

# Salades-Entrées

<b>Salade Roma</b>	18,00 €
<i>Mesclun, tomates séchées, cœur d'artichaut, jambon cru, champignons, grana, olives noires.</i>	
<i>Mesclun salad, sun-dried tomatoes, artichoke hearts, cured ham, mushrooms, grana cheese, black olives.</i>	
<i>Misticanza, pomodori secchi, cuori di carciofo, prosciutto crudo, funghi, grana, olive nere.</i>	
<b>Assiette Gourmande</b> Assortiment de spécialités locales	20,00 €
<i>Mesclun, tomate, panisse, barbajuan, pissaladière, trouchia, poivrons à l'huile.</i>	
<i>Mesclun salad, tomato, chickpea fries, swiss chard fritter, onion tart, chard omelet, peppers in oil.</i>	
<i>Misticanza, pomodoro, frittelle di ceci, fagottini di bietole, focaccia alle cipolle, frittata di bietole, peperoni.</i>	
<b>Salade César</b>	18,00 €
<i>Romaine, tomate, poulet pané, bacon fumé, croûtons, grana, sauce César.</i>	
<i>Romaine lettuce, tomato, breaded chicken, smoked bacon, grilled bread, grana cheese, César dressing.</i>	
<i>Lattuga romana, pomodoro, pollo impanato, bacon affumicato, crostini, grana, salsa César.</i>	
<b>Salade Tomate Mozzarella Di Bufala</b>	18,00 €
<i>Mesclun, tomate, mozzarella di bufala, basilic, olives noires.</i>	
<i>Mesclun salad, tomato, buffalo mozzarella, basil, black olives.</i>	
<i>Misticanza, pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olive nere.</i>	
<b>Salade Caprice</b>	20,00 €
<i>Mesclun, tomate, mozzarella di bufala, jambon cru, basilic, olives noires.</i>	
<i>Mesclun salad, tomato, buffalo mozzarella, cured ham, basil, black olives.</i>	
<i>Misticanza, pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, basilico, olive nere.</i>	
<b>Assiette de Jambon cru</b>	12,00 €
<i>Cured ham platter.</i>	
<i>Tagliere di prosciutto crudo</i>	
<b>Escargots avec beurre, ail, persil</b>	12,00 €
<i>Snails with garlic and parsley butter</i>	
<i>Lumache con burro, aglio e prezzemolo</i>	
<b>Terrine de Sanglier au Romarin</b>	12,00 €
<i>Wild boar terrine with rosemary</i>	
<i>Terrina di cinghiale al rosmarino</i>	

## Dispositions de Service

- Service Déjeuner : Entre 12h et 15h, nous vous remercions de commander un plat minimum par convive.
- Lunch Service: From 12 p.m. to 3 p.m., a minimum of one main course per guest is kindly requested.
- Servizio Pranzo: Dalle 12:00 alle 15:00, si richiede gentilmente l'ordinazione di almeno un piatto a persona.

## Composition des Mets

- Afin de préserver l'équilibre de nos recettes, la composition des plats n'est pas modifiable.
- To maintain the balance of our recipes, the composition of our dishes cannot be modified.
- Per preservare l'equilibrio delle nostre ricette, la composizione dei piatti non può essere modificata.

## Allergènes

- La liste détaillée des allergènes est à votre entière disposition sur simple demande.
- A detailed list of allergens is available upon request.
- L'elenco dettagliato degli allergeni è a vostra disposizione su richiesta.

