

## COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Huîtres Fines de Claire n°2 (6)

Riches en eau et équilibrées en saveur, peu grasses

*Oysters Fines de Claire n°2 (1/2 dozen), meaty, low fat*

19 euros

Crevettes roses « perle de corail de Malaisie » (6), mayonnaise au basilic

*Pink Prawns from Malaysia (1/2 dozen), basil mayonnaise*

18 euros

## GRAND CRU

### PLATEAU DÉCOUVERTE

Huîtres Fines de Claire n°2 (4), Crevettes roses (2)

Couteaux (4), Palourdes (6), Langoustines (2)

*Oysters Fines de Claire n°2 (4), pink Prawns (2),*

*Razor Clams (4), Clams (6), Scampis (2)*

36 euros

### PLATEAU DÉGUSTATION

Huîtres Fines de Claire n°2 (10), Langoustines (2),

Couteaux (6), Crevettes roses (6), Palourdes (8), Moules (8)

*Oysters Fines de Claire n°2 (10), Scampis (2),*

*pink Prawns (6), Razor Clams (6), Clams (8), Mussels (8)*

78 euros

### PLATEAU ROYAL

Huîtres Fines de Claire n°2 (10), Langoustines (4),

Crevettes roses (10), Couteaux (8), Palourdes (12), Homard (1)

*Oysters Fines de Claire n°2 (10), Scampis (4), Razor Clams (8),*

*pink Prawns (10), Clams (12), Lobster (1)*

150 euros

## ENTRÉES / STARTERS

La véritable soupe de poissons de roche pêchés par Steve Molinari,  
croûtons de pain au levain, rouille et aioli maison

*Traditional rockfish soup, caught by the local fisherman Steve Molinari,  
levain bread croutons, homemade rouille sauce, homemade aioli sauce*

15 euros

Couteaux gratinés aux amandes, citron, et pastis (6)

*Gratin razor clams with almonds, lemon and pastis (6)*

16 euros

Moules marinières en cuisson vapeur, cébettes, basilic et piment d'Espelette

*White wine steamed mussels, spring onions, basil and Espelette pepper*

16 euros

Tartare de poisson du jour au citron vert et poivre Sichuan, algues BIO frites

*Catch of the day tartare with lime and Sichuan pepper, organic fried seaweed*

19 euros

Terrine de lapin, romarin et abricots secs, tapenade  
d'olives noires maison, brioche maison grillée

*Rabbit terrine, rosemary and dried apricots,  
homemade black olives tapenade, homemade grilled brioche*

16 euros

## SALADES / SALADS

Salade de tomates anciennes à la verveine et tomates confites, Burrata AOP

*Tomato salad with verbena and candied tomatoes, Burrata cheese*

17 euros

L'authentique salade niçoise : tomates, anchois, thon frais mi-cuit,  
oeuf dur BIO, olives noires, cébettes, poivrons et basilic

*Traditional salad from Nice: tomatoes, anchovies, fresh semi-cooked tuna,  
organic hard-boiled egg, black olives, spring onions, peppers and basil*

19 euros

# BOUILLABAISSE

*Notre spécialité depuis 1945*

Filets de poissons selon la pêche du jour, jus de poisson safrané,  
pommes de terre au fenouil et safran, chips de pain au levain et rouille maison

*Our specialty since 1945*

*Fish fillets as the catch of the day, saffron fish soup,  
fennel and saffron potatoes, levain bread croutons, homemade rouille sauce*

45 euros

## PLATS / MAIN COURSES

Spaghetti aux fruits de mer : moules, palourdes et gambas

*Spaghetti with seafood: mussels, clams and prawns*

19 euros

Thon mi-cuit à la pistache, sauce poivrons rouges au citron vert,  
tomates confites, crumble pistache, parmesan

*Semi-cooked tuna with pistachio, red peppers sauce with lime,  
candied tomatoes, pistachio crumble, parmesan cheese*

24 euros

Filet de poisson selon arrivage cuit à la plancha,  
courgettes de Nice en escabèche à la menthe

*Grilled Fish fillet as the catch of the day, mint marinated Nice zucchini*

25 euros

Daurade Royale entière, cuite sur le sel de mer de Guérande

farci de tomates séchées, basilic, câpres et citron, fine ratatouille au basilic

*Whole Sea bream, cooked on Guérande sea salt, stuffed with sundried tomatoes,  
basil, capers and lemon, fine ratatouille with basil*

30 euros

Risotto Carnaroli au beurre de crustacés, herbes fines  
et homard du vivier (pour deux personnes)

*Carnaroli risotto with crustaceans butter, fine herbs  
and in-house breed lobster (for two people)*

