

CARTE

Cuisine maison

Nous vous invitons à signaler toutes allergies ou intolérances alimentaires afin de vous aider dans le choix de vos plats

Entrées

<u>Escargots de Bourgogne</u> : 6 unités	9,00€
<u>Duo de tapenade</u> : crostini de tapenade sur mesclun et tomates, pignons grillés, pesto, parmesan	9,00€
<u>Soupe du jour</u> : soupe aux légumes frais, pâtes et fromage	9,50€
<u>Charcuterie d'Annot</u> : assortiment de charcuterie d'Annot	10,50€

Plats

<u>Aïoli</u> : Dos de cabillaud et légumes frais , œuf dur, sauce maison	19,00€
<u>Tagliatelles fraîches</u> : sauces maison avec parmesan au choix : tomate ou roquefort ou bolognaise	16,00€
<u>Lasagnes pâte fraîche</u> : Végétarienne du jour OU Bolognaise gratinée	17,00€
<u>Raviolis niçois</u> : sauce maison du jour	16,50€
<u>Raviolis végétariens</u> : sauce tomate maison	16,50€
<u>Assiette de l'arrière pays</u> : tommes de brebis et de vache, assortiment de charcuterie d'Annot	20,00€

Viandes

Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

<u>Daube maison aux pâtes fraîches</u> : joue de bœuf Black Angus mijotée dans une sauce au vin rouge, servie avec des tagliatelles fraîches et copeaux de parmesan	19,00€
<u>Carpaccio de secca d'Entrevaux</u> : viande de bœuf crue séchée, coupée en fines tranches, assaisonnement, copeaux de parmesan avec frites de panisse	19,00€

Toutes nos viandes sont cuites à la plancha et garnies d'un accompagnement au choix : riz basmati ou frites de panisse ou haricots verts ou gratin dauphinois

- Bavette de bœuf	18,00€
- Cotelettes d'agneau	19,00€
- Magret de canard	21,00€
<u>Suppléments</u> : riz basmati ou frites de panisse ou haricots verts ou gratin dauphinois	7,00€

Mode de règlement : Paiement en espèces ou en carte bleue (d'un montant supérieur à 15 €)

Les chèques ne sont pas acceptés

Les tickets restaurant ne sont pas acceptés le samedi ni le soir

Les prix affichés sont TTC service compris

Belles salades gourmandes

<u>Chèvre chaud</u> : crostinis de chèvre chaud sur mesclun, tomates, pignons grillés, olives	16,00€
<u>César</u> : Crostini de Poulet Ou Saumon , œuf dur, sur mesclun, tomates. parmesan, pignons	16,00€
<u>Secca d'Entrevaux</u> : Viande de bœuf séchée coupée en fines tranches, mesclun, tomates, sanguins, copeaux de parmesan, crostini de tapenade., pignons grillés, olives	18,00€
<u>Jambon cru d'Annot</u> : jambon cru de montagne, mesclun, tomates, sanguins à l'huile, crostini de de tapenade., copeaux parmesan, pignons grillés	18,00€

Desserts

Fromages : Tome de brebis et vache de St Etienne de Tinée sur salade de mesclun 10,00€

Tous nos desserts et pâtisseries sont maison.

- Dessert de saison 8,50 €
- Moelleux au chocolat 8,50 €
- Tarte Tatin 8,50 €
- Crumble du jour 8,50 €
- Cheese-cake aux citrons du jardin 8,50 €
- Café gourmand (Assortiment de cinq spécialités maison) 12,50 €
- Thé Gourmand (Assortiment de cinq spécialités maison) 13,00 €

Glaces

Deux boules au choix : Mangue, passion, poire, noix de coco, fraise, cerise, framboise, citron jaune, vanille, chocolat noir, café, rose, violette, lavande 8,50 €