**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>(tomates séchées, artichaut, grana) frites et salade</i> <i>Raw beef chopped (sun-dried tomatoes, artichoke, grana cheese) french fries, green salad</i> <i>Tartare di manzo (pomodori secci, carciofi, grana) patatine fritte, insalata verde</i>	25,00 €

## Poissons-Fishes-Pesci

Dos de Cabillaud Rôti, Riz à la Grecque <i>(Carottes, courgettes, poivrons, petits pois, vermicelles grillés, sauce Romesco)</i> <i>Roasted Cod Loin, Greek-Style Rice (Carrots, zucchini, bell peppers, garden peas, toasted vermicelli and Romesco sauce)</i> <i>Trancio di merluzzo arrosto, riso alla greca (Carote, zucchine, peperoni, piselli, vermicelli tostati e salsa Romesco)</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 Verde au Beurre de Sauge et Tomate Fraîche <i>Green ravioli with sage butter and fresh tomato.</i> <i>Ravioli verdi al burro di salvia e pomodoro fresco.</i>	22,00 €
Assortiment de Fromages et Confiture <i>Assortment of cheese and jam, Assortimento di formaggi e marmellata</i>	15,00 €

### Dispositions de Service

- Service Déjeuner : Entre 12h et 15h, nous vous remercions de commander un plat minimum par convive.
- Lunch Service: From 12 p.m. to 3 p.m., a minimum of one main course per guest is kindly requested.
- Servizio Pranzo: Dalle 12:00 alle 15:00, si richiede gentilmente l'ordinazione di almeno un piatto a persona.

### Composition des Mets

- Afin de préserver l'équilibre de nos recettes, la composition des plats n'est pas modifiable.
- To maintain the balance of our recipes, the composition of our dishes cannot be modified.
- Per preservare l'equilibrio delle nostre ricette, la composizione dei piatti non può essere modificata.

### Allergènes

- La liste détaillée des allergènes est à votre entière disposition sur simple demande.
- A detailed list of allergens is available upon request.
- L'elenco dettagliato degli allergeni è a vostra disposizione su richiesta.

**Prix nets**

# Panscotta

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

<b>Prosciutto</b> <i>Sauce tomate, fromage, jambon cuit.</i> <i>Tomato sauce, cheese, cooked ham.</i> <i>Salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto cotto.</i>	13,50 €
<b>Sorentina</b> <i>Sauce tomate, fromage, tomates, herbes.</i> <i>Tomato sauce, cheese, tomatoes, herbs.</i> <i>Salsa di pomodoro, formaggio, pomodori, erba.</i>	13,50 €
<b>Prosciutto Funghi</b> <i>Sauce tomate, fromage, jambon cuit, champignons.</i> <i>Tomato sauce, cheese, cooked ham, mushrooms.</i> <i>Salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto cotto, funghi.</i>	14,50 €
<b>Napoletana</b> <i>Sauce tomate, fromage, anchois.</i> <i>Tomato sauce, cheese, anchovies</i> <i>Salsa di pomodoro, formaggio, acciughe.</i>	14,50 €
<b>Crudo</b> <i>Sauce tomate, fromage, jambon cru.</i> <i>Tomato sauce, cheese, raw ham.</i> <i>Salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto crudo.</i>	14,50 €
<b>Formaggio</b> <i>Sauce tomate, fromage, grana, gorgonzola, chèvre.</i> <i>Tomato sauce, cheese, grana cheese, blue cheese, goat cheese.</i> <i>Salsa di pomodoro, formaggio, grana, gorgonzola, formaggio di capra.</i>	16,00 €
<b>Italiana</b> <i>Sauce tomate, fromage, tomates séchées, champignons, jambon cru, grana.</i> <i>Tomato sauce, cheese, sun dried tomatoes, mushrooms, raw ham, grana cheese.</i> <i>Salsa di pomodoro, formaggio, pomodori secchi, funghi, prosciutto crudo, grana.</i>	16,00 €
<b>Carciofa</b> <i>Sauce tomate, fromage, artichaut, tapenade.</i> <i>Tomato sauce, cheese, artichoke, black olive paste.</i> <i>Salsa di pomodoro, formaggio, carciofo, pasta di olive neri..</i>	16,00 €

## Dispositions de Service

- Service Déjeuner : Entre 12h et 15h, nous vous remercions de commander un plat minimum par convive.
- Lunch Service: From 12 p.m. to 3 p.m., a minimum of one main course per guest is kindly requested.
- Servizio Pranzo: Dalle 12:00 alle 15:00, si richiede gentilmente l'ordinazione di almeno un piatto a persona.

