

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 IPA, Nice	5°4	6,00 €		DUVEL TRIPLE HOP Strong Pale, Belgique	9°5	9,60 €
	LAGER FOAM Blonde, Nice	4°9	6,00 €		TRIPLE KARMELIET Triple, Belgique	8°4	9,60 €
	BLANCHE FOAM Blanche, Nice	5°0	6,00 €		KWAK Strong Pale, Belgique	8°4	8,10 €
	LA BELLANDA BRASSERIE D'AQUI IPA, florales et agrumes, Nice	5°0	7,70 €		VEDETT IPA Ambrée fleurie et fraîche, Belgique	6°0	7,10 €
	BROOKLYN IPA 0% Sans Alcool, USA	0°4	8,60 €		AMBRÉE SOCCA BIÈRA Aux pois chiches torréfiés, Nice	6°0	8,00 €
	BLONDE SOCCA BIÈRA Aux pois chiches torréfiés, Nice	6°0	8,00 €		FADA AMBRÉE Saveurs douces et épicées, Provence	6°5	7,60 €
	BIÈRE DU COMTÉ Blonde, Nice	5°0	7,40 €		LIEFMANS (25CL) Aromatisée aux fruits, Belgique	3°8	6,00 €
	ZYTHA BRASSERIE DE NICE Blonde aux pois chiches, Nice	5°0	8,40 €		KASTEEL ROUGE Aromatisée aux fruits, Belgique	8°0	9,00 €
	PIETRA Blonde Sans gluten, Corse	5°5	9,00 €		PAOLINA BLANCHE IMMORTELLE Blanche légère, à la finale épicée, Corse	4°8	7,80 €
	CHOUFFE Blonde, Belgique	8°0	8,50 €		LA PESSÈGUE BRASSERIE D'ACQUI Blanche, thé noir et pêche, Nice	4°5	7,80 €
	MAREDSOUS Blonde biscuité gourmande, Belgique	6°5	7,10 €		BIÈRE DU COMTÉ Blanche, Nice	5°0	7,40 €
	CARLSBERG Blonde Pils, Danemark	5°0	6,50 €		PIETRA LIMONCELLA Blanche aux notes naturelles de citron, Corse	6°0	9,60 €
	CORONA Blonde Lager, Mexique	4°5	7,50 €		PICON BIÈRE		+0,80 €
	CORONA CERO 0% Sans Alcool, Mexique	0°0	6,00 €				

IPA Blonde Ambrée Fruitée Blanche

VERRE DE VIN (12CL)

IGP PAYS DU VAR (12°)	4,70 €
Rouge Blanc Rosé	
AOC CÔTES DE PROVENCE	5,80 €
Rouge Blanc Rosé	
AOC BOURGOGNE	6,50 €
Olivier Depardon Chardonnay Blanc	
VIN DE PAYS AQUITAINE	5,50 €
Pinot Noir Rouge	
AOC GRAVE BORDEAUX	7,00 €
Château Trébiac Rouge	
DOC PROSECCO	6,00 €
Blanc pétillant Italien	

BOUTEILLE DE VIN (75CL)

AOC CÔTES 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	38,00 €
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	


COCKTAILS

Entre 9€ et 10,50€

GINNY BEER	Gin Bombay (2cl), sirop de gingembre maison, citron vert, bière (8cl) Gin Bombay (2cl), home-made ginger syrup, lime, beer (8cl)
CAMPARI SPRITZ	Campari (4cl), soda, vin blanc italien pétillant (8cl) Campari (4cl), soda, Italian sparkling white wine (8cl)
FIERO SPRITZ	Martini Fiero (4cl), soda, vin blanc italien pétillant (8cl) Martini Fiero (4cl), soda, Italian sparkling white wine (8cl)
CAPO SPRITZ	Cap Corse rouge (4cl), soda, vin blanc italien pétillant (8cl), orange Cap Corse red (4 cl), soda, Italian sparkling white wine (8cl), orange
SARTI SPRITZ	Sarti Rosa (4cl) liqueur à la passion, soda, vin blanc italien pétillant (8cl), orange Sarti Rosa (4cl), passion fruit liqueur, soda, Italian sparkling white wine (8cl), orange
JAMAICAN MULE	Rhum Bacardi (4cl), sirop de gingembre, citron vert, ginger beer Rum Bacardi (4cl), home-made ginger syrup, lime, ginger beer
MEXICAN MULE	Tequila Cazadores (4cl), sirop de gingembre, citron vert, ginger beer Tequila Cazadores (4cl), home-made ginger syrup, lime, ginger beer
MOSCOW MULE	Vodka Eristoff (4cl), sirop de gingembre, citron vert, ginger beer Vodka Eristoff (4cl), home-made ginger syrup, lime, ginger beer
HUGO SPRITZ	Liqueur de sureau (4cl), menthe, soda, vin blanc italien pétillant (8cl) Elderberry liquor (4cl), fresh mint, soda, Italian sparkling white wine (8cl)
PASSIONFRUIT	42below Vodka (4cl), vanille, liqueur de fruit de la passion 42 below Vodka (4cl), vanilla, passion fruit liquor

MOCKTAILS

Entre 5,60€ et 8€

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

APÉRITIF (4CL)

RIGARD, PASTIS	4,50 €
MARTINI ROUGE, BLANC	5,50 €
SUZE, SARTI, CAP CORSE ROUGE	5,50 €
APÉROL, CAMPARI	5,50 €

RHUM (4CL)

BACARDI BLANC	8,00 €
DIPLOMATICO	12,00 €
KRAKEN	10,00 €
SANTA TERESA	13,00 €
SECHA DE LA SILVA	11,00 €

WHISKY (4CL)

