

PASEO

PLAISIRS PARTAGES



BAS LES PATTES

- ✦●Socca "Fritta" à l'huile d'olive et poivre noir 9€
Typical Provençal chickpea flatbread with olive oil and pepper
- ✦●Houmous de patate douce, feta & grenade 12€
Sweet potatoe hummus, pomegranate and feta
- Beignets de morue & rouille safranée 15€
Codfish fritters & saffron rouille
- ✦●Stracciatella, figues rôties, noisettes & huile de thym 19€
Stracciatella, roasted figs, hazelnuts & thyme oil
- Cocas « Frittass » & sauce antiboise 14€
Sweet peppers fritters and mediterranean sauce
- Salade Fattoush – Roquette, tomates, concombre, radis, grenade, sumac & pain libanais 17€
Fattoush salad – Aragula, tomatoes, cucumber, radish, pomegranate, sumac & lebanese bread

SCARPETTA

- Brioche de Nigelle *Nigelle's Brioche* 5€
- Focaccia *Focaccia* 5€
- Pain Pita *Pita bread* 5€

KIDS CORNER

- Aiguillettes de poulet aux cornflakes 21€
Frites artisanales
Chicken breasts with cornflakes - Homemade fries
- ✦●Filet de loup – Légumes de saison 21€
Roasted sea bass – Seasonal vegetables

CHEERS! 17€ (20cl)

Soléra

Rhum Ferroni Ambré, jus d'ananas, jus de citron, sirop de vanille

Berry Storm

Vodka myrtille, jus de citron, ginger beer, sirop de myrtille, myrtille fraîche

Le Jardin Noir

Liqueur de citron Yuzu, Cap Gin, St-Germain, jus de citron, tonic, expresso

Eden

Liqueur de melon Manguin, perrier, Moscato d'Asti, basilic

Ondine

Oil Gin, Skinos, jus d'olive de Kalamata, tonic

Cap d'Or

Liqueur d'abricot Brandy, Hennessy cognac, thé noir, sirop d'agave, jus de citron

Thym Azur

Pisco thym citron, sirop de camomille, jus de citron

✦ Sans gluten / Gluten free

● Végétarien / Vegetarian

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 18h30 à 21h30 – Ouvert tous les dimanches pour notre Brunch de 11h30 à 14h – Fermé les lundis
Origine des viandes : UE - Carte des allergènes disponible – Alcool à consommer avec modération - Carte sujette à modification - Tarifs nets en Euros - Service inclus

Open from Tuesday to Saturday, 12:00pm to 2pm and 6:30pm to 9:30pm – Open every Sunday for our Brunch from 11:30am to 2pm – Closed on Mondays
Meats from UE - Allergen list available – Drink in moderation - This menu may change according to seasons - Net rates in Euros - Service included

PASEO

SOLO, DUO OR TUTTO

🌿 Loup mariné, vinaigrette aux agrumes & shiso <i>Marinated sea bass, citrus vinaigrette & shiso</i>	24€
🌿 Brochettes de gambas grillées aux épices dukah <i>Grilled prawns skewers with dukah spices</i>	22€
Gyros de bœuf – Pain pita, bœuf émincé, yaourt grec à l'origan, oignons confits, feta & tomates <i>Beef gyros – Pita bread, sliced beef, Greek yogurt with oregano, candied onions, feta & tomatoes</i>	29€
🌿 Tagliata de thon, vierge aux câpres & olives <i>Tuna tagliata, virgin sauce with capers & olives</i>	23€
🌿 Chakchouka aux poivrons confits & merguez <i>Candied peppers & merguez chakchouka</i>	24€
🌿 Mini brochettes de bœuf & beurre au zaatar <i>Mini beef skewers & zaatar butter</i>	27€
● Cannelloni ricotta & épinards, olives taggiasche & basilic <i>Ricotta & spinach cannelloni, taggiasche olives & basil</i>	24€
🌿 🍷 Paëlla Paseo (2 personnes minimum – Minimum 2 people) Moules, crevettes, ailerons de volaille, poisson du jour rôti, chorizo & riz safrané <i>Paseo Paëlla - Mussels, shrimps, chicken wings, roasted fish of the day, chorizo & saffron rice</i>	58€

SIDES

🌿 ● Brocoletti au beurre d'estragon <i>Brocoletti with tarragon butter</i>	10€
🌿 ● Polenta taragna crémeuse <i>Creamy polenta</i>	8€
🌿 ● Riz jasmin <i>Jasmin rice</i>	6€
🌿 ● Sucrines grillées, huile d'olive & fleur de sel <i>Grilled sucrines, olive oil & fleur de sel</i>	6€
🌿 ● Frites artisanales <i>Homemade fries</i>	6€
🌿 ● Frites de panisse <i>Chickpea fries</i>	8€

