

Les Entrées

La Terrine de Campagne à l'ancienne « Maison »	11 €
Le Cappuccino de Potiron <i>mousse de cèpes, crumble parmesan</i>	12 €
La Tatin de Champignons et Tomme de Montagne	12 €
La Soupe de Poissons maison, rouille et croûtons	12 €
La salade Gourmande <i>salade, pommes de terres, oignons confits, tomme, magret de canard, champignons, pignons, olives</i>	13 €
La grande Merenda <i>Terrine maison et charcuterie, frites de panisses, antipastis... un peu de tout pour une grosse faim ou à partager entre amis.</i>	20 €

Les Viandes et Poissons

Le Tartare de boeuf (180 g) frites « maison »	13 €
Le Tartare à la Niçoise (180 g) <i>Assaisonné avec des tomates séchées, olives noires, pistou, servi avec frites de panisses</i>	15 €
L'Hamburger façon «New-Yorkaise» (180 g) <i>Steak haché frais, cheddar, bacon grillé, tomate, salade, sauce BBQ et frites «maison»</i>	14 €
L'Hamburger Nissart (180 g) <i>Assaisonné avec des tomates séchées, olives noires, pistou, servi avec frites de panisses</i>	16 €
Travers de Porc fondant <i>aux épices douces, cuit en cocotte</i>	16 €
Magret de canard du Sud ouest <i>caramélisé au miel et à la Lavande</i>	18 €
La Planche Montagnarde <i>pommes de terre gratinées à la tomme de montagne, charcuterie, champignons des bois et salade.</i>	18 €
Dos de Cabillaud rôti <i>et sa crème de rouille</i>	17 €
Filet de Loup en croûte de parmesan et pistou	18 €
La Marmite du Pêcheur <i>Cabillaud, Loup, moules et gambas, cuit dans notre soupe de poissons avec pommes de terre et petits légumes, servie avec rouille et croûtons</i>	22 €

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

Desserts Maison

Mousse 3 chocolats	6,00 €
Brochettes de fruits frais <i>coulis de chocolat, glace vanille maison</i>	6,00 €
Tarte aux blettes en crumble de pignons	7,00 €
Le Mont-Blanc en Tiramisu <i>chocolat, marron, vanille</i>	7,00 €
Cake aux fruits confits <i>moelleux et cuit en bocal, glace vanille maison</i>	7,00 €
Le Baba au Limoncello	7,00 €
Café gourmand	7,50 €
Thé gourmand	8,00 €
Assiette de Fromages	7,00 €

Les Glaces

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

Les Coupes

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

Apéritifs et Alcool

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

Boissons Fraîches

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

1 plat

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

+ 1 cornet glacé + 1 boisson

7 €

Menu Plaisir

Entrée

Le Cappuccino de Potiron et cèpes, crumble parmesan

ou

La Terrine de Campagne «Maison»

ou

La Soupe de Poisson maison, rouille et croûtons

Plat

Le Tartare de bœuf traditionnel ou à la Niçoise, frites Maison

ou

Le Dos de Cabillaud rôti, crème de rouille

ou

Le Travers de Porc aux épices douces, cuit en Cocotte

Fromages ou Dessert

L'Assiette de Fromage

ou

La Mousse aux 3 Chocolats

ou

Les brochettes de fruits et coulis de chocolat

ou

La tarte aux Blettes

25 €

Également à l'Ardoise

Les Suggestions du Marché

Boissons Chaudes

Expresso	1,80 €
Décaféiné	1,80 €
Double expresso	3,00 €
Capuccino	3,00 €
Café Viennois	3,50 €
Chocolat Chaud	3,00 €
Chocolat Viennois	3,50 €
Thés, infusions	3,00 €
Café gourmand	7,50 €
Thé gourmand	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.