

À PARTAGER

Ceufs mayonnaise maison 6 €

Salade de pois chiches aux oignons rouges 8 €
Huile d'olive.

Plaque de Socca 9 €
Galette de pois chiches cuite à l'huile d'olive, poivre, cébettes.

Tomates à la Provençale de Mémé Cicine 9 €
Ail, persil, chapelure, huile d'olive.

Panisses 10 €
Frites Niçoises à base de farine de pois chiches, sauce aioli à part.

Poivrons grillés fondants 10 €
Ail, basilic, huile d'olive.

Légumes croquants 12 €
Anchoïade crémeuse ou fromage blanc aux herbes fraîches.

Pissaladière tiède 12 €
Oignons confits, anchois, olives.



Planche de charcuterie 18 €

Planche de fromages artisanaux affinés 18 €



LES ACACIAS



— BIOT —
Bistro Provençal



ENTRÉES

Petits farcis Niçois servis tièdes (5 pièces) <i>Légumes farcis à la viande.</i>	17 €
Tomates sélectionnées, burrata des Pouilles, pesto maison	18 €
Salade César <i>Escalope de poulet panée croustillante, romaine, Parmesan, croûtons dorés, tomates cerises, sauce César maison.</i>	18 €
Salade de poulpe façon Jeannot <i>Poulpe émincé, pommes de terre tièdes, citron, câpres, cornichons, huile d'olive, roquette.</i>	19 €
Véritable salade Niçoise <i>Tomates, œuf dur, céleri, radis, poivron-salade, thon, anchois, olives noires, basilic, huile d'olive, vinaigre de vin.</i>	19 €

PLATS CHAUDS

Gnocchi maison <i>Crème de Parmesan ou pistou basilic.</i>	18 €
Ravioli artisanaux farcis à la daube <i>Jus de daube réduit.</i>	20 €
Daube Niçoise <i>Daube de bœuf mijotée au vin rouge, gnocchi maison.</i>	22 €
Tartare de bœuf classique <i>Préparé par nos soins, pommes de terre façon grand-mère.</i>	22 €
Dos de cabillaud, crumble de chorizo <i>Purée de pommes de terre maison, pistou basilic.</i>	25 €
Filet de loup grillé <i>Mini ratatouille niçoise, sauce vierge aux olives Taggiasche.</i>	28 €
Magret de canard <i>Sauce au poivre, pommes de terre façon grand-mère.</i>	28 €

PLATS À PARTAGER SELON ARRIVAGE

Côte de bœuf grillée (pour 2 personnes) <i>Pommes de terre façon grand-mère, jus de viande ou sauce au poivre.</i>	70 €
Loup grillé entier (pour 2 personnes) <i>Fenouil rôti, tomates confites, olives Taggiasche, sauce vierge.</i>	65 €

Fait maison, avec des produits frais et de saison.

DESSERTS MAISON

Crème caramel maison	8 €
Les Ganses <i>Recette de famille.</i>	8 €
Tiramisu maison <i>Recette traditionnelle au café.</i>	8 €
Tarte citron meringuée <i>Citron frais, meringue dorée.</i>	9 €
Profiterole géante <i>Chou artisanal, glace vanille, chocolat chaud maison.</i>	12 €
Café gourmand du village <i>Sélection de mignardises maison.</i>	12 €

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

Steak haché ou Poulet pané
Pommes de terre maison ou légumes.

Glace au choix (1 boule)



Fromage, confiture, gressins <i>Sélection du moment.</i>	9 €
--	-----