

BIENVENUE

Au Paseo, on partage plus que des assiettes :
des moments, des idées, des souvenirs.

Boire un verre, grignoter, travailler, refaire le monde ou simplement faire une pause. Seul·e, entre ami·es ou de passage, il y aura toujours ici un coin agréable et des sourires chaleureux pour se sentir bien.

Notre cuisine est **solaire, généreuse, d'inspiration provençale et méditerranéenne.**

Installez-vous, partagez, profitez.

À PICORER TO NIBBLE

Socca "Fritta" à l'huile d'olive et poivre noir • 🌿 Typical Provençal chickpea with olive oil and black pepper	7
Houmous de petits pois, feta et huile d'estragon • 🌿 Pea hummus, feta and tarragon oil	9
Œufs mimosas à la tapenade • Deviled eggs with tapenade	12
Falafels de sardines & tzatziki à l'aneth Sardines falafels and dill tzatziki	13
Salade d'avocat, crevettes & pamplemousse, sauce cocktail 🌿 Avocado salad, shrimps and grapefruit, cocktail sauce	17
Daurade marinée & vinaigrette aux agrumes 🌿 Marinated sea bream and citrus vinaigrette	18
Moules gratinées, beurre persillé et citron vert Gratinated mussels with parsley butter and lime	18

Du bon pain pour profiter de la sauce ? 3.50

*Bread selection
Au choix / of your choice*

Brioche de Nigelle
Nigelle's Brioche

Pain Pita
Pita Bread

Focaccia
Focaccia

LES PLAISIRS PARTAGÉS

À composer selon vos envies !

SUNNY BREAK

uniquement le midi

25

1 x À partager
1 x Desserts
1 x Un café

SUNSET CLUB

pour 2 personnes

29/pers

2 x Cocktails
2 x À picorer
1 x Pain

NOCHE PASEO

pour 2 personnes

39/pers

2 x À picorer
2 x À partager
1 x À côtés
2 x Desserts

Origine des viandes : UE
Meats from UE

À PARTAGER TO SHARE

Chakchouka aux poivrons confits et merguez 🌿 Version végétarienne / Vegetarian version • Candied peppers and merguez chakchouka	19 16
Conchiglioni ricotta épinards, olives taggiasche & basilic, sauce napolitaine • Ricotta and spinach conchiglioni, taggiasche olives and basil, neapolitan sauce	19
Sandwich toasté au bœuf confit, comté, choux rouge, mayonnaise sirop d'érable & moutarde à l'ancienne Braised beef toasted sandwich, comté cheese, red cabbage, maple syrup mayonnaise and whole-grain mustard	22
Cuisse de volaille grillée au zaatar & purée, jus aux olives & citron confit 🌿 Grilled chicken thigh with zaatar and mashed potatoes, olives and candied lemon sauce	22
Cocotte de cabillaud demi sel, pois chiche & chermoula Half-salted cod cocotte, chickpeas and chermoula	27

NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SPECIALTY

Pour 2 personnes minimum/ For 2 people minimum

Paëlla Ibérica - Riz à l'encre de seiche, calamars, boudin noir & soubressade 🌿 Nero Paëlla : Squid ink rice : squids, black pudding and sobrossada sausage	28/pers
--	---------

🌿 Sans gluten ● Végétarien

Carte des allergènes disponible. Allergen list available
Carte sujette à modification. Tarifs nets en Euros. Service inclus.
Menu subject to change. Net prices in euros. Service included.

À CÔTÉS SIDES • 🌿

Sucrine grillée, huile d'olive & fleur de sel Grilled sucrine, olive oil & salt flower	7	Carottes glacées au cumin Carrots glazed with cumin	5
Frites French fries	5	Pomme de terre croustillante & crème fraîche ciboulette Crispy smash potatoes and chive cream	7
Brocoli au paprika Brocoli with paprika	6		

POUR LES ENFANTS KIDS CORNER

Aiguillettes de poulet aux cornflakes & frites artisanales Chicken breasts with cornflakes and Homemade fries	17
Poisson du jour & garniture au choix 🌿 Fish of the day and choice of side	19

DESSERTS DESSERTS

Disponible sur place et à emporter / Gâteaux d'anniversaire sur commande
Available on-site and for takeaway / Birthday cakes available on request

Collection de pâtisseries Pastries	12
Tiramisu arabica, fruits rouges Coffee, red fruits tiramisu	12
Glace artisanale Handcrafted ice cream	3
Chocolat <i>Chocolate</i>	Fraise <i>Strawberry</i>
Pistache <i>Pistachio</i>	Frambroise <i>Raspberry</i>
Noisette <i>Hazelnut</i>	Citron <i>Lemon</i>
Caramel beurre salé <i>Salted butter caramel</i>	Coco <i>Coco</i>
	Vanille <i>Vanilla</i>

Supplément sauce chocolat, coulis de fruits ou chantilly Chocolate sauce, fruits coulis ou whipped cream supplement	2
---	---



LA PETITE SOIF

DRINKS MENU

Alcool à consommer avec modération. Carte sujette à modification.
Tarifs nets en euros. Service inclus. - Drink responsibly. Menu
subject to change. Net prices in euros. Service included.

