

RESTAURANT
BAR
PÉTANQUE

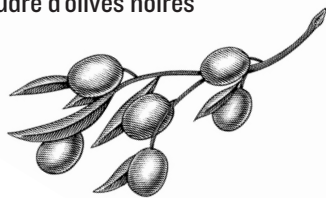


7 RUE
LACHARRIÈRE
75011 PARIS

CHEZ LES NIÇOIS, TOUT EST FRAIS ET FAIT MAISON
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 12H À 2H / DIMANCHE 12H À 17H

LUN/SAM
TAPAS
19H/23H

L'assiette Nissarde : <i>pichade, pissaladière, tapenade noire, tapenade verte, anchoïade</i>	10 [€]	Petits farcis de l'arrière-pays	6 [€]
Pizza Nissarde	4 [€]	Burrata au lait cru, huile d'olive, basilic	8 [€]
Cornet de panisse	4 [€]	Burrata à la truffe, fleur de sel, poivre noir	10 [€]
Pan bagnat « l'original de Nice » entier ou à partager	8 [€]	Feta Village, huile d'olive de Kalamata, thym d'altitude	5,5 [€]
Pissaladière	5 [€]	Feta Village, miel de sapin, romarin	5,5 [€]
Petite salade niçoise	8 [€]	Tapas du soir <i>consulter l'ardoise</i>	
Poivrons marinés à l'huile d'olive, menthe et basilic ciselés	6 [€]		
Croquettes tomates, parmesan, basilic	6 [€]		
Poulpe snacké	8 [€]		
Beignets de courgette, yaourt aux herbes, poudre d'olives noires	8 [€]		



FORMULE
DÉJEUNER
12H/15H

ENTRÉE + PLAT 16[€]
ou PLAT + DESSERT

FORMULE
BRUNCH
SAM/DIM - 12H/17H

Boisson chaude, 28[€]
jus du jour pressé minute,
confitures maison,
plat au choix,
dessert au choix



DESSERTS

Crème citron & crumble de pistache	5 [€]
Panna cotta au coulis de fruits de saison	5 [€]
Brownie au <i>Chocolat des Français</i>	5 [€]

FORMULE
PITCHOUNE
SAM/DIM - 12H/17H

Jus du jour pressé minute, 15[€]
plat, dessert et garderie avec Bobo
l'animateur (*coloriage, jeux, musique..*)

RESTAURANT
BAR
PÉTANQUE



7 RUE
LACHARRIÈRE
75011 PARIS

CHEZ LES NIÇOIS, TOUT EST FRAIS ET FAIT MAISON
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 12H À 2H / DIMANCHE 12H À 17H

VINS

VIN ROUGE 12CL / 75CL

Côtes du Rhône « Saint-Esprit »	V 4 [€] / Bt 23 [€]
Bordeaux « Mr Moustache »	V 5 [€] / Bt 25 [€]
Côtes de Thongue « Champ du coq »	V 5 [€] / Bt 25 [€]
Maury Sec BIO « I+I=3 »	V 5,5 [€] / Bt 31 [€]
Ventoux « ORCA »	V 5,5 [€] / Bt 31 [€]
Côte de Brouilly « Grande Mise »	V 6 [€] / Bt 34 [€]
Crozes-Hermitage « La Maurelle »	V 7 [€] / Bt 40 [€]
Bourgogne Pinot Noir « Nature d'Ursulines »	V 8 [€] / Bt 45 [€]

VIN BLANC 12CL / 75CL

Entre-deux-Mers	V 4 [€] / Bt 23 [€]
Viognier IGP de Méditerranée « Les Grains »	V 5 [€] / Bt 25 [€]

Chardonnay IGP d'OC « Antique »	V 5 [€] / Bt 27 [€]
Vin doux IGP d'OC « Ballade du temps jadis »	V 5 [€] / Bt 27 [€]
Côtes de Thongue « Champ des Lys »	V 5,5 [€] / Bt 28 [€]
Petit Chablis « Simonnet Febvre »	V 6 [€] / Bt 35 [€]
Pouilly Fumé « Domaine Thibault »	V 7 [€] / Bt 38 [€]

VIN ROSÉ 12CL / 75CL

Rosé de Pétanque « Les Niçois »	V 5 [€] / Bt 25 [€]
Côtes de Provence « Château Galoupet » cru classé	V 6 [€] / Bt 34 [€]

CHAMPAGNES

Deutz Brut Classique	V 10 [€] / Bt 65 [€]
Deutz Rosé	1/2 Bt 40 [€] / Bt 80 [€]

BIÈRES

BIÈRE PRESSION

Carlsberg	25cl 4 [€] / 50cl 7 [€]
Tigre Bock	25cl 4 [€] / 50cl 7 [€]

