

La cuisine du Paris Nice

Entrée 9 euros, plat 16 euros et dessert 5 euros

La mousse de tomates au basilic

Ou

Les 9 escargots de Bourgogne

Ou

Le croustillant de chèvre et lardons

Ou

Les œufs pochés à la Bourguignonne façon meurette

Ou

Le saumon Gravlax mariné aux agrumes

Le cabillaud et sa sauce Chorizo et ail

Ou

La blanquette de la mer du marché

Ou

Le magret de canard sauce aux agrumes

Ou

La fricassée de rognons à la Jovinienne

Ou

Le filet de cochon rôti et sa sauce au bleu

La crème brûlée du moment

Ou

Le moelleux chocolat aux griottes (9min de cuisson)

Ou

La panacotta du chef

Ou

L'île flottante caramel au pain d'épices de la maison Dosnon

Ou

La forêt noire du Paris Nice

Ou

L'assiette de fromages de Pascal Leroux

(Entrée + plat + dessert = 30 euros)

Nos idées gourmandes

Le tartare de St Jacques et truite de mer 17 euros

Le foie gras de canard maison 27 euros

Les plats

La Saint Jacques et sa croute pistache 24 euros

La tête et langue de veau à la vinaigrette sauce gribiche 20 euros

Le ris de veau à la crème de cèpes et vin jaune 27 euros

Le tournedos dans le filet de bœuf sauce au poivre vert de Madagascar 27 euros

Chers clients, Chère cliente

Pour le bien être de notre équipe nous informons que le Paris Nice fermera ses portes systématiquement à 23h30 merci de votre compréhension

L'équipe du Paris Nice

La carte Coté Bistro

Nos salades

La salade gourmande 17 euros

Endives rouges et vertes, poulet mariné et cerneau de noix

Les tartines de chèvre de l'Yonne et d'affiné au Chablis 18 euros

Nos burgers

Le Paris Nice 17 euros

160 gr de bœuf, double cheddar, sauce américaine

Le burger de la semaine 18 euros

Selon le marché du chef

L'équipe du Paris Nice vous propose une large gamme de vins pour accompagner votre repas.

Besoin d'un conseil, envie de découvrir une nouveauté, nous sommes à votre disposition.

Le menu découverte

**Le foie gras de canard maison du chef
(Supplément de 4 euros)**

Ou

Les 12 escargots de Bourgogne en coquille

**Le tournedos coupé dans le filet de bœuf
Sauce au Porto rouge et échalotes confites**

Ou

Les filets de Rouget au beurre de corail

Le nougat glacé maison

Ou

Le feuilleté aux fruits rouges et crème montée

47 euros prix net par personne

Ou

51 euros avec une assiette de fromages