

# UNE CUISINE AUTHENTIQUE ET DURABLE



## Pêche durable

Nos poissons et crustacés sont de première qualité et issus d'une pêche locale durable

## Produits frais



Nos produits sont sélectionnés pour leur goût et leur qualité auprès de producteurs locaux



## Pains artisanaux

Nos pains sont réalisés à base de farines de première qualité par un Maître Artisan Boulanger



## Frites fraîches



Nos frites fraîches sont faites maison à partir de pommes de terre sélectionnées



## Fait maison

Tous nos plats, nos sauces et nos accompagnements sont faits "maison"



## SUR PLACE OU À EMPORTER

26 Cours Saleya - 06300 Nice  
+33 (0)4 93 91 47 45



MENU



[www.nice-sea-food.com](http://www.nice-sea-food.com)



# Le Fast Good de la mer

Pêche locale & Produits frais



## SUR PLACE OU À EMPORTER

[www.nice-sea-food.com](http://www.nice-sea-food.com)

# NOS MENUS

**MENU**

**MATELOT**

+ Entrée  
Garniture\*  
Boisson

**18,90 €**

**MENU**

**CAPITAINE**

+ Plat  
Garniture\*  
Boisson

**22,90 €**

**MENU**

**LIEUTENANT**

+ Entrée  
Garniture\*  
Dessert  
Boisson

**25,90 €**

**MENU**

**COMMANDANT**

+ Plat  
Garniture\*  
Dessert  
Boisson

Supplément Hot Dog de Homard 2€

**28,90 €**

**MENU**

**AMIRAL**

+ Entrée  
Plat  
Garniture\*  
Dessert  
Boisson

**38,90 €**

\*Frites fraîches avec sauce au choix  
ou salade Nice Sea Food

Fresh fries with choice of sauce or Nice Sea Food salad

## LES ENTRÉES

**SOCCA POULPE** 11,90 €  
Émincé de poulpe, Socca maison, tomates cerises, olives, huile d'olive, ail, persil, coriandre  
*Sliced octopus, homemade Socca, cherry tomatoes, olives, olive oil, garlic, parsley, cilantro*

**BRUSCHETTA DE SARDINES** 11,90 €  
Sardines, pain toasté, avocat, échalotes, zestes de citron vert, huile d'olive, salicorne  
*Sardines, toasted bread, avocado, shallots, lime zest, olive oil, samphire*

**SALADE FISH CÉSAR** 11,90 €  
Laitue de mer, salade, tartare de thon, tomates cerises, copeaux de parmesan, oeuf, grenade, sauce cesar maison  
*Sea lettuce, salad, tuna tartare, cherry tomatoes, parmesan shavings, egg, pomegranate, homemade caesar sauce*

**BEIGNETS DE CALAMARS** 11,90 €  
Calamars, pâte à beignets, ail, persil, sauce Aioli  
*Squid fritter, garlic, parsley, Aioli sauce*

## NOS PLATS

**HOT DOG DE HOMARD** 17,90 €  
Homard, pain brioché, huile d'olive, radis, salade, cébettes, pois gourmands, sauce maison à la rose  
*Lobster, brioche bread, olive oil, radish, salad, scallions, snow peas, homemade rose sauce*

**BURGER D'ESPADON** 15,90 €  
Pavé d'espadon, pain burger à la betterave, salade, chips de courgettes, sauce mascarpone à la ciboulette  
*Swordfish, beetroot burger bun, salad, zucchini chips, mascarpone chive sauce*

**FISH BAGNA** 15,90 €  
Thon mariné et crunché, pan bagna original mouillé à l'huile d'olive, laitue de mer, salicorne, tomates cerises, cébettes, radis, céleri, oeuf, olives, poivrons, vinaigre  
*Marinated and crunched tuna, original pan bagna wet in olive oil, sea lettuce, samphire, cherry tomatoes, scallions, radish, celery, egg, olives, pepper, vinegar*

**BURGER D'AÏOLI** 15,90 €  
Pavé de cabillaud, pain au pavot, salade, oeuf, légumes sautés, sauce Aioli  
*Cod loin, poppy seed burger bun, salad, egg, sautéed vegetables, Aioli sauce*

**FISH & CHIPS** 15,90 €  
Poisson du jour, panure crunchy, sauce secrète Nice Sea Food  
*Fish of the day, crunchy breadcrumbs, Nice Sea Food secret sauce*

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

**Frites fraîches maison** 4,90 €  
Avec sauce maison au choix  
*Fresh fries with homemade sauce of your choice*

**Salade Nice Sea Food** 4,90 €  
Salade, laitue de mer, tomates cerises  
*Salad, sea lettuce, cherry tomatoes*

**Sauces maison** 0,70 €  
Homemade sauces

Tartare, Aioli, Nice Sea Food (Sauce secrète / secret sauce)

Tous nos prix sont TTC, service compris - Les chèques ne sont pas acceptés  
All our prices include VAT and service - Checks are not accepted

## NOS DESSERTS

**GLACES** 1 boule 1 scoop 2,90 €  
Vanille, fraise, chocolat, poire, citron, noix de coco, pêche, pistache, rhum raisin  
*Vanilla, strawberry, chocolate, pear, lemon, coconut, peach, pistachio, grape & rum*

**MACARONS** x2 4,50 € x4 7,50 €  
Fleur d'oranger, yuzu, bounty, rose litchi framboise  
*Orange blossom, yuzu, bounty, lychee rose raspberry*

**CHEESE CAKE** 8,00 €  
Gâteau traditionnel fait maison  
*Traditional homemade cake*

## NOS BOISSONS FROIDES

**Eaux** 50 cl 1L 4,50 € 6,90 €  
Plate ou pétillante  
*Still or sparkling*

**SODAS** 33 cl 4,50 €  
Coca-cola, Coca-cola zero, Ice tea, Fanta, Sprite

**JUS DE FRUITS** 33 cl 5,00 €  
Jus de pomme, jus d'orange, ananas, tomates  
*Apple juice, orange juice, pineapple, tomatoes*

**BIÈRES** 25 cl 50 cl 4,00 € 7,00 €  
Bière blonde, bière blanche  
*Lager, white beer*

**LIMONADES RAMUNE** 20 cl 6,00 €  
Nature, fraise, litchi, yuzu, melon, pastèque  
*Natural taste, strawberry, lychee, yuzu, melon, watermelon*

## NOS BOISSONS CHAUDES

**THÉS** 3,50 €  
Sélection de thés verts ou noirs, natures ou aromatisés, verveine  
*Selection of green or black teas, natural taste or flavored, verbena*

**CAFÉS** 2,50 €  
Espresso, décaféiné  
*Espresso, decaffeinated*

**CHOCOLAT CHAUD & CAPPUCCINO** 4,50 €  
Hot chocolate, cappuccino

## NOS VINS

**BLANC** Verre 12 cl Glass 12 cl Bouteille Bottle  
Chardonnay La Cour des Dames 6,00 € 24,00 €  
Terre Promise par Henri Bonnaud 7,50 € 30,00 €  
Le Novi Terre de Saffres 8,00 € 34,00 €  
Dom du Paternel AOP Cassis Blanc de Blanc 12,50 € 50,00 €

**ROSÉ**  
Le rosé blanc Domaine Amourdedieu 6,00 € 24,00 €  
Bailli de Provence BIO 7,50 € 30,00 €  
Domaine du Paternel 9,00 € 34,00 €

**ROUGE**  
Saumur Champigny 6,50 € 30,00 €

Tous nos plats sont faits maison - Liste des allergènes disponible sur demande  
All our dishes are homemade - List of allergens available upon request