

AUX BONS ENFANTS

Depuis 1935

ENTRÉES

9,00€

Beignets de fleurs de courgettes du pays
Friture d'anchois du pays (pêche locale)
Salade de lentilles vertes du Puy, gravlax de Saumon « label rouge » et betterave
Poêlée d'escargots sauvages, crème persillée
La soupe de poissons de roche du pays, maison
L'os à moelle à la fleur de sel, pain de campagne grillé
Salade de roquette du pays, olives noires, parmesan et pesto basilic
Brandade de Haddock à ma façon
Tartare de tomates anciennes et cebettes du pays, burrata crémeuse et pesto basilic
Terrine d'artichaut rôtie au fromage et pancetta
L'assiette de petits farcis niçois

PLATS

17,00€

Tataki de Bœuf, asperges vertes et petits pois, frites fraîches maison
Le boudin noir de Christian Parra, compotée de pommes reinettes moutardées
La véritable Andouillette de Troyes (AAAAA) à la moutarde à l'ancienne, frites maison
Bavette de Bœuf Wagyu, frites fraîches (+5€)
Rognons de Veau grillés
Foie de Veau et compotée d'oignons au vinaigre balsamique (+ 4€)
Tartare de Bœuf préparé, frites fraîches maison
Sole meunière (+8€)
Dorin du pays (pêche locale) à la plancha, tajine de légumes, pois chiche et coriandre
Calamars du pays (pêche locale) frais et frits, avec un peu de rouille (+5€)
Morue à la niçoise

GARNITURES

Gratin dauphinois	Gratin de riz et courge
Tian de courgettes au basilic	Beignets d'aubergines
Ratatouille niçoise	Salade de roquette du pays

Origine des viandes : Bœuf (Irlande), Veau (limousin), Porc (Noir de Bigorre), Agneau (Alpes de hautes Provence)

AUX BONS ENFANTS

Depuis 1935

PIZZE

(PÂTE ÉLABORÉE À PARTIR D'UNE FARINE 7 CÉRÉALES)

Napoli

Tomate, mozzarella, olives, anchois, câpres, Après cuisson : basilic frais

13,00€

Carciofi

Crème d'artichaut, mozzarella, artichauts marinés, tomates cerises
Après cuisson : speck & roquette

14,00€

Spianata

Coulis de poivrons jaune, spianata picante, tomates cerises, basilic frais

14,00€

Salmone

Crème d'aneth et ricotta, mozzarella, Après cuisson : gravlax, pesto, roquette

15,00€

Pissaladière de Mémé Marie

Oignons, pissalat

12,00€

SALADES

Artichaut

Roquette, artichauts marinés, tomates cerises, comté
Noisettes torréfiées, huile d'olive citron

14,00€

Tomates Burrata

Roquette, tomates anciennes, burrata, fraise, basilic

14,00€

Melon & Speck

Roquette, tomates cerises, oignons rouges, melon, speck, caramel balsamique

13,5€

Niçoise

Roquette, tomates, oignons rouges, radis, poivrons, œuf dur
Anchois, thon, olives, basilic

13,00€

PLANCHES

(À MODIFIER SELON VOS ENVIES...)

14,00€

Des Bons Enfants

Petits farcis niçois, beignets de fleurs de courgettes, os à moelle

Charcuterie

Speck, Spianata, Chorizo

Fromage

Taleggio, Gorgonzola, Comté, Morthais

AUX BONS ENFANTS

Depuis 1935

DESSERTS

7,00€

FROMAGE

Assiette de fromages affinés par « J.P. ASTOR », confiture de figues

RHUM

Baba au rhum maison et chantilly

MILLE-FEUILLES

Mille-feuilles Rhum vanille

CITRON

Tarte sablée au citron, meringue citron vert

CHOCOLAT

Fondant au chocolat noir, crumble noisette et glace vanille

FRAMBOISE

Sablé aux Framboises, crème et éclats pistache

CERISES

Clafoutis aux cerises

FRAISES

Tiramisu aux fraises du pays

NOUGAT

Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges et tuiles dentelle aux amandes

GLACE

Glaces artisanales (Jean Marie Glacier) 2 boules aux choix

AUX BONS ENFANTS

Depuis 1935

BLANCS 75cl 50cl

Triennes Cuvée « Les Auréliens »	31€	
Hermitage de Saint Pons	29€	20€
Estandon « cuvée Héritage »	29€	20€
Domaine de Grandpré	31€	22€
Château Rasque « Blanc de blancs »	47€	
Sancerre Domaine Durand	41€	

ROSÉS 75cl 50cl

Château de l'Escarelle	29€	
Hermitage de Saint Pons	29€	20€
Estandon « cuvée Héritage »	29€	20€
Domaine de Grandpré	31€	22€
Domaine de Jale « les fenouils »	34€	24€
Château Rasque « Cuvée Alexandra »	47€	

ROUGES 75cl 50cl

Vin de l'abbaye des îles de Lérins	50€	
Hermitage de Saint Pons	29€	20€
Estandon « cuvée Héritage »	29€	20€
Domaine de Jale « la veyne »	35€	25€
Château Ste Béatrice Cuvée « Vaussière »	37€	
Château Rasque « Pièce Noble »	47€	
Château La Dorgonne	35€	
Lalande de Pomerol Château de Musset	51€	
Saint-emilion Château Vieille Tour La Rose	63€	
Côtes du Rhône Domaine du Vallon « Plan de Dieu »	33€	
Brouilly Le Chatelin	34€	

VIN PETILLANTS

Nicolas Feuillate	58€
Prosecco	38€

POT LYONNAIS 50cl 17€

VIN AU VERRE

17cl

Côtes de Provence Château de la Castille (Rosé, Rouge, Blanc)	6€
Côtes du Rhône La Grivellière	8€
Beaujolais Brouilly Le Chatelin	9€
Bordeaux château Beau Rivage	9€
Prosecco	8€
Piscine	12€

BAR

Evian	50cl	5€
Badoit	50cl	5€
Perrier	33cl	5€
Corona	33cl	6,50€
Coca-Cola		5€
Jus		5€
Bitter san pellegrino		4€

Martini, Dubonet, Suze,		
Porto, Américano	6cl	6€
Pastis	2cl	4€
Whisky	6cl	8€
Vodka	6cl	8€
Gin	6cl	8€
Kir	10cl	5€
Rhum, Marc, Calvados et Liqueurs	4cl	6€
Get 27	4cl	5,50€
Alcool blanc	4cl	6€
Manzana	4cl	5€
Limoncello	4cl	5€

BOISSONS CHAUDES

Café	2,50€
Noisette	3€
Café Crème	3,50€
Capuccino	4€
Thé, Infusion	3€