## Composition des Mets

- Afin de préserver l'équilibre de nos recettes, la composition des plats n'est pas modifiable.
- To maintain the balance of our recipes, the composition of our dishes cannot be modified.
- Per preservare l'equilibrio delle nostre ricette, la composizione dei piatti non può essere modificata.

**Prix nets**

# Menu à 35,00 €

(Ce menu est servi individuellement et ne peut être partagé / This menu is served individually and cannot be shared / Questo menu è servito individualmente e non può essere condiviso)

## **Terrine de Sanglier au Romarin**

*Wild boar terrine with rosemary / Terrina di cinghiale al rosmarino*

ou

## **Escargots au Beurre d'Ail et Persil**

*Snails with garlic and parsley butter / Lumache al burro, aglio e prezzemolo*

ou

## **Assiette de Jambon Cru**

*Cured ham platter / Tagliere di prosciutto crudo*

ou

## **Pissaladière et son Mesclun**

*Onion tart with mesclun salad / Pissaladière e misticanza*

\*\*\*\*

## **Bœuf Bourguignon et Gnocchi Artisanaux**

*Traditional beef bourguignon with artisanal gnocchi, carrots, and bacon*

*Manzo alla Bourguignon con gnocchi artigianali, carote e pancetta*

ou

## **Fish'n Chips**

*Traditional beer-battered fish served with fries*

*Filetto di pesce in pastella servito con patatine fritte*

ou

## **Raviolis Verde au Beurre de Sauge et Tomate Fraîche**

*Green ravioli with sage butter and fresh tomato*

*Ravioli verdi al burro di salvia e pomodoro fresco*

ou

## **Dos de Cabillaud Rôti, Riz à la Grecque**

*Roasted cod loin with Greek-style rice*

*Trancio di merluzzo arrosto con riso alla greca*

\*\*\*\*

## **Fromage ou Glace (deux boules) ou Pâtisserie au choix**

*(gâteau au chocolat, tarte au citron, panna cotta)*

*Cheese, Two scoops of ice cream, or Pastry: chocolate cake, lemon tart, panna cotta*

*Formaggio, Gelato due gusti, o Pasticceria: torta al cioccolato, crostata al limone, panna cotta*

### Composition du Menu

- Ce menu est une sélection fixe ; aucune substitution par un autre plat de la carte ne pourra être servie.
- This is a set menu; substitutions with other dishes from the à la carte selection cannot be accommodated.
- Questo è un menù fisso; non sono consentite sostituzioni con altri piatti della carta.

### Allergènes

- La liste détaillée des allergènes est à votre entière disposition sur simple demande.
- A detailed list of allergens is available upon request.
- L'elenco dettagliato degli allergeni è a vostra disposizione 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 <i>Cooked ham with french fries and green salad</i> <i>Prosciutto cotto servito con patatine fritte e insalata verde</i>	14.50 €
Omelette au fromage servie avec frites et salade verte <i>Cheese with french fries and green salad</i> <i>Formaggio servito con patatine fritte e insalata verde</i>	14.50 €
Omelette aux champignons servie avec frites et salade verte <i>Mushroom with french fries and green salad</i> <i>Funghi servito con patatine fritte e insalata verde</i>	14.50 €
Omelette mixte servie avec frites et salade verte <i>Jambon, fromage</i> <i>Cooked ham, cheese with french fries and green salad</i> <i>Prosciutto cotto, formaggio servito con patatine fritte e insalata verde</i>	15.50 €
Omelette complète servie avec frites et salade verte <i>Jambon, fromage, champignons</i> <i>Cooked ham, cheese, mushroom with french fries and green salad</i> <i>Prosciutto cotto, formaggio, funghi servito con patatine fritte e insalata verde</i>	16.50 €

### Dispositions de Service

- Service Déjeuner : Entre 12h et 15h, nous vous remercions de commander un plat minimum par convive.
- Lunch Service: From 12 p.m. to 3 p.m., a minimum of one main course per guest is kindly requested.
- Servizio Pranzo: Dalle 12:00 alle 15:00, si richiede gentilmente l'ordinazione di almeno un piatto a persona.

