaded chicken, sauce Nissarde, lemon confit hummus, homemade empanadas, barbajuan & crackers.	23,00 €

HEALTHY FOOD

 SALADE BOWL POWER	Lentilles, avocat, tomates, salade japonaise, radis, graines de courge & sésame Lentils, avocado, tomatoes, arugula, radish, sesame & pumpkin seeds	15,00 €
 SALADE BOWL STRONG	Tomates, petit pois, pousses d'épinard, grenade, concombre, menthe, fromage de fêta & sauce soja citronnée Tomato, green pea, baby spinach leaves, pomegranate, cucumber, mint, feta cheese & citrus soy sauce	16,00 €
 SALADE BOWL BOOST	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	15,00 €
SALADE CAESAR	Salade iceberg, poulet pané, croûtons, parmesan & tomates cerise Iceberg salad, breaded chicken, croutons, parmesan & cherry tomatoes	16,50 € + EXTRA BACON 3,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

 FRITES DE PATATE DOUCE	Frite de patate douce, cheddar pimenté Sweet potatoes fries & chipotle cheddar	9,50 €
 FRITES DE PANISSES	Frite de panisses traditionnels & sauce nissarda Traditional niçoise-style chickpeas fries & niçoise tomato sauce	10,00 €
 FRITES TRADITIONNELLES	Frites traditionnelles au Paprika Fries & paprika	Petite 5,50 € Grande 7,50 €



YUMMY FOOD

CROQUE MONSIEUR	Fait maison (Jambon & fromage) à la bière brune & salade Home-made Croque Monsieur ham & cheese cooked with dark beer & salad	16,50 €
GEORGIA BURGER	Confit de porc à la bière, choux snacké, oignons pickle & frites Beer-marined pork confit, lightly seared cabbage, onion pickles & fries	19,50 €
CHICKEN BURGER	Poulet pané, avocat, tomates, cheddar & frites Breaded chicken, avocado, tomato, cheddar cheese & fries	18,50 €
CHEESBURGER	Steak, salade, tomates, oignons, cheddar & frites Steak, salad, tomatoes, onions, cheddar cheese & fries	18,50 € + EXTRA BACON 3,00 €
TARTARE DE BŒUF	Tartare de bœuf à la Niçoise & frites Niçoise-style beef tartare & fries	19,00 €
 PIZZETTA TOMATE	Pizzetta tomate & délicieux fromage Small pizza with tomato & delicious cheese	9,50 €
PIZZETTA SALAMI	Pizzetta salami picante, tomate & fromage Small pizza with tomato, cheese & spicy salami	10,50 €
 PIZZETTA VEGGY	Pizzetta veggy, tomate, fromage, courgette, fromage frais, basilic & graines Small pizza with tomato, cheese, zucchini, cream cheese, basil & seeds	10,00 €

DESSERTS / SWEETS

CAKE À L'ORANGE MAISON, AMANDES, ZEST D'AGRUME & CRÈME FOUETTÉE	Home-made orange cake with roasted almond, orange zest, whipped cream	6,70 €
CHEESE CAKE SPÉCULOS		5,70 €
BLUEBERRY MUFFIN		5,70 €
GÂTEAU À LA CAROTTE, MÉLANGE DE NOIX & GLAÇAGE CRÈME	Carrot cake with mixed nuts & cream frosting	5,70 €
BROWNIE AU CHOCOLAT & GLACE VANILLE	Chocolate brownie & vanilla ice-cream	6,70 €
TARTE AU CITRON & MERINGUE	Lemon meringue pie	6,20 €
COOKIE AUX ÉCLATS DE CHOCOLAT, FAIT MAISON	Home-made Chocolate chip cookie	6,20 €
GAUFRE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CACAHUÈTES & CRÈME FOUETTÉE	Waffle with salted caramel, roasted peanuts & whipped cream	6,20 €
GAUFRE À LA PÂTE À TARTINER NOISETTE CHOCOLAT SANS HUILE DE PALME	Waffle with palm oil-free chocolate & hazlenut cream	6,20 €

PARFUMS GLACES :

2 boules 3 boules

VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT, CAFÉ, COCO, CITRON, PASSION, CARAMEL BEURRE SALÉ

6,00 €

8,00 €

COUPE DE GLACES :

11,50 €

COOKIE CHOCOLAT : Glace caramel beurre salé, chocolat, brisures de cookie & chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS : Glace vanille et chocolat, topping chocolat & chantilly

SPÉCULOS : Glace vanille, topping caramel & speculos

COLONEL : Glace citron & 4 cl de vodka