WILLIAM LAWSON	8,00 €
GLENFIDDICH 12 ANS	12,00 €
TOKI JAPONAIS	12,00 €
TEELING IRISH 46°	12,00 €
JAMESON	10,00 €
SUPPLÉMENT SODA	2,00 €

GIN (4CL)

GIN BOMBAY ORIGINAL	8,00 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE	10,00 €
GIN HENDRICKS	11,00 €

VODKA (4CL)

VODKA ERISTOFF	8,00 €
VODKA GREY GOOSE	11,00 €

AGAVE (4CL)

TEQUILA PATRON CAFE	11,00 €
TEQUILA PATRON SILVER	12,00 €
TEQUILA CAZADORES	9,00 €
MEZCAL LA HERENCIA DE SANCHEZ	9,00 €

DIGESTIF (4CL)

GET 27	9,00 €
LIMONCELLO	7,00 €
BAILEYS	8,00 €
GRAPPA	8,00 €
COGNAC	10,00 €
MYRTHE	10,00 €
SHOT (2CL)	5,50 €

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

BOISSONS CHAUDES Entre 2,40€ et 7,60€ SOFTS

CAFÉ EXPRESSO, DÉCA

CAFÉ DOUBLE

CAFÉ LATTE

CHAÏ LATTE

MATCHA LATTE

GOLDEN LATTE

CAPPUCCINO

LAIT VÉGÉTAL amande, avoine, coco -

Plant-based milk: almond milk, oat milk, coconut milk

CHOCOLAT CHAUD



THÉ Noir, vert, menthe, fruits rouges, earl grey



INFUSION Verveine, tilleul

CAFÉ FRAPPÉ

CAFÉ FRAPPÉ LAIT D'AMANDE



JUS DE FRUITS ORGANIC (25CL)

Abricot, ACE, pomme, ananas, orange

Abricot, Ace, apple, pineapple, orange

ORANGE OU CITRON FRAIS PRESSÉ

PERRIER, COCA COLA, COCA ZÉRO 33CL

SIROP À L'EAU

EAU PLATE OU PÉTILLANTE 75CL

BRUNCH & BREAKFAST

Entre 5,70€ et 17€

GÂTEAU À LA CAROTTE

/ MUFFIN BLUEBERRY

/ CAKE À L'ORANGE

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

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

TARTINES / TOAST

Entre 12,50€ et 13,50€



GREEN TOAST

Tartine de pain grillé, avocat, fromage frais, courgettes, petit pois, basilic & menthe

Toast, avocado, cream cheese, zucchini, green peas, basil & mint

AVOCADO TOAST

Tartine de pain grillé, avocat, bacon grillé, fromage frais, tomate, & graines de pavot

Toast, avocado, bacon, cream cheese, tomatoes & poppy seeds

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

+ EXTRA BACON, AVOCAT, FÊTA

MENU ENFANT

STEAK HACHÉ FRITES + GLACE Burger patty & French fries + Ice cream

15,00 €

KIDS MENU

UN CHOCOLAT CHAUD + GAUFRE Hot chocolate with a sugared waffle

7,50 €

-12 ans

À PARTAGER / TO SHARE

Entre 9€ et 23,50€

-  **ASSIETTE FROMAGE** 3 fromages du moment, chutney de figue aux noix, salade verte
Plate of 3 cheeses, fig chutney with walnut, green salad
- ASSIETTE CHARCUTERIE** Mortadelle, coppa, saucisson
Mortadella, coppa, salami
-  **HOUMOUS** Houmous aux citrons confits
Hummus confit & lemon peel confit
-  **CAMEMBERT AU FOUR** Au sirop d'érable & romarin, pain toasté
Oven cooked camembert with Maple sirop & rosemary, French toast
- AIGUILLETTE POULET PANÉ** Poulet pané & sauce spicy Foam
Breaded chicken & spicy Foam's sauce
- ASSIETTE CANAILLE** Fromage & charcuterie, chips de bacon, chutney, radis rose et crackers
Mix plate cheese & charcuterie, bacon chips, chutney and radish & crackers
- 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.






HEALTHY FOOD

Entre 15€ et 16,50€

-   **SALADE BOWL POWER** Lentilles, avocat, tomates, salade japonaise, radis, graines de courge & sésame
Lentils, avocado, tomatoes, arugula, radish, sesame & pumpkin seeds
-   **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
-   **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
- SALADE CAESAR** Salade iceberg, poulet pané, croûtons, parmesan & tomates cerise
Iceberg salad, breaded chicken, croutons, parmesan & cherry tomatoes **+ EXTRA BACON**

ACCOMPAGNEMENTS

Entre 5,50€ et 11€

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

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

DESSERTS / SWEETS

Entre 5,70€ et 6,90€

CAKE À L'ORANGE MAISON, AMANDES, ZEST D'AGRUME & CRÈME FOUETTÉE

Home-made orange cake with roasted almond, orange zest, whipped cream

CHEESE CAKE SPÉCULOS

BLUEBERRY MUFFIN

GÂTEAU À LA CAROTTE, MÉLANGE DE NOIX & GLAÇAGE CRÈME

Carrot cake with mixed nuts & cream frosting

BROWNIE AU CHOCOLAT & GLACE VANILLE

Chocolate brownie & vanilla ice-cream

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Lemon meringue pie

COOKIE AUX ÉCLATS DE CHOCOLAT, FAIT MAISON

Home-made Chocolate chip cookie

GAUFRE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CACAHUÈTES & CRÈME FOUETTÉE

Waffle with salted caramel, roasted peanuts & whipped cream

GAUFRE À LA PÂTE À TARTINER NOISETTE CHOCOLAT SANS HUILE DE PALME

Waffle with palm oil-free chocolate & hazlenut cream

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 & spéculoos

COLONEL : Glace citron & 4 cl de vodka