BOUTEILLE 33CL

Pietra	6 [€]
Brooklyn Beer East IPA	6,5 [€]
Brooklyn Lager	6,5 [€]
1664 Blanche	5,5 [€]
Skoll	6 [€]
La Bête	8 [€]

CIDRE 33CL

Sassy Brut	6,5 [€]
------------	------------------



RESTAURANT
BAR
PÉTANQUE



7 RUE
LACHARRIÈRE
75011 PARIS

CHEZ LES NIÇOIS, TOUT EST FRAIS ET FAIT MAISON
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 12H À 2H / DIMANCHE 12H À 17H

COCKTAILS

GIN TONIC DE TATA LISA 4CL
AU CHOIX :
HENDRICKS 12€
BEEFEATER 10€

Concombre Basilic
Concombre, basilic, tonic Thomas Henry



COCKTAILS DE TONTON RÉMY

Le Niçois 10€
*2cl Ricard, 2cl vodka Absolut,
2cl citron pressé, 2cl de sirop d'été maison,
6cl de jus d'orange pressé. Servi en granita*

La Niçoise 8€
*6cl de Lillet rosé,
2cl de Vodka Absolut, 2cl de citron pressé,
2cl de sirop d'été maison*

La Prom' 10€
*3cl de rhum, 1,5cl de pineau des Charentes,
2cl de sirop d'ananas maison
au sel de Guérande,
1cl de jus de citron vert pressé,
4,5cl de ginger beer Fentimans*

Le 'Ti Punch 8€
*4cl de rhum, citron vert,
sucre roux*

La Caipirinha 12€
*4cl de cachaça, sucre de canne, citron
vert, glace pilée*

Le Mojito 10€
*4cl de rhum, cassonade,
citron vert, menthe, une goutte de bitter
Angostura, glace pilée*

L'Apérol Spritz 8€
Apérol 6cl, prosecco

La Suze Tonic 8€
5cl de Suze, orange, tonic Fentimans

Le cocktail du soir
demander au barman

SPIRITUEUX

WHISKY 4CL

Jack Daniel's	8€
Nikka Blended	10€
Nikka from the Barrel	12€
Hudson Manhattan Rye	20€
Hudson Baby Bourbon	20€

RHUM 4CL

Angostura 1919	10€
Botran Reserva 15 ans	10€
Zacapa 23 ans	20€

TEQUILA 4CL

Jose Cuervo Especial	10€
Patrón Reposado	20€

VODKA 4CL

Absolut	8€
---------	----

RESTAURANT
BAR
PÉTANQUE



7 RUE
LACHARRIÈRE
75011 PARIS

CHEZ LES NIÇOIS, TOUT EST FRAIS ET FAIT MAISON
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 12H À 2H / DIMANCHE 12H À 17H

APERITIF

Ricard 2cl	3 [€]
Ricard 35cl	45 [€]
Ricard 100cl	130 [€]
Mauresque, Tomate 2cl	3,5 [€]
Anisette Frères Gras 2cl	4 [€]
Get 27 6cl	6 [€]
Lillet Rosé 6cl	5 [€]

DIGESTIF

Mirabelle G.E Mussenez 4cl	8 [€]
Limoncello Sorrentini 4cl	8 [€]
Grappa Cellini 4cl	8 [€]



SOFT

Coca-Cola, Zéro, Light	4 [€]
Orangina	4 [€]
Evian, Badoit Rouge 50cl 3 [€] / 100cl 5,5 [€]	
Citron pressé minute	4 [€]
2cl jus de citron pressé, eau, sucre	
Jus du jour pressé minute	5,5 [€]
demandez au barman	
Jax Coco (100% naturel)	4,5 [€]
Red Bull	5,5 [€]

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Allongé Malongo Bio	2 [€]
Décaféiné	2,5 [€]
Double expresso	4 [€]
Crème	3,5 [€]
Latté	4,5 [€]
Cappuccino	5 [€]
Chocolat chaud maison	5 [€]

THÉS

MAISON L'AUTRE THÉ 4,5[€]

Bio Detox

Mélange de thé blanc, thés vert au citron, prêle, feuilles d'orties et citronnelle

Méditation

Rooibos BIO, morceaux de cannelle, gingembre, fenouil, anis, clous de girofle et cardamome entière

Oolang Caramel Beurre Salé

Thé Oolong aux arômes de caramel beurre salé, parsemé de morceaux de caramel et de papillons blancs de sucre

Bio Vitalité

Thé vert Sencha et thé blanc Paï Mu Tan aux arômes naturels d'agrumes et de fruits de la passion, pétales de roses et fleurs de bleuet

Lemon Ginger

Thé noir de Chine à l'arôme naturel de citron agrémenté de citronnelle, morceaux de gingembre et d'écorce de citron

Mélange d'orties

Thé noir de Chine à l'arôme naturel de Feuilles d'ortie, menthe verte, écorces de cynorhodon, fleurs de souci et de mauve