

Salades-Entrées

Salade Roma <i>Salade verte, tomate séchée, cœur d'artichaut, jambon cru, champignon, grana, olives noires.</i> <i>Green salad, sun dried tomato, artichoke heart, raw ham, mushroom, grana cheese, black olives.</i> <i>Insalata verde, pomodoro secco, carciofi, prosciutto crudo, funghi, grana, olive nere.</i>	18,00 €
Assiette Gourmande <i>Salade verte, tomate, socca, barbajuan, pissaladière.</i> <i>Salad, tomato, chick pea pancake, fritter of swiss chard, onion tart.</i> <i>Insalata, pomodoro, focaccia di ceci, fagottini di bietola, torta di cipolle.</i>	19,00 €
Salade César <i>Romaine, tomate, poulet pané, bacon fumé, croûtons, grana, sauce césar.</i> <i>Green salad, tomato, breaded chicken, smoked bacon, grilled bread, grana cheese, cesar sauce.</i> <i>Insalata verde, pomodoro, pollo impanato, bacon affumicato, crostini, grana, salsa cesar.</i>	18,00 €
Salade Tomate Mozzarella Di Bufala <i>Salade verte, tomate, mozzarella di bufala, basilic, olives noires.</i> <i>Green salad, tomato, mozzarella di bufala, basil, black olives.</i> <i>Insalata verde, pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olive nere.</i>	18,00 €
Salade Caprice <i>Salade verte, tomate, mozzarella di bufala, jambon cru, basilic, olives noires.</i> <i>Green salad, tomato, mozzarella di bufala, raw ham, basil, black olives.</i> <i>Insalata verde, pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, basilico, olive nere.</i>	20,00 €
Assiette de Jambon cru <i>Raw ham</i> <i>Prosciutto crudo</i>	12,00 €
Escargots avec beurre, ail, persil <i>Snails with butter, garlic, parsley</i> <i>Lumache con burro, aglio, prezzemolo</i>	12,00 €
Terrine de Sanglier au Romarin <i>Wild boar terrine with rosemary</i> <i>Terrina di cinghiale al rosmarino</i>	12,00 €

Entre 12h et 15h un plat minimum par personne / Between 12 p.m. and 3 p.m. one dish minimum per person

La composition des plats n'est pas modifiable, merci pour votre compréhension.
The composition of the dishes can't be changed, thank you for your understanding.
La composizione dei piatti non può essere modificata, grazie per la vostra comprensione

Une liste des allergènes pour chaque plat est disponible sur demande.
A list of possible allergens for each dish is available upon request.
Una lista di allergeni per ogni piatto è disponibile su richiesta.

Prix nets

Panscotta

Toutes nos panscotta sont servies avec persillade/With garlic and parsley/Con aglio e prezzemolo



Prosciutto

13,50 €

Sauce tomate, fromage, jambon cuit.

Tomato sauce, cheese, cooked ham.

Salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto cotto.

Sorrentina

13,50 €

Sauce tomate, fromage, tomates, herbes.

Tomato sauce, cheese, tomatoes, herbs.

Salsa di pomodoro, formaggio, pomodori, erba.

Prosciutto Funghi

14,50 €

Sauce tomate, fromage, jambon cuit, champignons.

Tomato sauce, cheese, cooked ham, mushrooms.

Salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto cotto, funghi.

Napoletana

14,50 €

Sauce tomate, fromage, anchois.

Tomato sauce, cheese, anchovies

Salsa di pomodoro, formaggio, acciughe.

Crudo

14,50 €

Sauce tomate, fromage, jambon cru.

Tomato sauce, cheese, raw ham.

Salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto crudo.

Formaggio

16,00 €

Sauce tomate, fromage, grana, gorgonzola, chèvre.

Tomato sauce, cheese, grana cheese, blue cheese, goat cheese.

Salsa di pomodoro, formaggio, grana, gorgonzola, formaggio di capra.

Italiana

16,00 €

Sauce tomate, fromage, tomates séchées, champignons, jambon cru, grana.

Tomato sauce, cheese, sun dried tomatoes, mushrooms, raw ham, grana cheese.

Salsa di pomodoro, formaggio, pomodori secchi, funghi, prosciutto crudo, grana.

Carciofa

16,00 €

Sauce tomate, fromage, artichaut, tapenade.

Tomato sauce, cheese, artichoke, black olive paste.

Salsa di pomodoro, formaggio, carciofo, pasta di olive neri..

Entre 12h et 15h un plat minimum par personne / Between 12 p.m. and 3 p.m. one dish minimum per person

La composition des plats n'est pas modifiable, merci pour votre compréhension.

The composition of the dishes can't be changed, thank you for your understanding.

