

PASEO

PLAISIRS PARTAGES



BAS LES PATTES

- | | |
|--|-----|
| Socca "Fritta" à l'huile d'olive et poivre noir ✂ •
<i>Typical Provencal chickpea with olive oil and black pepper</i> | 11€ |
| Houmous de pistaches grillées, ✂ •
grenade & ricotta
<i>Grilled pistachio hummus, pomegranate and ricotta cheese</i> | 16€ |
| Barbajuans & sauce antiboise •
<i>Vegetables fritters and mediterranean sauce</i> | 17€ |
| Beignets de morue & rouille safranée
<i>Codfish fritters & saffron rouille</i> | 18€ |
| Burrata des Pouilles, tomates du marché, •
vinaigrette au balsamique blanc & croûtons de focaccia
<i>Apulian burrata, local tomatoes, white balsamic vinaigrette & focaccia croutons</i> | 26€ |
| Salade Horiatiki ✂ •
Tomates cerises, olives kalamata, poivron vert, oignon rouge, concombre, feta & origan
<i>Horiatiki salad – cherry tomatoes, kalamata olives, green pepper, red onion, cucumber, feta & oregano</i> | 25€ |

SCARPETTA

- | | |
|---|----|
| Brioche de Nigelle <i>Nigelle's Brioche</i> | 5€ |
| Focaccia <i>Focaccia</i> | 5€ |
| Pain Pita <i>Pita bread</i> | 5€ |

CHEERS! 17€ (20cl)

Berry Storm

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

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

Soléra

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

Origine des viandes : UE – Meats from UE

✂ Sans gluten

• Végétarien

Carte des allergènes disponible / Allergen list available – Alcool à consommer avec modération / Drink in moderation

Carte sujette à modification / This menu may change according to seasons – Tarifs nets en Euros / Net rates in Euros – Service inclus / Service included

PASEO

SOLO, DUO OR TUTTO

Loup mariné, vinaigrette aux agrumes & shiso 🌿 <i>Marinated sea bass, citrus vinaigrette & shiso</i>	25€
Brochette de gambas grillées aux épices dukah 🌿 <i>Grilled prawns skewer with dukah spices</i>	28€
Focaccia au pesto rosso, straciatella, bresaola, roquette et aubergines grillées <i>Focaccia with pesto rosso, straciatella, bresaola, arugula and grilled eggplant</i>	26€
Tagliata de thon, sauce vierge aux câpres & olives 🌿 <i>Tuna tagliata, virgin sauce with capers & olives</i>	26€
Chakchouka aux poivrons confits & merguez 🌿 <i>Candied peppers & merguez chakchouka</i>	28€
Mini Brochettes de boeuf & beurre au zaatar 🌿 <i>Mini beef skewers & zaatar butter</i>	28€
Ravioles ricotta & épinards, sauce napolitaine, olives taggiasche & basilic • <i>Ricotta & spinach ravioli, Neapolitan sauce, taggiasche olives & basil</i>	27€
Paëlla Paseo - moules, crevettes, ailerons de volaille, poisson du jour rôti, chorizo & riz safrané (minimum 2 personnes) <i>Paseo Paëlla - chorizo, mussels, shrimps, poultry wings, roasted fish of the day & saffron rice (min. 2 people)</i>	62€

SIDES

Sucrines grillées, 🌿 • huile d'olive & fleur de sel <i>Grilled sucrones, olive oil & salt flower</i>	8€
Frites artisanales 🌿 • <i>Homemade fries</i>	8€
Frites de panisse au romarin 🌿 • 12€ <i>Chickpea fries with rosemary</i>	12€
Tomate du pays à la provençale • 10€ <i>Grilled local tomatoes with fresh herbs, garlic and breadcrumbs</i>	10€
Avocat tranché 🌿 • <i>Sliced avocado</i>	12€
Purée de pomme de terre 🌿 • au thym citron <i>Mashed potatoes with lemon thyme</i>	10€

SWEET KISS

Tiramisu arabica, fruits rouges, limoncello <i>Coffee, red fruits, limoncello tiramisu</i>	12€
Collection de pâtisseries du Chef Steve Moracchini <i>Steve Moracchini's Pastries</i>	12€
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€

KIDS CORNER

Aiguillettes poulet aux cornflakes Frites artisanales <i>Chicken breasts with cornflakes - Homemade fries</i>	23€
Filet de loup - Légumes de saison <i>Roasted sea bass - Seasonal vegetables</i>	21€

🌿 Sans gluten • Végétarien 🐷 Porc
Origine des viandes : UE - Meats from UE

PASEO

VINI, VIDI, VICI

ROSE

	Verre (12cl)	50cl	75cl	150cl
Côtes de Provence – Provence FMR			45€	90€
Côtes de Provence – Roseline Prestige	9€	28€		
Côtes de Provence – Minuty Prestige	12€		55€	
Côtes de Provence – Sainte-Marguerite cuvée Fantastique	14€		72€	

BLANC

Côtes de Provence – Roseline Prestige	9€	28€	45€	
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		39€		
Pinot Noir - Volnay Rossignol				
Château La Rose Garnier Fronsac			150€	
Syrah Clos du Cardinal – Vallée du Rhône			57€	
Musar Jeune Rouge Liban			60€	
			42€	

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€	700€
Moscato d'Asti		48€	
Prosecco	8€	45€	

UNE PETITE MOUSSE

Corona
Heineken
Bacho Blanche
Bacho IPA
(33cl) 10€
Heineken 0 %
(33cl) 9€

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)

BOOSTER

Espresso 6€
- Arabica de Colombie subtil et léger
- Moka d'Éthiopie puissant et racé
- Deca Acqua

Américain 8€
Double espresso 8€
Cappuccino 8€
Latte macchiato 10€
Ice coffee 10€

RELAX

8€

Thé noir
(Breakfast, Earl Grey, Darjeeling)

Thé vert
(Long jing, Hammam, Jasmin)

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

RETOUR AUX SOURCES

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

CIDRE

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

DRY SUMMER

Détox 12€
20cl
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

APERITIFS 5cl

12€

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

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 Elderflower	14€
Get 27	15€
Bailey's	15€
Italicus	14€

RHUM & CACHACA 5cl

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

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 Whisky

Jameson	14€
---------	-----

Bourbon & Sour Mash Whisky

Jack Daniel's	14€
Maker's Mark	18€

Japanese Whisky

Toki	18€
------	-----

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€
----------	-----

Alcool à consommer avec modération / Drink in moderation

Carte sujette à modification/ This menu may change according to seasons - Tarifs nets en Euros/ Net rates in Euros - Service inclus/ Service included