SWEET KISS

Tiramisu arabica, fruits rouges, limoncello <i>Coffee, red fruits, limoncello tiramisu</i>	10€
Collection de pâtisseries du Chef <i>Chef's Pastries</i>	10€
Boule de glace artisanale Fraise, framboise, citron, coco, vanille, chocolat, pistache, caramel beurre salé, noisette <i>Scoop of ice cream Strawberry, raspberry, lemon, coco, vanilla, chocolate, pistachio, salted butter caramel, hazelnut</i>	3€
Supplément sauce chocolat ou coulis de fruits ou chantilly <i>Chocolate sauce or fruits coulis or whipped cream supplement</i>	2€

🌿 Sans gluten / Gluten free

● Végétarien / Vegetarian

🍷 Porc / Pork

Origine des viandes : UE - Carte des allergènes disponible - Alcool à consommer avec modération - Carte sujette à modification - Tarifs nets en Euros - Service inclus
Meats from UE - Allergen list available - Drink in moderation - This menu may change according to seasons - Net rates in Euros - Service included

PASEO

VINI, VIDI, VICI

ROSE

	Verre (12cl)	50cl	75cl	150cl
Côtes de Provence – Provence FMR			42€	90€
Côtes de Provence – Roseline Prestige	7€	28€		
Côtes de Provence – Minuty Prestige	12€		55€	
Côtes de Provence – Sainte-Marguerite cuvée Fantastique	14€		72€	

BLANC

Côtes de Provence – Roseline Prestige	7€	28€	42€	
Bourgogne – J. Drouhin	12€		59€	
Italie – Liguria Cinque Terre Possa Nature			59€	118€
Chardonnay – Chassagne-Montrachet Joseph Drouhin			200€	
Musar Jeune Blanc Liban			42€	
Côtes du Rhône Blanc Guigal			40€	

ROUGE

Espagne – Rioja Soto Chapoutier			55€	
Grande Syrah Lucidus - Vin de Seyssuel Chapoutier			62€	
Syrah – St Joseph Louis Chèze (37,5cl)		39€		
Pinot Noir - Volnay Rossignol			150€	
Château La Rose Garnier Fronsac	8€		57€	
Syrah Clos du Cardinal – Vallée du Rhône			60€	
Musar Jeune Rouge Liban			42€	
Crozes Hermitage-Les Launes Maison Delas	9€		55€	

LES BULLES

	Verre (12cl)	75cl	150cl
Champagne Bression rosé	18€	110€	
Champagne Vigneron	17€	100€	
Champagne Deutz Classic		120€	240€
Champagne Veuve Clicquot		135€	
Champagne Ruinart Blanc de Blanc		350€	
Moscato d'Asti		48€	
Prosecco	8€	45€	70€

UNE PETITE MOUSSE

	33cl
Corona	10€
Heineken	10€
Bacho Blanche	10€
Bacho IPA	10€
Heineken 0 %	8€

PASEO

SODAS 8€

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

RELAX 8€

Thé noir
(Breakfast, Earl Grey, Darjeeling)

Thé vert
(Long jing, Hammam, Jasmin)

Infusion
(Camomille, Tilleul, Verveine, Rooibos des Vahinés)

CIDRE

	12cl	75cl
Cidre du Val D'Aoste Italie	8€	55€

APERITIFS 12€ (5cl)

Lillet blanc	Ricard
Campari	Suze
Pastis	Martini blanc, dry, rouge

BOOSTER

Espresso	6€
Arabica de Colombie subtil et léger	
Moka d’Ethiopie puissant et racé	
Deca Acqua	
Américain	8€
Double espresso	8€
Cappuccino	8€
Latte macchiato	10€
Ice coffee	10€

RETOUR AUX SOURCES

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

DRY SUMMER 12€ (20cl)

Détox

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

Citrina

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

Rosálita

Sirop de fraises, framboises fraîches, concombre, limonade

PASEO

GIN 5cl

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

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€

LIQUEURS 5cl

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

RHUM & CACHAÇA 5cl

Bacardi blanc	16€
Ferroni Ambré	16€
Bacardi 8 ans	19€
Zacapa 23 ans	25€
Cachaça Leblon	14€

DIGESTIFS 5cl

Cognac	
Hennessy V.S	20€
Rémy Martin V.S.O.P	27€
Hennessy X.O.	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€

WHISKY 5cl

Northern & Western Highlands	
Talisker 10 ans	21€

Islay	
Lagavulin 16 ans	25€

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

Irish Whiskey	
Jameson	14€

Bourbon & rye Whisky	
Jack Daniel's	14€
Maker's Mark	18€

Japanese Whisky	
Toki	18€