La composizione dei piatti non puo essere modificata, grazie per la vostra comprensione

Prix nets

Viandes-Meat-Carne

Entrecôte aux Herbes <i>frites et salade</i> <i>Entrecôte with herbs, french fries, green salad</i> <i>Entrecôte con erbe, patatine fritte, insalata verde</i>	26,00 €
Boeuf Bourguignon et Gnocchi artisanaux <i>avec carottes et lardons</i> <i>Gnocchi with beef in red wine sauce, carrot and bacon</i> <i>Gnocchi con stufato di manzo al vino rosso, carote e pancetta</i>	22.00 €
Tartare de Bœuf à l'Italienne <i>(tomate séchée, artichaut, grana) frites et salade</i> <i>Raw beef chopped (sun dried tomato, artichoke, grana cheese) french fries, green salad</i> <i>Tartare di manzo (pomodoro secco, carciofi, grana) patatine fritte, insalata verde</i>	25.00 €

Poissons-Fishes-Pesci

Cabillaud à l'Antiboise <i>(tomate, olives, coriandre, huile d'olive) Frites de patates douces</i> <i>Cod fish with tomatoes, black olives, coriander, olive oil, Sweet potato fries</i> <i>Merluzzo con pomodoro, olive nere, coriandolo, olio d'oliva, Patatine dolci fritte</i>	25,00 €
Fish'n Chips <i>Beignet de poisson et frites</i>	22,00 €

Pâtes Fraîches- Pasta

Tagliatelles au Pistou <i>Ail, basilic, huile d'olive, grana</i> <i>Garlic, basil, olive oil, grana cheese</i> <i>Tagliatelle al pesto</i>	18.00 €
Tagliatelles « alla Carbonara » <i>(œuf, pecorino, grana, bacon fumé)</i> <i>Pasta with egg, italian cheese, smoked bacon</i> <i>Tagliatelle alla carbonara</i>	18.00 €
Raviolis Bourrache aux Crevettes, Crème de poireaux et crumble de chorizo. <i>Ravioli borage with Gambas, leeks cream sauce and chorizo</i> <i>Ravioli borragine con Gamberi, crema di porro e chorizo</i>	22.00 €
Assortiment de Fromages et Confiture <i>Assortment of cheese and jam, Assortimento di formaggi e marmellata</i>	15,00 €

Entre 12h et 15h un plat minimum par personne / Between 12 p.m. and 3 p.m. one dish minimum per person

La composition des plats n'est pas modifiable, merci pour votre compréhension.
The composition of the dishes can't be changed, thank you for your understanding.
La composizione dei piatti non puo essere modificata, grazie per la vostra comprensione.

Une liste des allergènes pour chaque plat est disponible sur demande.
A list of possible allergens for each dish is available upon request.
Una lista di allergeni per ogni piatto è disponibile su richiesta.

Prix nets

Menu à 35,00 €

Pour 1 personne

Terrine de Sanglier au Romarin
ou

Escargots
ou

Assiette de Jambon cru
ou
Pissaladière et son Mesclun



Boeuf Bourguignon et Gnocchi artisanaux
avec carottes et lardons

ou

Fish'n Chips
ou

Raviolis Bourrache aux Crevettes,
Crème de Poireau et Crumble de Chorizo.

ou

Cabillaud à l'Antiboise
Frites de patates douces



Fromage ou Glace deux Boules ou Pâtisserie
(gâteau au chocolat, tarte au citron, panna cotta)

La composition du menu n'est pas modifiable, merci pour votre compréhension.
The composition of the menu can't be changed, thank you for your understanding.
La composizione dei menu non può essere modificata, grazie per la vostra comprensione.

Une liste des allergènes pour chaque plat est disponible sur demande.
A list of possible allergens for each dish is available upon request.
Una lista di allergeni per ogni piatto è disponibile su richiesta.

Prix nets

Menu Enfant 13,50 € Jusqu'à 10 ans

Children's menu 13,50 € Until 10 years / Menu per bambini 13,50 € Fino a 10 anni

Nuggets de Poulet ou Nuggets de Poisson
avec Frites ou Poêlée de Légumes
Chicken nuggets or Fish nuggets with french fries or vegetables
Nuggets di Pollo o Nuggets di Pesce con patatine fritte o legumi

Glace Deux Boules ou Compote

Ice cream or stewed fruit or yogurt
Gelato o composta di frutta o yogurt

Un Sirop à l'eau, Fruit syrup, Sciroppo di frutta

Omelettes

Omelette au jambon servie avec frites et salade verte 14.50 €
Cooked ham with french fries and green salad
Prosciutto cotto servito con patatine fritte e insalata verde

Omelette au fromage servie avec frites et salade verte 14.50 €
Cheese with french fries and green salad
Formaggio servito con patatine fritte e insalata verde

Omelette aux champignons servie avec frites et salade verte 14.50 €
Mushroom with french fries and green salad
Funghi servito con patatine fritte e insalata verde

