

# CAFÉ NIZZA

## LES SNACKS

Almonds .....	65
Olives .....	65
Anchovies, toast & lemon .....	150
Comté .....	85
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, cucumber gazpacho & summer oil.....	185
Broccoli, pumpkin seed pesto & asparagus beurre blanc.....	180
New potatoes, preserved lemon, crème crue & bottarga .....	185
Tarte fine à la tomate.....	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, fried sage & mushroom jus.....	335
Cod, green beans, agretti & beurre blanc .....	445
Roasted french chicken, garlic bud, aubergine & jus .....	405

Please let us know of any allergies.