### Composition des Mets

- Afin de préserver l'équilibre de nos recettes, la composition des plats n'est pas modifiable.
- To maintain the balance of our recipes, the composition of our dishes cannot be modified.
- Per preservare l'equilibrio delle nostre ricette, la composizione dei piatti non può essere modificata.

**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

# Boissons diverses

Macarons, Sirops, Apéritifs et Liqueurs : découvrez nos produits artisanaux à la boutique  
*La Cave du Nid d'Aigle*

## 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 €

## Sirops

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

**Sirops Artisanaux** : Mimosa, Violette, Lavande, Rose, Yuzu, Melon, Coquelicot, Vanille, 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 €
<b>Bières Artisanales</b>		
Socca Bièra	33cl	7,00 €
Brasserie D'Aqui BDA		
-Bellanda Bière Blonde	33cl	7,00 €
-Ipa e Basta Bière IPA	33cl	7,00 €
Brasserie du Comté		
-Pression Bière du Comté Pilou	25 cl	5,00 €
-Pression Bière du Comté Pilou	50 cl	10,00 €
-Bière du Comté Blanche <b>BIO</b>	33 cl	7,00 €

## Apéritifs

San bitter (sans alcool)	10cl	4,00 €
--------------------------	------	--------

### Apéritifs Artisanaux

A base de vin et de fruits	8cl	8,00 €
Mandarine, Citron, Orange, Pêche, Fraise ou Melon		
Punch « Doudou Planteur »	8cl	8,00 €

### Pastis Artisanaux

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

Cap Corse (rouge, blanc)	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

<b>Liqueurs Artisanales</b>	4cl	8,00 €
Mimosa, Thym, Lavande, Melon, Pêche Violette, Châtaigne, Pomme châtaigne.		
Limoncello d'Èze	4cl	8,00 €
Rhum Châtaigne	6cl	8,00 €
Rhum Arrangé Vanille	6cl	8,00 €
Cognac	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 €

Prix nets

Les alcools supérieurs à 18° sont servis seulement pendant les repas (Licence III)

# 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 <b>BIO</b>	Rouge Rosé	28.50 €		
<b>AOP Côte de Provence</b>					
Domaine Saint Pons	La Cuvée Authentique	Rouge Rosé Blanc	30,00 €	22.00 €	
Château Sainte Roseline	Lampe de Méduse <b>BIO</b>	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 Crémat <b>BIO</b>	Rouge Blanc	56,00 €		

## La Vallée du Rhône

			75 cl		Le verre 15 cl
AOP Côte du Rhône	Le Clos des Cazaux	Rouge	25,00 €		6,00 €

## La Loire

			75 cl		
AOP Sancerre	Domaine Patrice Moreaux	Blanc	44,00 €		
AOP Sancerre	Domaine Patrice Moreaux	Rouge	47,00 €		

## L'Occitanie

			75 cl		Le verre 15 cl
IGP Côtes de Gascogne	Melody (demi-sec)	Blanc	25.00 €		6,00 €

## La Bourgogne

			75 cl		Le verre 15 cl
AOP Bourgogne Aligoté	Château de Melin <b>BIO</b>	Blanc	32,00 €		7,00 €
AOP Petit Chablis (Chardonnay)	Christophe et Fils	Blanc	45,00 €		
AOP Bourgogne Pinot Noir	Grivot-Goisot	Rouge	32,00 €		

## La Corse

			75 cl		
AOP Corse Domaine Vico Le Bois du Cerf <b>BIO</b>		Rouge	36,00 €		
AOP Corse Domaine Vico Le Bois du Cerf <b>BIO</b>		Blanc	38,00 €		

## Les Effervescents

			75 cl		Le verre 15 cl
DOC Prosecco		Brut	30,00 €		7,00 €
AOC Champagne	Legrand	Brut	62,00 €		

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

Prix nets