



La Pignatelle

--- Restaurant / Afterwork ---

*"La Gastronomie est l'Art d'utiliser
la nourriture pour créer le Bonheur !"*

*"Gastronomy is the Art of using food
to create Happiness !"*

Prix en € - Taxes et service inclus

Nos Entrées / Our Starters

<i>Tartare de Melon-Pastèque au Chèvre Frais, Réduction de Miel et Menthe</i>	<i>12.50</i>
<i>Melon and Watermelon Tartare with Goat Cheese, Honey and Mint Sauce</i>	
<i>Salade César au Poulet, Copeaux de Parmesan et Croutons, Sauce aux Anchois</i>	<i>13.00</i>
<i>Cesar Salad with Chicken, Parmesan Cheese and Bread, Anchovy Sauce</i>	
<i>Farandole de Petits Farcis Niçois Froids, Mesclun de Salade</i>	<i>13.00</i>
<i>Selection of Fresh Vegetables Stuffed with Meat, Mix Salad (Nice Speciality)</i>	
<i>Salade Exotique de Crevettes, Ananas et Cœur de Palmier, Sauce Soja</i>	<i>15.00</i>
<i>Shrimps and Pineapple Exotic Salad with hearts of Palm and Soy Sauce</i>	
<i>Soupe de Poisson « Maison » servie avec Rouille et Croûtons</i>	<i>13.00</i>
<i>Homemade Fish Soup with Rust Sauce and Croutons</i>	
<i>Terrine de Foie Gras de Canard « Maison » aux Trois Saveurs, Pain Croustillant aux Céréales</i>	<i>19.00</i>
<i>Homemade Duck Foie Gras with Slices of Toasts and Cereal Bread</i>	
<i>Graulax de Saumon à L'aneth et aux Baies Roses, Crème Nordique</i>	<i>15.00</i>
<i>Cold Salmon Marinated with Dill and Pink Peppercorn, Nordic Cream</i>	
<i>Rouleaux de Printemps Façon Pignatelle, Crevettes, Carottes, Soja et Menthe Fraîche</i>	<i>13.00</i>
<i>Spring Rolls with Shrimps, Carrots, Soy and Mint</i>	

Nos Plats / Our Mains

Courses

Les Viandes

Poêlée de Rognons de Veau à la Graine de Moutarde Ancienne, Pommes Sautées à l'Ail 19.50

Veal Kidneys in a Creamy Mustard Sauce, Garlic Roasted Potatoes

Tartare de Bœuf Préparé par nos Soins à Votre Goût, Frites « Maison » et Salade 18.00

Classic Steak Tartare with Homemade French Fries and Salad

Confit de Canard « Maison », Pommes Sautées à l'Ail 19.50

Duck Confit (Crispy-skinned duck leg cooked in its own fat), Garlic Potatoes

Brochette de Bœuf aux Herbes de Provence, Ratatouille Niçoise 18.00

Mediterranean Grilled Beef Skewers, Homemade Ratatouille

Mini-Côte de Bœuf (380g), Frites Maison et Salade 28.00

T-Bone Steak (380g), French Fries and Salad

Emincé de Magret de Canard Rôti aux Fruits D'Été, Gratin Dauphinois « Maison » 23.00

Duck Breast Roasted with Apricot Sauce, Creamy Potato Gratin

Escalope de Veau à la Milanaise, Tagliatelles à la Sauce Tomate 20.00

Veal Milanese Escalop (Breadcrumbs), Pasta with Tomato Sauce

Nos Plats / Our Mains

Courses

Les Poissons

<i>Mi cuit de Thon Frais au Sésame, Légumes Frais du Marché</i> <i>Sesame Seared Tuna Steak, Steamed Vegetables</i>	22.00
<i>Filets de Loup à la Panzanella, Ratatouille Niçoise</i> <i>Crisp Fillet of Sea Bass with Rocket, Tomato, Capers and</i> <i>a Panzanella Dressing, Homemade Ratatouille</i>	20.00
<i>Sole (350g) « Belle Meunière », Pommes Vapeurs</i> <i>Sole « Meunière », Steamed Potatoes</i>	28.50
<i>Poêlée de Gambas à la Provençale, Flan de Légumes au Riz</i> <i>Pan-Fried Prawns with Tomato Sauce, Vegetables Flan with Rice</i>	19.00
<i>Aïoli de Cabillaud à la Provençale,</i> <i>Ronde de Légumes Frais au Gros Sel</i> <i>Provençal Aioli (Cod Fish), Fresh Vegetables, Aioli Sauce</i>	20.00

