

## **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

<b>Socca "fritta" à l'huile d'olive et poivre noir</b> • 🌾	9
Traditional Provençal chickpea pancake with olive oil and black pepper	
<b>Cromesquis de sardines au paprika et tzatziki</b>	14
Sardine fritters with paprika and tzatziki	
<b>Houmous de courgette violon, cumin et huile de noisette</b> • 🌾	14
Zucchini hummus with cumin and hazelnut oil	
<b>Baba Ghanoush à l'aubergine, mélasse de grenade et pignons</b> • 🌾	12
Eggplant baba ghanoush with pomegranate molasses and pine nuts	
<b>Moules gratinées en persillade et citron vert</b>	18
Gratinated mussels with garlic, parsley and lime	
<b>Burrata crémeuse, abricots grillés et pistaches</b> • 🌾	21
Creamy burrata, grilled apricots and pistachios	
<b>Salade d'avocat, crevettes, pamplemousse et sauce cocktail</b> 🌾	22
Avocado salad with shrimp, grapefruit and cocktail sauce	
<b>Salade Horiatiki : concombre, tomates, oignons rouges, olives Kalamata et vinaigrette à l'origan</b> • 🌾	17
Horiatiki salad with cucumber, tomatoes, red onions, Kalamata olives and oregano vinaigrette	

<b>Du bon pain pour profiter de la sauce ?</b> <i>Bread selection Au choix / of your choice</i>	<b>Brioche de Nigelle</b>	4.50
	Nigella brioche	
	<b>Pain Pita</b>	4
	Pita Bread	
	<b>Focaccia</b>	4
	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

🌾 Sans gluten / Gluten free • Végétarien / vegetarian

Origine des viandes : UE  
Meats from UE

## À PARTAGER TO SHARE

<b>Brochettes de gambas, beurre aux épices dukkah et miel</b> 🌾	23
Prawn skewers with dukkah spices butter and honey	
<b>Arayes : pain pita, kefta de bœuf au ras el hanout et sauce blanche à l'ail</b>	25
Arayes: pita bread stuffed with beef kefta, ras el hanout and garlic white sauce	
<b>Sandwich focaccia : mozzarella, courgettes grillées, pesto et roquette</b> •	23
Focaccia sandwich with mozzarella, grilled zucchini, pesto and arugula	
<b>Cocotte de cabillaud demi-sel, croûte de chermoula, oignons confits et tomates cerises multicolores</b>	28
Semi-salted cod with chermoula crust, confit onions and multi-colored cherry tomatoes	
<b>Brochettes de volaille confite, condiment au jalapeño, yaourt grec à l'ail et amandes grillées</b> 🌾	24
Confit chicken skewers, jalapeño condiment, Greek yogurt with garlic and grilled almonds	
<b>Chakchouka aux poivrons confits, merguez et œufs mollets</b> 🌾	24
Shakshuka with candied peppers, merguez and soft-boiled eggs	
<b>Chakchouka aux poivrons confits et œufs mollets</b> 🌾	21
Shakshuka with candied peppers and soft-boiled eggs	
<b>Conchiglioni ricotta &amp; épinards, sauce napolitaine, olives Taggiasche et basilic</b> •	25
Ricotta and spinach conchiglioni with Neapolitan sauce, Taggiasche olives and basil	

## NOTRE SPÉCIALITÉ TO SHARE

Pour 2 personnes minimum / For 2 people minimum

<b>Paëlla Nero - riz à l'encre de seiche, calamars, boudin noir et sobrasada</b> 🌾	29/pers
Nero paella - squid ink rice, squid, black pudding and sobrasada	

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 • 🌿

<b>Sucrines grillées, huile d'olive et fleur de sel</b> Grilled sucrine lettuce, olive oil and fine sea salt	6	<b>Courgettes violon poêlées</b> Pan-fried zucchini	8
<b>Frites artisanales</b> Homemade French fries	6	<b>Pommes de terre croustillantes et crème fraîche à la ciboulette</b> Crispy smashed potatoes with chive sour cream	8

