

## Les Entrées

<b>Le Gaspacho de Légumes du Soleil, Mousse de Basilic</b> <i>Soupe glacée, tomate, concombre, poivron, fenouil, aromates</i>	11 €
<b>La Bruschetta Nissart</b> <i>Oignons confits, courgettes et aubergines grillées, tomates, olives, filets de sardines, mozzarella</i>	12 €
<b>La Brouillade d'Œufs Fermiers à la Truffe d'été</b>	12 €
<b>Farandole Végétale</b> <i>Gaspacho, bruschetta de légumes, panisses maisons, salade, olives, fruits secs</i>	12 €
<b>L'assiette Méditerranéenne</b> <i>Tartines de Soubressade et pignons, légumes grillés, olives, tomme de brebis, salade</i>	13 €
<b>Millefeuille de Crevettes</b> <i>en persillade et Caviar d'aubergines</i>	13 €
<b>La Grande Merenda</b> <i>Charcuterie, frites de panisses, antipastis... un peu de tout, pour une grosse faim ou à partager entre amis...</i>	20 €

## Les Viandes et Poissons

<b>Tartare de bœuf traditionnel</b> (180g), frites maison	13 €
<b>Tartare à la Niçoise</b> (180g) <i>Assaisonné avec des tomates séchées, olives noires, pistou, servi avec frites de panisses</i>	15 €
<b>Hamburger Façon «New-Yorkaise»</b> (180g), frites maison	14 €
<b>L'Hamburger Nissart</b> (180g) <i>Viande hachée préparée avec tomates séchées et olives noires, pistou, speck, salade, tomme de montagne) servi avec frites de panisses</i>	16 €
<b>Le Filet Mignon de Cochon</b> <i>mariné aux herbes (180g), grillé ou à la truffe d'été</i>	16 € 19 €
<b>Le Cœur de Rumsteck et son Jus réduit</b> (180g), grillé <i>ou à la truffe d'été</i>	17 € 20 €
<b>La Brochette Mix &amp; Grill</b> (220g) <i>Rumsteck, filet mignon, Soubressade marinée aux herbes</i>	18 €
<b>Tagliata de Bœuf</b> (180g), <i>émincé sur un lit de mesclun, tomme de brebis et truffe</i>	20 €
<b>Filet de Daurade rôti</b> <i>en croûte d'herbes jus d'olives et risotto au citron</i>	18 €
<b>Risotto aux Crevettes et Petits légumes</b>	20 €
<b>Risotto à la Truffe d'été</b>	18 €

Les viandes et poissons sont garnis de légumes du «jour».

### Desserts Maison

<b>Mousse 3 chocolats</b>	6,00 €
<b>Le Millefeuille aux fruits rouges</b>	7,00 €
<b>Soupe de Melon rafraîchie à la glace violette maison</b>	7,00 €
<b>Le Brownie au Chocolat revisité en nougat glacé</b>	7,00 €
<b>Le Baba au Limoncello</b>	7,00 €
<b>Café gourmand</b>	7,50 €
<b>Thé gourmand</b>	8,00 €
<b>Assiette de Fromages</b>	7,00 €

### Les Glaces

<b>2 boules</b>	3,00 €
<b>3 boules</b>	4,00 €
<i>Nos parfums : Vanille, chocolat, café, fraise, citron, framboise, passion</i>	
Supplément 1 boule ou Chantilly	1,00 €

### Les Coupes

<b>Chocolat / Café Liégeois</b>	6,00 €
<b>Dame Blanche</b> <i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	6,00 €
<b>Colonel</b> <i>Glace citron, vodka</i>	7,00 €
<b>After Eight</b> <i>Glace chocolat, Get 27, chantilly</i>	7,00 €
<b>«Frozen» Gin Fizz</b> <i>2 boules de glace citron arrosées de Gin</i>	7,00 €