Coupes dégustation : 12,50 €

Café ou chocolat liégeois

Coupe fruits rouges : Fraise, cerise, framboise, chantilly

Coupe exotique : Mangue, passion, noix de coco, chantilly

Coupe fleurs : Rose, violette, lavande chantilly

Coupes alcoolisées 14,00€

Colonel : sorbet citron, Vodka

Général : sorbet poire, alcool poire Williams

Mode de règlement : Paiement en espèces ou en carte bleue (d'un montant supérieur à 15 €)

Les chèques ne sont pas acceptés

Les tickets restaurant ne sont pas acceptés le samedi ni le soir

Les prix affichés sont TTC service compris

Menu à 25,00€

Entrées

Charcuterie d'Annot: assortiment de charcuterie d'Annot

Ou

Escargots de Bourgogne: 6 unités

Ou

Suggestion du jour

Plats

Suggestion du jour

Ou

Cassolette de daube aux tagliatelles fraîches

Ou

Lasagnes pâte fraîche: Végétarienne du jour ou bolognaise, gratinées

Desserts

Desserts maison du jour

Café ou thé gourmand (supplément de 3,00€)

Mode de règlement: Paiement en espèces ou en carte bleue (d'un montant supérieur à 15 €)

Les chèques ne sont pas acceptés

Les tickets restaurant ne sont pas acceptés le samedi ni le soir

Les prix affichés sont TTC service compris

Vins

ROUGE

	Verre	50cl	75cl
Fontaine Thuerry : Coteaux du Verdon en carafe	5,00€	12,00€	18,00€
Château Thuerry : Côtes de Provence	8,00€	20,00€	30,00€
Domaine Chantegut : Vacqueras : Côtes du Rhône	8,00€		28,00€
Château Ducasse : Bordeaux	8,00€		27,00€
Bourgogne			27,00€
Cahors			27,00€
Lambrusco Emilia (Amabile)			20,00€

ROSE

Fontaine Thuerry : Coteaux du Verdon en carafe	5,00€	12,00€	18,00€
Château Thuerry : Côtes de Provence	8,00€	20,00€	30,00€
Lambrusco Emilia (Amabile)			20,00€

BLANC

Vin du Var à st. Tropez : Clair Estel : en carafe	5,00€	12,00€	18,00€
Château Thuerry : Côtes de Provence	8,00€	20,00€	30,00€
Domaine Rottier : Gaillac doux	8,00€		28,00€
Bourgogne Aligoté	8,00€		28,00€
Domaine de l'Arjolle : Muscat Petits grains	8,00€		28,00€

<u>CHAMPAGNE</u> : Veuve Pelletier (brut)	8,50€		48,80€
---	-------	--	--------

Apéritifs

Vin d'orange maison avec ses bigarades du jardin	5,00€
- Vin chaud aux épices et agrumes (préparation maison : en saison)	5,00€
- Kir mimosa ou violette	6,00€
- <u>Spritz maison</u> : Vin d'orange maison, Prosecco,	8,50€
<u>Bières (25cl)</u> : En bouteille uniquement : Heineken - Hoegaarden - Leffe	5,00€
<u>Cidres</u> : Bouteille de 75cl	15,00€
<u>Kir</u> : Cassis , mure,	5,50€
<u>Kir royal</u> : Cassis, mur	9,80€
- Whisky : J.B ou Red Label rouge 4cl	5,00€
- Martini rouge ou blanc 4cl	5,00€
- Porto 4cl	5,00€
- Pastis 51 , Ricard, Casanis, : 4cl	5,00€
- Suze 4cl	5,00€
- Vodka 4cl	5,00€
- Campari 4cl	5,00€

Digestifs (4CL)

- <u>Limoncello maison 4cl</u> : 5,00€	
- Cognac, Grappa, Cointreau, Poire Williams, Kirsch, Marie Brizard	5,00€

- *9, rue Blacas à Nice*
- *Tél. : 04 93 87 54 71*
- *www.restaurantmangezmoi.com*
- *E mail : contact@restaurantmangezmoi.com*

Authentiquement Bon