## POUR LES ENFANTS KIDS CORNER

<b>Aiguillettes de poulet aux cornflakes et frites artisanales</b> Chicken breasts with cornflakes and homemade French fries	17
<b>Poisson du jour et garniture au choix</b> 🌿 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

<b>Collection de pâtisseries</b> Assorted pastries	12
<b>Tiramisu arabica ou fruits rouges</b> • Tiramisu (Arabica Coffee or Red Berries)	12
<b>Boule de glace artisanale</b> • 🌿 Scoop of artisanal ice cream	3

<b>Chocolat</b> <i>Chocolate</i>	<b>Fraise</b> <i>Strawberry</i>
<b>Pistache de Sicile</b> <i>Sicilian Pistachio</i>	<b>Framboise</b> <i>Raspberry</i>
<b>Noisettes du Piémont IGP</b> <i>PGI Piedmont Hazelnuts</i>	<b>Citron de Sicile</b> <i>Sicilian Lemon</i>
<b>Caramel beurre salé</b> <i>Salted butter caramel</i>	<b>Coco</b> <i>Coconut</i>
	<b>Vanille</b> <i>Vanilla</i>

<b>Supplément sauce chocolat, coulis de fruits ou chantilly</b> Chocolate sauce, fruits coulis or 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 de citron, ginger beer  
*Blueberry vodka, blueberry syrup, lemon juice, ginger beer*

### PISCO AZUR

Pisco au thym-citron, jus de citron, sirop camomille,  
Fee Foam  
*Thyme-lemon infused pisco, lemon juice, chamomile syrup, Fee Foam*

### MATCHA DREAM

Rhum blanc, yuzu, jus de citron, matcha, sirop d'agave  
*White rum, yuzu, lemon juice, matcha, agave syrup*

### PASEO MARTINI

Oli Gin, Mezcal, jus de citron, saumure d'olive  
*Oli Gin, Mezcal, lemon juice, olive brine*

### SUMMER BREEZE

Tequila, Martini Blanc, St-Germain, jus de citron,  
sirop d'agave  
*Tequila, Martini Bianco, St-Germain, lemon juice, agave syrup*

### SEA WIND

Whisky infusé au rooibos, yuzu, Lillet Blanc, jus de citron  
*Rooibos-infused whisky, yuzu, Lillet Blanc, lemon juice*

### Cocktails classiques et sur mesure

*Classic and Custom Cocktails*

## LES BULLES THE BUBBLES

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

## MOCKTAILS 14€

20cl

### DETOX

Matcha, jus de citron, concombre, sirop d'agave,  
eau gazeuse  
*Matcha, lemon juice, cucumber, agave syrup, sparkling water*

### ROYAL SMOOTHIE

Jus d'orange, jus exotique, banane, sirop de fraise  
*Orange juice, tropical fruit juice, banana, strawberry syrup*

### ROSALITA

Sirop de fraise, framboises fraîches, concombre, limonade  
*Strawberry syrup, fresh raspberries, cucumber, lemonade*

### VANILLA EXPLOSION

Lait d'avoine et Ube, sirop de vanille, glace vanille  
*Oat milk and Ube, vanilla syrup, vanilla ice cream*

### L'ÉRABLE

Jus de pomme, jus de citron, ginger ale, sirop d'érable  
*Apple juice, lemon juice, ginger ale, maple syrup*

## THÉS GLACÉS MAISON HOMEMADE ICED TEA 13€

### Thé rouge

Thé rooibos, sirop de myrtille, feuilles de menthe  
*Rooibos tea, blueberry syrup, mint leaves*

### Thé pêche

Thé noir, jus d'orange, sirop de pêche  
*Black tea, orange juice, peach syrup*

### Thé citron vert et basilic

Thé vert, citron vert, feuilles de basilic, sucre  
*Green tea, lime, basil leaves, sugar*

### Amaretto Ice Tea

Thé noir, jus d'ananas, sirop d'orgeat  
*Black tea, pineapple juice, orgeat syrup*

## BIÈRES BEERS

33cl

Bière Bacho Blonde | Corona | Pietra Blanche | Heineken | Pelforth Brune 10

Heineken 0% 8

## APÉRITIFS 12€

7cl

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

## LIQUEURS

4cl

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

## 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

Jus de fruits pressés : orange | pamplemousse 8  
*Freshly pressed fruit juice: orange | grapefruit*

