

L'ESCALINADA

LES ENTRÉES/ *STARTERS*

<i>La ribambelle de L'Escalinada</i>	<i>Pour 2 pers</i>	21,00€
<i>Selection of Niçoise specialties</i>	<i>Pour 3 pers</i>	25,00€
<i>Salade de pois chiches/ Chickpea salad</i>		7,00 €
<i>Poivrons grillés à l'huile d'olive</i>		12,00 €
<i>Grilled red pepper marinated with olive oil and garlic</i>		
<i>Tomates et mozzarella di Bufala</i>		13,00 €
<i>Tomato and Bufala mozzarella</i>		
<i>Bagna Cauda</i>		13,00 €
<i>Mix seasonal vegetables with warm anchovies sauce</i>		
<i>Salade de chèvre chaud</i>		13,00 €
<i>Goat cheese, green salad, tomato, walnut, bacon</i>		
<i>Salade Niçoise</i>		15,00€
<i>Mesclun, tomato, spring onion, tuna, olives, egg, pepper, anchovies</i>		
<i>Salade d'artichauts et copeaux de parmesan (en saison)</i>		15,00 €
<i>Salad of chopped fresh artichokes and parmesan</i>		
<i>Salade de poulpes/ Octopus salad</i>		16,00€
<i>Panaché de beignets</i>		15,00 €
<i>Mix fritters</i>		
<i>Beignets de scampis</i>		14,00 €
<i>Fritters of scampis</i>		
<i>Beignets d'aubergines, de courgettes ou de sardines</i>		10,00€
<i>Fritters of eggplant, zucchini or sardines</i>		
<i>Beignets de fleurs de courgettes (en saison)</i>		12,50€
<i>Fritters of zucchini flowers</i>		
<i>Fritures d'encornets ou de calamars</i>		12,00 €
<i>Fritters of baby squid or squid</i>		
<i>Salade mesclun/ Green salad</i>		5,00€
<i>Salade mixte/ Green salad, tomato and onions</i>		7,00€

LES POISSONS/ FISHES

(garnis riz et légumes du moment/ served with rice and vegetable)

Les poissons entiers grillés (selon arrivage) 26,00€

Grilled fishes catch of the day

La marmite du pêcheur, rouille maison et croûtons 28,00€

Stew of fish and vegetables

Les rougets à la tapenade 26,00€

Red mullet with tapenade

Les sardines farcies 18,00€

Stuffed sardines with cod fish and swiss chard

Seiche en persillade « à la plancha » 20,00€

Pan seared cuttlefish with garlic and parsley olive oil

LES VIANDES*/ MEATS

(garnies frites de panisses et ratatouille/ served with fried chickpea and ratatouille)

La côte de bœuf (500gr) pour 1 pers 30,00 €

Beef ribeye (500gr) for 1 pers

Le faux filet à l'ail 24,00€

Beef tenderloin with garlic sauce

La brochette d'agneau grillée 24,00€

Grilled lamb skewer

La piccata de veau au Marsala et champignons, (pâtes fraîches ou gnocchi) 22,00€

Veal piccata with Marsala wine and mushroom, (fresh pasta or gnocchi)

**Nos viandes sont toutes d'origines contrôlées de France et UE*

LES GARNITURES/ SIDE ORDERS

Frites de panisses/ Panisses chickpea 6,00€

Ratatouille/ Local vegetable stew 6,00€

Légumes du moment/ Seasonal vegetable 5,00€

Assiette de frites fraîches/ French fries 4,00€

Riz aux légumes/ Rice with vegetables 4,00€

LES GNOCCHI (*fait maison*)/ **HOMEMADE POTATO GNOCCHI**

<i>Gnocchi sauce au choix : daube, pistou, tomate basilic, gorgonzola</i> <i>Gnocchi choice of sauce: beef stew, pistou, tomato and basil, bluecheese</i>	16,00€
<i>Gnocchi crème de parmesan et truffe</i> <i>Gnocchi with parmesan and truffle cream sauce</i>	18,00 €
<i>Merda de can sauce au choix/ blette potato gnocchi with choice of sauce</i> <i>avec crème de parmesan et truffe (supplément de 2€)</i> <i>with parmesan and truffle cream sauce</i>	19,00€

