Les Pêcheurs
Spécialités Niçoises de Poisson
Restaurant depuis 1945

La carte- delivery

Nos Fruits de Mer
Our Seafood

Huîtres fines de claire N°2, sorbet citron, poivre rose, les 6 — 19 €
Oysters fines de claire N°2, lemon sorbet and pink pepper grains ½ dozen

Crevettes roses «perle de corail» de Malaisie, mayonnaise au basilic, les 6 — 18 €
Pink Prawns from Malaysia (1/2 dozen), basil mayonnaise

Nos Plateaux de Fruits de Mer
Our Seafood Platters

Le Plateau Plaisir/Tasting Platter: — 29 €
4 huîtres/Oysters fines de claire N°2, 2 Crevettes roses /Pink Prawns
6 palourdes/Small Clams, 4 couteaux/Razor Clams, 2 langoustine/Scampis

Le Plateau Gourmand /Gourmand Platter: — 78 €
10 huîtres/Oysters fines de claire N°2,
8 palourdes/Small Clams, 6 couteaux/Razor Clams, 6 crevettes roses/ Pink Prawns,
8 moules/mussel, 2 Langoustines/Scampis

Le Plateau Royal/Royal Platter: — 150 €
10 huîtres/Oysters fines de claire N°2,
12 palourdes/Small Clams, 8 couteaux/Razor Clams,
10 crevettes roses/ Pink Prawns, 4 Langoustines/Scampis
1 Homard du vivier (500gr)/In house breed Lobster, 500 gr

Nos Entrées
Our Starters

Le Thon avec Burrata

Gravlax de thon maison, burrata AOP des Pouilles, anchois, pesto de tomates sechées 17 €

Homemade tuna gravlax, burrata cheese AOP Puglia region, anchovies, dried tomatoes pesto

La véritable Soupe de Poisson

Soupe de poissons de roche du pêcheur Steve Molinari, croutons, rouille et aïoli maison 15 €

Fish Soup with rockfishes of local fisherman, croutons, rouille and aioli homemade sauce

La Salade Niçoise revisitée, façon Les Pêcheurs

Notre "Niçoise" avec son thon frais mi-cuit, mariné aux épices, poivrons, anchois, olives noires, tomates, œuf marine, basilic 19 €

"Niçoise" Salad Les Pêcheurs style, with marinated spices fresh Tuna, black olives peppers, anchovies, tomatoes, marinated egg, basil

La Tartare de thon

au citron vert et poivre Sichuan, algues BIO frites 19 €

Tuna tartare with lime and Sichuan pepper, organic fried seaweed

La Terrine de lapin

Romarin et abricots secs, tapenade d'olives noires maison, brioche maison grillée 16 €

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

Nos Plats
Main Courses

La Bouillabaisse, Notre spécialité depuis 1945

Filets de poissons selon la pêche du jour, gambas, jus de poisson safrané, pommes de terre au fenouil et safran, chips de pain, aïoli et rouille maison 45 €

Bouillabaisse - traditional Provençal Soup with Fish fillets as the catch of the day, big prawn, saffron fish soup, fennel and saffron potatoes, levain bread croutons, homemade rouille sauce

Le Thon mi-cuit à la pistache

Sauce poivrons rouges au citron vert, tomates confites, crumble de pistache, parmesan 24 €

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

Le Filet de loup

Cuit à la plancha, choux, mousseline de butternut, amandes, tapenade 25 €

Grilled sea-bass fish fillet, cabbage, pumpkin, almonds, olives sauce

Nos Desserts
Our Desserts

La Pavlova

Aux pêches rôties, miel et romarin, chantilly à l'Amaretto 10 €

Honey and rosemary roasted peaches Pavlova, Amaretto whipped cream

Tarte au citron de Nice façon Les Pêcheurs

Notre speciale tarte de sablé aux amandes, mousse de mascarpone au Limoncello 12 €

Our special Nice lemon tart, almond biscuit, Limoncello mascarpone cheese mousse

Passion Chocolat

Dacquoise à la noix de coco, ananas mariné aux fruits de la passion, ganache chocolat passion 12 €

Coconut dacquoise, marinated pineapple with passion fruit, chocolate ganache

(Livraison inclue à partir de 30 euro)