### Apéritifs et Alcool

<b>Bière 1664</b> (25 cl)	3,00 €
<b>Bière artisanale de Nice</b> (33 cl)	6,00 €
<b>Anisé</b> (2 cl)	3,00 €
<b>Kir «Maison»</b> (10 cl)	3,00 €
<b>Kir Royal</b> (10 cl)	8,00 €
<b>Coupe de Champagne</b> (10 cl)	7,00 €
<b>Martini</b> (4 cl)	3,50 €
<b>Porto</b> (4 cl)	3,50 €
<b>Suze</b> (4 cl)	3,50 €
<b>Americano «Maison»</b> (4 cl)	4,50 €
<b>Baby</b> (2 cl)	3,00 €
<b>Whisky</b> (4 cl)	5,00 €
<b>Vodka</b> (4 cl)	5,00 €
<b>Cognac</b> (4 cl)	6,00 €
<b>Poire william</b> (4 cl)	6,00 €
<b>Get 27</b> (4 cl)	5,00 €
<b>Limoncello</b> (4 cl)	5,00 €
<b>Rhum</b> (4 cl)	5,00 €
<b>Gin</b> (4 cl)	5,00 €
Supplément soda	1,00 €

### Boissons Fraîches

<b>Coca, Coca-Cola Light</b> (33 cl)	3,00 €
<b>Orangina</b> (33 cl)	3,00 €
<b>Schweppes</b> (25 cl)	3,00 €
<b>Bitter</b> (20 cl)	3,00 €
<b>Ice Tea</b> (25 cl)	3,00 €
<b>Jus orange, ananas, pomme ou tomate</b> (25 cl)	3,00 €
<b>Limonade</b> (25 cl)	2,50 €
<b>Diabolo</b> (25 cl)	3,00 €
<b>Evian</b> (50 cl)	3,00 €
<b>Evian</b> (100 cl)	5,00 €
<b>Badoit</b> (50 cl)	3,00 €
<b>Badoit</b> (100 cl)	5,00 €
<b>Perrier</b> (33 cl)	3,00 €

## Les deux Chefs vous proposent :

### Pour le déjeuner

Du lundi au vendredi

PLAT DU JOUR 9,90 €

LA FORMULE "EXPRESS" 13,90 €

(Plat du jour + Dessert du jour)

### Menu au fil des saisons

(soir et week-end uniquement)

#### À l'ardoise

L'entrée du Jour

Suggestion du Jour

Le dessert du Jour

28 €

### Menu des Petits Chefs

1 plat

(Nuggets ou hamburger ou steak haché ou jambon cru avec frites ou légumes)

+ 1 cornet glacé + 1 boisson

7 €

## Le Menu Plaisir

Entrée

Le Gaspacho de légumes du Soleil,  
Mousse basilic

ou

La bruschetta Nissart

ou

Les Tartines de soubressade et pignons

Plat

Le Tartare de bœuf traditionnel  
ou à la Niçoise, frites "maison"

ou

Le Filet de Daurade rôti au jus d'Olives

ou

Le Filet Mignon de cochon grillé,  
mariné aux herbes

Fromage ou Dessert

Assiette de Fromages

ou

La Mousse aux 3 Chocolats

ou

La Soupe de Melon glacée

ou

Millefeuille aux Fruits rouges

25 €

Également à l'Ardoise  
Les Suggestions du Marché

### Boissons Chaudes

<b>Expresso</b>	1,80 €
<b>Décaféiné</b>	1,80 €
<b>Double expresso</b>	3,00 €
<b>Capuccino</b>	3,00 €
<b>Café Viennois</b>	3,50 €
<b>Chocolat Chaud</b>	3,00 €
<b>Chocolat Viennois</b>	3,50 €
<b>Thés, infusions</b>	3,00 €
<b>Café gourmand</b>	7,50 €
<b>Thé gourmand</b>	8,00 €

Prix nets - Service Compris

 **Aux deux Chefs**  
Restaurant

Ouvert  
du lundi au samedi  
de 12h à 14h  
les jeudis, vendredis et samedis soirs  
de 19h à 22h

Fermé le dimanche et jours fériés.

**04 93 52 56 50**

Le restaurant n'accepte pas les chèques.

Prix nets. Taxes et service compris.