Jus de fruits : pêche | pomme | poire | tomate | ananas 8  
*Fruit juice: peach | apple | pear | tomato | pineapple*

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

## LES BONS RAISINS THE WINES

Verre 12cl 50cl 75cl 150cl


### ROSÉ ROSÉ

Côtes de Provence F.M.R  7 48  
Côtes de Provence Roseline Prestige 28 48 90  
Côtes de Provence Minuty Prestige 10 58 120

### ROUGE RED

Côtes du Rhône Guigal 45  
Grèce Vardiola de Panos 45  
Haut Médoc Château Les Ormes Sorbet 12 60  
Bourgogne Mercurey Faiveley (37.5cl) 39  
Bourgogne Gevrey-Chambertin 1er cru  
Clos des Issarts Domaine Faiveley 2019 280  
Vallée du Rhône Crozes-Hermitage 54  
Vallée du Rhône Gigondas 12 59  
Pinot Noir Volnay Rossignol 180

### BLANC WHITE

Côtes de Provence F.M.R  7 48  
Bourgogne Chardonnay J.Drouhin 11 55 110  
Chardonnay Meursault 1er cru - Les Bouchères Maison Bouchard 2019 260  
Côtes du Rhône Guigal 10 48  
Italie Cinque Terre Possa U Giancu 52  
Chardonnay Meursault Michelot 190 380

### VIN MOELLEUX

Corse Muscat du cap corse Muriel 10 80  
Giudicceli

## BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

### NOS CRÉATIONS OUR CREATIONS 13€

#### English Matcha

Thé matcha, sirop d'agave, lait d'avoine  
*Matcha tea, agave syrup, oat milk*

#### Ubexpresso

Infusion de Ube, mousse de lait d'avoine, sirop vanille  
*Ube infusion, oat milk foam, vanilla syrup*

#### Ubeccino

Infusion de Ube, mousse de lait d'avoine, sirop de sucre, café  
*Ube infusion, oat milk foam, sugar syrup, coffee*

#### Matchasito

Matcha, lait de coco, sirop d'agave  
*Matcha, coconut milk, agave syrup*

### CAFÉ COFFEE

Espresso	6
Arabica de Colombie subtil et léger	6
Moka d'Éthiopie puissant et racé	6
Deca Acqua	6
Américain   Double espresso   Cappuccino	8
Latte Macchiato   Iced coffee	10

### THÉ ET INFUSION TEA & INFUSION

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

### GIN

4cl

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

### RHUM & CACHAÇA

4cl

Bacardi Blanc	16
Bacardi 8 ans	19
Zacapa 23 ans	25
Cachaça Leblon	14
St James Brun	16

### WHISKY

4cl

<b>Northern &amp; Western Highlands</b>	
Talisker 10 ans	21
<b>Islay</b>	
Lagavulin 16 ans	25
<b>Irish Whisky</b>	
Jameson	14
<b>Bourbon &amp; Sour Malt Whisky</b>	
Jack Daniel's	14
Maker's Mark	18
<b>Japanese Whisky</b>	
Toki	18
<b>Blended Scotch Whisky</b>	
Johnnie Walker Red	16
Johnnie Walker Black	18
Chivas Regal 12 ans	18

### VODKA

4cl

Guillotine ambrée	19
Belvédère	21
Grey Goose	19
Eristoff	14

### TEQUILA & MEZCAL

4cl

Mahani	18
Patron Silver	25
Milagro	16

### DIGESTIFS

4cl

<b>COGNAC</b>	
Hennessy V.S	20
Rémy Martin V.S.O.P	27
Hennessy X.0	46
<b>CALVADOS</b>	
Morin Hors d'Age 15 ans	34
Père Magloire fine VS	25
<b>BAS-ARMAGNAC</b>	
Domaine de Bigney	35
<b>EAUX-DE-VIE</b>	
Poire Williams	16
Mirabelle, Prune	16
<b>LIMONCELLO</b>	
Di Capri	16