Nos Desserts / Our Desserts

Tous Nos Desserts sont faits Maison

<i>Carpaccio d'Ananas, Coulis Citron et Menthe Fraîche</i> <i>Pineapple Carpaccio With Mint and Lemon Sauce</i>	<i>8.00</i>
<i>Tiramisu au Citron Confit et Spéculos</i> <i>Lemon Tiramisu with Speculos</i>	<i>7.50</i>
<i>Baba au Rhum</i> <i>Rum Baba (Spongy Yeast Cake Soaked with Rum Syrup and Whipped Cream)</i>	<i>8.50</i>
<i>Fondant Tiède au Chocolat, Crème Anglaise et Chantilly</i> <i>Warm Chocolate Cake with Homemade Whipped Cream</i>	<i>8.50</i>
<i>Crème Brulée à la Vanille</i> <i>A Cream Dessert Covered with caramelized Sugar</i>	<i>8.00</i>
<i>Parfait Glacé au Fruit de la Passion et Mangue</i> <i>Passion Fruit and Mango Homemade Frozen</i>	<i>7.50</i>
<i>Café Gourmand</i> <i>Mix of Different Desserts Served with the Coffee</i>	<i>9.00</i>
<i>Granité de Pommes au Vieux Calvados Colonel : Sorbet Citron, Vodka</i> <i>Apple Ice Cream with Calvados / Lemon Ice Cream with Vodka</i>	<i>9.00</i>
<i>Assortiment de Glaces ou Sorbets (2 Boules)</i> <i>Ask for our Ice Cream Flavours (2 Scoops)</i>	<i>7.50</i>

Menu Rayon de Soleil à 27 Euros

Une Entrée, Un Plat, Un Dessert

*Tartare de Melon-Pastèque au Chèvre Frais,
Réduction de Miel et Menthe*

Melon and Watermelon Tartare with Goat Cheese, Honey and Mint Sauce

*Salade César au Poulet, Copeaux de Parmesan et Croutons,
Sauce aux Anchois*

Ceasar Salad with Chicken, Parmesan Cheese and Bread, Anchovy Sauce

*Rouleaux de Printemps Façon Pignatelle,
Crevettes, Carottes, Soja et Menthe Fraiche*

Spring Rolls with Shrimps, Carrots, Soy and Mint

Filets de Loup à la Panzanella, Ratatouille Niçoise

Crisp Fillet of Sea Bass, « Panzanella » Style, Homemade Ratatouille

Brochette de Bœuf aux Herbes de Provence, Pommes Grenailles Sautées

Mediterranean Grilled Beef Skewers, New Potatoes

Poêlée de Gambas à la Provençale, Flan de Légumes au Riz

Pan-Fried Prawns with Tomato Sauce, Vegetables Flan with Rice

Carpaccio d'Ananas, Coulis Citron et Menthe Fraîche

Pineapple Carpaccio With Mint and Lemon Sauce

Tiramisu au Citron Confit et Speculos

Lemon Tiramisu with Speculos

Parfait Glacé au Fruit de la Passion et Mangue

Passion Fruit and Mango Homemade Frozen

Menu Gourmet à 37 Euros

Une Entrée, Un Plat, Un Dessert

Salade Exotique de Crevettes, Ananas et Cœur de Palmier, Sauce Soja
Shrimps and Pineapple Exotic Salad with hearts of Palm and Soy Sauce

Ferrine de Foie Gras de Canard « Maison » aux Trois Saveurs,
Pain Croustillant aux Céréales
Homemade Duck Foie Gras with Slices of Toasts and Cereal Bread

Grawlax de Saumon à L'aneth et aux Baies Roses, Crème Nordique
Gawlax Marinated Salmon with Dill and Pink Bay, Nordic Cream

Mini-Côte de Bœuf (380g), Frites Maison et Salade
T-Bone Steak (380g), French Fries and Salad

Mi cuit de Thon Frais au Sésame, Légumes Frais du Marché
Sesame Seared Tuna Steak, Steamed Vegetables

Confit de Canard « Maison », Pommes Sautées à l'Ail
Duck Confit (Crispy-skinned duck leg cooked in its own fat), Garlic Potatoes

Baba au Rhum
Rum Baba (Spongy Yeast Cake Soaked with Rum Syrup and Whipped Cream)

Crème Brulée à la Vanille
A Cream Dessert Covered with Caramelized Sugar

Fondant Tiède au Chocolat, Crème Anglais et Chantilly
Warm Chocolate Cake with Homemade Whipped Cream

Menu Enfant / Children Menu

Sirap de Fruit

Fruit Syrup

+

Lasagne de Bœuf « Maison »

Beef Lasagne

Ou / Or

Nuggets Poulet à l'Américaine

Chicken Nuggets

+

Glace au Choix (1 Boule)

Ice Cream (1 Scoop)

12.50 Euros