65 euros

Tajine de poulet fermier Label Rouge aux pêches, amandes et fleurs d'oranger

*Label Rouge farmhouse chicken tagine with peaches, almonds and orange blossom*

24 euros

## FROMAGES ET DESSERTS CHEESES & DESSERTS

Sélection de fromages fermiers, miel et confiture

*Farmhouse cheeses selection, honey and jam*

12 euros

Pavlova aux pêches rôties au miel et romarin, chantilly à l'Amaretto

*Honey and rosemary roasted peaches Pavlova, Amaretto whipped cream*

10 euros

Tarte au citron de Nice, sablé aux amandes, mousse de mascarpone au Limoncello

*Nice lemon tart, almond biscuit, Limoncello mascarpone cheese mousse*

12 euros

Passion Chocolat

Dacquoise à la noix de coco, ananas mariné aux fruits de la passion,  
ganache chocolat passion

*Coconut dacquoise, marinated pineapple with passion fruit,  
chocolate ganache*

12 euros

Glaces de la Maison Pedone et meringues maison

*Maison Pedone ice-cream and homemade meringues*

10 euros

Sorbets de la Maison Pedone et meringues maison

*Maison Pedone sorbet and homemade meringues*

10 euros

## MENU DECOUVERTE

Entrée, plat et dessert 38 euros / *Starter, main course and dessert 38 euros*

Moules marinières en cuisson vapeur, cébettes, basilic et piment d'Espelette  
*White wine steamed mussels, spring onions, basil and Espelette pepper*

*Ou/or*

Couteaux gratinés aux amandes, citron, et pastis (6)  
*Gratin razor clams with almonds, lemon and pastis (6)*

☞ ☛

Spaghetti aux fruits de mer : moules, palourdes et gambas  
*Spaghetti with seafood: mussels, clams and prawns*

*Ou/or*

L'authentique salade niçoise : tomates, anchois, thon frais mi-cuit,  
oeuf dur BIO, olives noires, cébettes, poivrons et basilic  
*Traditional salad from Nice: tomatoes, anchovies, fresh semi-cooked tuna,  
organic hard-boiled egg, black olives, spring onions, peppers and basil*

☞ ☛

Tarte au citron de Nice, sablé aux amandes, mousse de mascarpone au Limoncello  
*Nice lemon tart, almond biscuit, Limoncello mascarpone cheese mousse*

*Ou/or*

Glace de la Maison Pedone  
*Maison Pedone ice-cream*

## MENU ENFANT

Plat et dessert 16 euros (jusqu'à 10 ans) / *Main course and dessert 16 euros (till 10 years age)*

Filet de poisson et légumes de saison / *Fish Fillet and vegetables*

*Ou/or*

Spaghetti beurre et Parmigiano / *Butter and Parmigiano Spaghetti*

☞ ☛

Glace de la Maison Pedone / *Maison Pedone ice-cream*

## LES PECHEURS BAR DE 15H À 19H

Moules marinières en cuisson vapeur, cébettes, basilic et piment d'Espelette  
*White wine steamed mussels, spring onions, basil and Espelette pepper*

16 euro

Tartare de poisson du jour au citron vert et poivre Sichuan, algues BIO frites  
*Catch of the day tartare with lime and Sichuan pepper, organic fried seaweed*

19 euros

Salade de tomates anciennes à la verveine et tomates confites, Burrata BIO  
*Tomato salad with verbena and candied tomatoes, organic Burrata*

17 euros

L'authentique salade niçoise : tomates, anchois, thon frais mi-cuit,  
oeuf dur BIO, olives noires, cébettes, poivrons et basilic  
*Traditional salad from Nice: tomatoes, anchovies, fresh semi-cooked tuna,  
organic hard-boiled egg, black olives, spring onions, peppers and basil*

19 euros

Spaghetti aux fruits de mer : moules, palourdes et gambas  
*Spaghetti with seafood: mussels, clams and prawns*

19 euros

Thon mi-cuit à la pistache, sauce poivrons rouges au citron vert,  
tomates confites, crumble pistache, parmesan  
*Semi-cooked tuna with pistachio, red pepper sauce with lime,  
candied tomatoes, pistachio crumble, parmesan*

24 euros

Terrine de lapin, romarin et abricots secs,  
tapenade d'olives noires maison, brioche grillée  
*Rabbit terrine, rosemary and dried apricots,  
homemade black olives tapenade, grilled homemade brioche*

16 euros

Filet de poisson selon arrivage cuit à la plancha,  
courgettes de Nice en escabèche à la menthe  
*Grilled Fish fillet as the catch of the day, mint marinated Nice zucchini*

25 euros

Nos Dessert de la carte  
*Our complete list of dessert*

10-12 euros