Omelette mixte servie avec frites et salade verte 15.50 €
Jambon, fromage
Cooked ham, cheese with french fries and green salad
Prosciutto cotto, formaggio servito con patatine fritte e insalata verde

Omelette complète servie avec frites et salade verte 16.50 €
Jambon, fromage, champignons
Cooked ham, cheese, mushroom with french fries and green salad
Prosciutto cotto, formaggio, funghi servito con patatine fritte e insalata verde

Entre 12h et 15h un plat minimum par personne / Between 12 p.m. and 3 p.m. one dish minimum per person

La composition des plats n'est pas modifiable, merci pour votre compréhension.
The composition of the dishes can't be changed, thank you for your understanding.
La composizione dei piatti non può essere modificata, grazie per la vostra comprensione

Prix nets

Desserts

Glaces et Sorbets

PARFUMS AU CHOIX : 2 boules	6,00 €
3 boules	8,00 €
4 boules	10,00 €

GLACES : Vanille, Café, Chocolat, Rhum raisins, Fraise, Amaretti, Menthe-Chocolat, Pistache, Stracciatella, Caramel beurre salé.

SORBETS : Fruits de la passion, Cassis, Citron, Clémentine, Pêche.

Les compositions glacées

TIRAMISU GLACE Crème glacée Mascarpone et Marsala sur une génoise imbibée de café	8,50 €
MYSTERE Crème glacée vanille, cœur de meringue et praliné	8,00 €
SPECULOOS Crème glacée au spéculoos et vanille de Bourbon, brisures de spéculoos.	8,00 €
COCO GIVRE ½ Noix de coco garnie de crème glacée coco.	8,00 €
NOUGAT GLACE Crème glacée nougat servi avec son coulis de fruits rouges.	8,00 €
CAFE LIEGEOIS Crème glacée café, vanille, sauce café, chantilly.	9,50 €
CHOCOLAT LIEGEOIS Crème glacée chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly.	9,50 €
CHOCOLAT PISTACHE Crème glacée chocolat, pistache, sauce chocolat, chantilly.	9,50 €
DAME BLANCHE Crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly.	9,50 €
COUPE AMARETTI Crème glacée amaretti, chocolat, sauce chocolat, chantilly.	9,50 €
DELICE MENTHE Crème glacée menthe, chocolat, sirop de menthe, chantilly.	9,50 €
COUPE BOURGUIGNONNE Sorbet cassis, crème glacée vanille, crème de cassis, chantilly.	9,50 €
BANANA SPLIT Banane, crème glacée vanille, chocolat et fraise, sauce chocolat, chantilly.	11,00 €

Pâtisseries

TARTE AU CITRON MERINGUEE	8,00 €
GATEAU AU CHOCOLAT servi avec crème anglaise	8,00 €
PANNA COTTA	7,00 €
TARTE TATIN servie avec glace vanille et chantilly	9,00 €
PROFITEROLES	9,00 €
CAFE GOURMAND	9,00 €
THE, CAFE AU LAIT, PROSECCO GOURMAND	10,00 €

Supplément chantilly ou sauce chocolat	1,00 €
Supplément boule de glace	2,00 €

PRIX NETS

Carte des Vins

Vous n'avez pas fini votre bouteille...
L'équipe du Nid d'Aigle vous offre un sac pour l'emporter.

La Provence

			75 cl	50 cl	Le verre 15 cl
IGP Méditerranée	Perle de Roseline	Rouge Rosé Blanc	25,00 €		6,00 €
IGP Alpes-Maritimes	Lou Vin d'Aqui BIO	Rouge Rosé	28.50 €		

AOP Côte de Provence

Domaine Saint Pons	La Cuvée Authentique	Rouge Rosé Blanc	30,00 €	22.00 €	
Château Sainte Roseline	Lampe de Méduse BIO	Rosé	34,00 €	25,00 €	
Château Rasque	La Cuvée Spéciale	Rosé	44,00 €	30,00 €	9.00 €
Château Rasque	La Cuvée Spéciale	Rouge Blanc	49,00 €	34,00 €	10.00 €
AOC Bellet	Château Crémât BIO	Rouge Blanc	56,00 €		

La Vallée du Rhône

			75 cl		Le verre 15 cl
AOP Côte du Rhône	Parallèle 45 BIO	Rouge	25,00 €		6,00 €
AOP Crozes-Hermitage	Domaine Pichon	Rouge	48,00 €		

Le Bordelais

			75 cl	
AOP Haut-Médoc	Cuvée Moulin, Château de la Lagune BIO	Rouge	45,00 €	
AOC Saint-Estèphe	Château La Commanderie	Rouge	68,00 €	

