

# CAVE NIZZA

Épicerie et Vins Fins

Charcuterie		Fromages	
Mortadella	75	Fromage du jour	95
Jambon Basque	105	1 pièce	65
Jambon Kintoa	145	3 pièce	135
Chorizo Basque	85	5 pièce	165
Saucisson	65	7 pièce	185
Charcuterie plate	185	Mixed plate	225
Spécialitiés Maison			
Pâté de campagne			145
Foie Gras & brioche			215
Pâté en croute			195
Rilette de porc			165
Carpaccio de magret de canard			140
Pork Sausage with pommes tournées			295
Fermentata 'cacio e pepe'			195 / 265
Assiettes & Snacks			
Oyster no.4	1 à 45	6 à 250	12 à 450
Almonds / Olives / Chips			65
Anchovies, toast & lemon			150
Green salad & vinaigrette			85

Borgmästargatan 7  
08-640 99 50

Mercredi-Jeudi: 15–22  
Vendredi-Samedi: 15–23

# CAVE NIZZA

Épicerie et Vins Fins

<b>Sweet and Oxidized Wines</b>	
2024, Macvin du Jura, Domaine de la Tournelle, Jura	140
21/22, Macvin du Jura, Domaine Labet, Jura	165
2018, Vin Jaune, Amelie Guillot, Jura	140
2014, Vin de Paille, Domaine Ganevat, Jura (37,5 cl)	1250
<b>Cocktails &amp; Drinks</b>	
Gin Tonic / Suze Tonic	135
Negroni / Dry Martini	145
<b>Spirits &amp; Liquor</b>	
Green Chartreuse	40 / cl
Vita Bergen Bitter, Stockholms Bränneri x Café Nizza	35 / cl
Calvados Domfrontais, Didier Lemorton, Normandie	40 / cl
L'Abricot du Roulot, Domaine Roulot, Bourgogne	70 / cl
Eau de Vie de Poire, Domaine Roulot, Bourgogne	75 / cl
<b>Beer &amp; Cider</b>	
Helles Lager, Nils Oscar, 33cl	75
'Poiré' Cider, Eric Bordelet, 33cl	85
<b>Alcohol Free</b>	
Vals, 'L'eau Pétillante', Sparkling Water, 33cl / 75cl	40 / 85
L'Antidote, Domaine des Grottes, 16cl / 75cl	125 / 375
Cinot & Tonic 0,0%	115
Clausthaler Pilsner 0,5%, 33cl	40

Borgmästargatan 7  
08-640 99 50

Mercredi-Jeudi: 15–22  
Vendredi-Samedi: 15–23