

CAFÉ NIZZA

LES SNACKS

Almonds	65
Olives	65
Anchovies, toast & lemon	150
Three hard cheeses	165
Charcuterie plate	185
Mixed plate	250
Chorizo Basque	95
Green salad	65

LES APÉRITIFS

Champagne	210
Prosecco	170
Helles Lager	75
Poiré Cider	85
Negroni	145
Dry Martini	145
Icha 'Rhubarb & Vanilla' 0,0%	85
Antilope 0,0%	125

LE MENU

Your choice of
starter, pasta, main course & dessert.

7 4 5

LES ENTRÉES

Burrata, tomato & basil.....	185
Broccoli, pumpkin seed pesto & asparagus beurre blanc.....	180
New potatoes, preserved lemon, crème crue & bottarga	185
Pissaladière	180
Salade de poulpe façon St Jean de Luz	190
Grilled duck hearts, spring onion, lovage & hazelnuts	190

LES PÂTES

Fermentata 'cacio e pepe'	195/265
Spaghetti à la puttanesca	195/265
Agnolotti filled with ricotta, goat cheese & mint.....	245

LES PLATS

Lion's Mane, grilled baby gem & mushroom jus.....	335
Cod, green beans, agretti & beurre blanc	445
Roasted french chicken, garlic bud, aubergine, sage & jus	405

Please let us know of any allergies.