Le Beaujolais

			75 cl	
AOP Morgon	Domaine Piron	Rouge	40.00 €	

La Bourgogne

			75 cl		Le verre 15 cl
AOP Bourgogne Aligoté	Château de Melin BIO	Blanc	32,00 €		7,00 €
AOC Pouilly-Fuissé	Les Grands Climats	Blanc	45,00 €		
AOP Bourgogne Pinot Noir	Grivot-Goisot	Rouge	32,00 €		
AOC Marsannay	Domaine Georges Lignier	Rouge	78,00 €		

Les Effervescents

			75 cl		Le verre 15 cl
DOC Prosecco		Brut	30,00 €		7,00 €
AOC Champagne	Nowack Producteur Récoltant	Brut	58,00 €		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération

Prix nets

Boissons diverses

Boissons chaudes

Café	La tasse	2,50 €
Double café	La tasse	5,00 €
Décaféine	La tasse	2,50 €
Café noisette	La tasse	3,00 €
Café américain	La tasse	3,00 €
Café au lait	La tasse	4,00 €
Café viennois	La tasse	5,00 €
Cappuccino	La tasse	4,00 €
Chocolat chaud	La tasse	4,50 €
Chocolat viennois	La tasse	5,50 €
Thé, Infusion	La théière	4,00 €
(Demander notre carte)		
Lait froid ou chaud	25cl	3,00 €

Eaux minérales

Perrier	La boîte 33cl	3,50 €
Vittel	50cl	4,00 €
San Pellegrino	50cl	4,00 €
Eau filtrée Plate Ogapur	75cl	3,00 €
Eau filtrée Gazeuse Ogapur	75cl	4,50 €

Les cidres

Cidre doux ou brut	75cl	18,00 €
--------------------	------	---------

Sodas

Coca-cola, Coca zéro	La boîte 33cl	4,00 €
Orangina	La boîte 33cl	4,00 €
Schweppes	La boîte 33cl	4,00 €
Ice tea pêche	La boîte 33cl	4,00 €
Limonade artisanale	La boîte 33cl	5,50 €
Supplément sirop		0,50 €

Jus de fruits

Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Pêche, Tomate, Ace original (orange, carotte, citron)	20cl	4,00 €
--	------	--------

Jus de fruits frais

Orange pressée	20cl	7,00 €
Citron pressé	15cl	7,00 €

Siraps

Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Cassis,
Citron, Orgeat, Vanille.

Siraps Artisanaux : Mimosa, Violette, Lavande, Rose,
Melon, Coquelicot, Châtaigne, Figue, Thym, Romarin.

A l'eau	33cl	3,00 €
Diabolo	33cl	4,00 €
Lait	25cl	3,50 €

Bières

Pression Stella Artois	25cl	4,50 €
Pression Stella Artois	50cl	9,00 €

Bières Artisanales

Socca Bière	33cl	7,00 €
Brasserie D'Aqui BDA	33cl	7,00 €
-Bellanda Bière Blonde	33cl	7,00 €
-Pèsegue Bière Blanche	33cl	7,00 €
-Ipa e Basta Bière IPA	33cl	7,00 €
-Ratapignata Bière Brune	33cl	7,00 €

Apéritifs

San bitter (sans alcool)	10cl	4,00 €
Sarrazin (apéritif maison)	8cl	8,00 €

Apéritifs Artisanaux

A base de vin et de fruits	8cl	8,00 €
----------------------------	-----	--------

**Mandarine, Citron, Orange, Pêche,
Fraise, Melon (au choix).**

Pastis Artisanaux

Pastis, Pastis Bleu	3cl	6,00 €
Pastis du Père Olive	3cl	6,00 €
Pastis Lavande	3cl	6,00 €

Martini (rouge, blanc)	8cl	8,00 €
Muscat de Rivesaltes	8cl	8,00 €
Américano	8cl	8,00 €
Kir Vin Blanc	15cl	8,00 €
Apérol Spritz	18cl	10,00 €
Campari	8cl	8,00 €
Gin	6cl	8,00 €
Vodka	6cl	8,00 €
Whisky Johnnie Walker	6cl	8,00 €
Jack Daniel's	6cl	8,00 €
Glenfiddich 12 ans	6cl	9,00 €

Liqueurs, digestifs

Liqueurs Artisanales	4cl	8,00 €
Mimosa, Thym, Lavande, Melon, Pêche Violette, Châtaigne, Pomme châtaigne.		
Cognac	4cl	8,00 €
Rhum	4cl	8,00 €
Marc Garlaban	4cl	8,00 €
Calvados	4cl	8,00 €
Armagnac	4cl	8,00 €
Get 27	6cl	8,00 €
Amaretto	4cl	8,00 €
Limoncello	4cl	8,00 €

Prix nets

Les apéritifs artisanaux et les liqueurs artisanales sont en vente ici
Les alcools supérieurs à 18° sont servis seulement pendant les repas (Licence III)