COCKTAILS 17€

20cl

BERRY STORM

Vodka Myrtille, Sirop Myrtille, Jus Citron, Ginger Beer

ONDINE

Oil Gin, Skinos, Somur d'olive, Tonic

JARDIN NOIR

Cap Gin, St Germain, Liqueur de Yuzu, Jus de citron, Tonic, Espresso

CAP D'OR

Liqueur Abricot Brandy, Cognac Hennessy VS, Thé Noir Breakfast, Sirop d'Agave, Jus de citron

SOLERA

Rhum Ferroni Ambré, Jus d'ananas, Sirop Vanille, Campari, Jus de citron, Fee Foam

THYM D'AZUR

Pisco au Thym-Citron, Jus de citron, Sirop Camomille, Fee Foam

MOCKTAILS 12€

20cl

DETOX

Thé vert, citron, sirop d'agave, curcuma, menthe fraîche

CITRINA

Thé noir, jus d'abricot, vinaigre d'agrumes, sirop d'orgeat

ROSALITA

Sirop de fraise, framboises fraîches, concombre, limonade

LES BULLES THE BUBBLES

	12cl	75cl	150cl
Champagne Vignerons	17	95	
Champagne Deutz Classic		105	200
Champagne Rosé Bression	17	105	
Champagne Veuve Cliquot		135	
Champagne Ruinart Blanc de Blanc		350	700
Champagne Armand de Brignac Gold		600	
Moscato d'Asti	8	48	
Prosecco	8	45	
Cidre du Val D'aoste Italie	8	55	

LES BONS RAISINS THE WINES

	Verre	12cl	50cl	75cl	150cl
ROSÉ					
Côtes de Provence Roseline Prestige	7	28	45	90	
Côtes de Provence Minuty Prestige	10		58		
ROUGE					
Côtes du Rhône Guigal				45	
Grèce Xivomavro				41	
Haut Médoc Château Les Ormes Sorbet	12		60		
Bourgogne Mercurey Faiveley (37.5cl)			45		
Vallée du Rhône Crozes-Hermitage	10		54		
Vallée du Rhône Gigondas	12		59		
Pinot Noir Volnay Rossignol				180	
BLANC					
Côtes de Provence Roseline Prestige	9	28	45		
Bourgogne Chardonnay J.Drouhin	11		55	110	
Côtes du Rhône Guigal	10		48		
Italie Cinque Terre Possa			52		
Muscat du Cap Corse Muriel Giudicceli	10		80		
Chardonnay Meursault Michelot			190	380	

BIÈRES BEERS

33cl

Bière Bacho Blonde Corona Pietra Blanche Heineken Leffe Brune	10
--	----

SOFTS

Coca-Cola Coca-Cola Zéro (33cl)	8
Orangina (25cl)	8
Fever-Tree Ginger Ale Ginger Beer (25 cl)	8
Fever-Tree Tonic (25 cl)	8
Ice Tea Thé Meneau (25 cl)	8
Soda pamplemousse Dream (25 cl)	8
Limonade (25 cl)	8

Evian, Badoit (50 cl)	6
Evian, Badoit (75 cl)	10

Espresso	6
Arabica de Colomblie subtil et léger	
Moka d'Éthiopie puissant et racé	
Deca Acqua	

Américain Double espresso Cappuccino	8
Latte Macchiato Iced coffee	10

Thé noir - Breakfast, Earl Grey, Darjeeling	8
Thé vert - Long jing, Hammam, Jasmin	8
Infusion - Camomille, Tilleul, Verveine,	8
Rooibos des Vahinés	

APÉRITIFS

5cl

Lillet blanc	
Campari	
Pastis	12
Ricard	
Suze	
Martini blanc	
Martini rouge	
Dry Martini	

LIQUEURS

5cl

Grand Marnier	
Amaretto Disaronno	14
Sambuca St Germain	
Italicus	
Get 27 Bailey's	15

GIN

5cl

Beefeater	14
Bombay Sapphire	15
Hendrick's	19
Oil Gin	22
Cap Gin	15

RHUM & CACHAÇA

5cl

Bacardi Blanc	16
Ferroni ambré	16
Bacardi 8 ans	19
Zacapa 23 ans	25
Cachaça Leblon	14

WHISKY

5cl

Northern & Western Highlands	
Talisker 10 ans	21

Islay	
Lagavulin 16 ans	25

Irish Whisky	
Jameson	14

Bourbon & Sour Mash Whisky	
Jack Daniel's	14
Maker's Mark	18

Japanese Whisky	
Toki	18

Blended Scotch Whisky	
Johnnie Walker Red	16
Johnnie Walker Black	18
Chivas Régal 12 ans	18

VODKA

5cl

Guillotine ambrée	19
Belvedere	21
Grey Goose	19
Eristoff	14
Vodka orange Ferroni	16

TEQUILA & MEZCAL

5cl

Mahani	18
Patron Silver	25
Milagro	16

DIGESTIFS

5cl

COGNAC	
Hennessy V.S	20
Rémy Martin V.S.O.P	27
Hennessy X.0	46

CALVADOS	
Morin Hors d'Age 15 ans	34
Père Magloire fine VS	25

BAS-ARMAGNAC	
Domaine de Bigney	35

EAUX-DE-VIE	
Poire Williams	16
Mirabelle, Prune	16

LIMONCELLO	
Di Capri	16