LES PÂTES FRAÎCHES/ FRESH PASTA

<i>Pâtes fraîches sauce au choix : daube, pistou, tomate basilic</i> <i>Fresh pasta choice of sauce: beef stew, pistou, tomato and basil</i>	14,50€
<i>Pâtes fraîches à la carbonara/ with bacon and cream sauce</i>	16,00€
<i>Pâtes fraîches crème de parmesan et truffe</i>	16,50 €
<i>Ravioli fait maison sauce au choix/ stuffed ravioli with choice of sauce</i> <i>avec crème de parmesan et truffe (supplément de 2€)</i> <i>with parmesan and truffle cream sauce</i>	20,00€

LES SPÉCIALITÉS NIÇOISES/ LOCAL SPECIALTIES

<i>Les farcis Niçois et mesclun</i> <i>Stuffed vegetables with pork and veal, with green salad</i>	22,00€
<i>La daube à l'ancienne, pâtes fraîches ou gnocchi</i> <i>Old style stew of beef, fresh pasta or potato gnocchi</i>	22,00€
<i>L'aïoli et ses légumes</i> <i>Cod fish with steam vegetables and garlic mayonnaise</i>	24,00€
<i>Poulpe à la Niçoise</i> <i>Stew of octopus Niçoise style</i>	24,00€
<i>Les boulettes de viande à la Niçoise, pâtes fraîches ou gnocchi</i> <i>Beef meat ball Niçoise style, fresh pasta or potato gnocchi</i>	19,00€
<i>Les scampis grillées façon Escalinada</i> <i>Grilled prawns Escalinada style</i>	25,00€
<i>La Secca de bœuf, frites de panisses et mesclun</i> <i>Dry beef carpaccio with panisses chickpea and green salad</i>	20,00€
<i>Les testicules de mouton panés et mesclun</i> <i>Breaded sheep testicles and green salad</i>	18,00€

LES PIZZAS (au feu de bois)/ Wood fire PIZZAS

Marguerite Sauce tomate, mozzarella, olives/ <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, olives</i>	11,00€
Reine Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignon, olives <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushroom, olives</i>	13,00€
Sicilienne Sauce tomate, olives, anchois, câpres, persillade <i>Tomato sauce, olives, anchovies, capers, garlic and parsley olive oil</i>	12,00€
4 fromages Sauce tomate, cantal, mozzarella, gorgonzola, chèvre, olives <i>Tomato sauce, cantal, mozzarella cheese, blue cheese, goat cheese, olives</i>	13,00€
Caprese Tomates fraîches, mozzarella, roquette, jambon de Parme <i>Fresh tomato, mozzarella cheese, arugula salad, Parma ham</i>	15,00€
Végétarienne Tomates fraîches, champignons, poivrons confits, artichauts, persillade, olives <i>Fresh tomato, mushroom, red pepper, artichoke, garlic and parsley olive oil, olives</i>	14,00€
Escalinada Tomates fraîches, mozzarella, pérugines, poivrons confits <i>Fresh tomato, mozzarella cheese, local sausage, red pepper</i>	14,00€
Neptune Sauce tomate, mozzarella, thon, persillade <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, garlic and parsley olive oil</i>	12,00€
Truffe Truffe de saison, huile d'olive/ <i>Seasonal truffle. olive oil</i>	25,00€

FROMAGE/ CHEESE La sélection de notre fromager/ <i>Cheese selection</i>	10,00€
---	--------

LES DESSERTS/ THE DESSERTS

Tourta de blea (tourte de blettes)/ Swiss chard tart	8,00€
Tarte au citron bio de Nice meringuée/ Lemon meringue tart	8,00€
Tarte ou dessert du jour/ Tart or dessert of the day	8,00€
Mousse au chocolat et éclats de noisette/ Chocolate mousse and hazelnut	7,00€
Crème brûlée à la vanille/ Vanilla crème brûlée	7,50€
Tiramisu/ Coffee Tiramisu	7,50€
Café gourmand/ Selection of desserts served with coffee	9,00€