

RESTAURANT LA PERGOLA

MENU BISTROT (du lundi au samedi) 38 €

LUNCH MADE IN FRANCE (chaque dimanche) 50 €

À LA CARTE 12H30 - 17H00

SANDWICHES ET BURGERS (SANDWICHES & BURGERS)

Royal club sandwich	27 €
<i>Royal club sandwich</i>	
Royal club sandwich au saumon fumé	27 €
<i>Royal club sandwich with smoked salmon</i>	
Hamburger ou cheeseburger	27 €
<i>Hamburger or cheeseburger</i>	
Hamburger de thon	29 €
<i>Tuna hamburger</i>	
Le véritable pan bagnat selon la charte niçoise	25 €
<i>Traditional sandwich from Nice</i>	

ENTRÉES ET SALADES (STARTERS & SALADS)

Pizza minute : Marguerite, Napolitaine ou Pissaladière	19 €
<i>Pizza, Marguerite, Napolitana or "Pissaladière"</i>	
Vitello tonnato	21 €
<i>Veal "tonnato"</i>	
Salade niçoise	26 €
<i>Salad "niçoise"</i>	
Le traditionnel melon et jambon bellota de Jabugo	27 €
<i>Melon and "Jamon bellota de Jabugo"</i>	
Salade grecque	20 €
<i>Greck salad</i>	
Tomates du pays, burrata et basilic	19 €
<i>Tomatoes from Nice, burrata and basil</i>	
Sardines de Méditerranée sous le grill	19 €
<i>Grilled sardines</i>	
Saumon mariné par nos soins	22 €
<i>Marinated salmon</i>	
Gaspacho andalou original	17 €
<i>Original gaspacho</i>	
Encornets frits, sauce tartare	23 €
<i>Fried squids, tartar sauce</i>	
Carpaccio de poulpe, tomates, poivrons, coriandre	19 €
<i>Octopus carpaccio, tomatoes, sweet peppers, coriander</i>	

PATES (PASTA)

Tagliolini safran, tomate et poulpe	22 €
<i>Tagliolini with saffron, tomato and octopus</i>	
Pâtes fraîches aux truffes d'été	25 €
<i>Fresh pasta with summer truffles</i>	
Linguini alle vongole	18 €
<i>Linguini "alle vongole" (with clams)</i>	

POISSONS AU FOUR TOMATE/CITRON

FISHES WITH TOMATO AND LEMON

SELON LA PECHE (FRESHLY CAUGHT FISH)

Loup 5/600 GR	31 €
<i>Sea bass 5/600 GR</i>	
Daurade 5/600 GR	29 €
<i>Sea bream 5/600 GR</i>	
Turbot 5/600 GR	37 €
<i>Turbot 5/600 GR</i>	
Saint-pierre 5/600 GR	34 €
<i>John Dory 5/600 GR</i>	

VIANDES & POISSONS (MEAT & FISHES)

Tartare de bœuf	26 €
<i>Beef tartar</i>	
Entrecôte Black Angus 350 GR	43 €
<i>Entrecôte of "Black Angus beef" 350 GR</i>	
Côtelettes d'agneau sur le grill	35 €
<i>Grilled lamb chops</i>	
Camarone juste ouverte en deux, sauce vierge	47 €
<i>Big shrimp, virgin sauce</i>	
Filet de thon comme un steak au poivre	29 €
<i>Tuna with pepper sauce</i>	
Encornet grillé aux poivrons doux et tomates fraîches	27 €
<i>Grilled squid with sweet peppers and tomatoes</i>	

VIANDES SUR COMMANDE (MEAT- PRE ORDER 24 HOUR)

Poulet fermier rôti pour 2 ou 4 personnes	58 € / 90 €
<i>Roasted free-range chicken for 2 or 4 persons</i>	
Epaule d'agneau braisée aux épices douces pour 2 personnes	75 €
<i>Braised saddle of lamb with mild spices for 2 persons</i>	

GARNITURES (SIDE DISHES)

Véritables haricots verts du pays	
<i>Local green beans</i>	
Pommes de terre : purée / rissolées / frites	
<i>Potatoes : mashed / sauteed / fries</i>	
Courgettes violon du maraicher	
<i>Zucchini</i>	

DESSERTS

Glaces et sorbets	13 €
<i>Ice creams and sorbets</i>	
Fraise ou framboise Melba	16 €
<i>Strawberry or raspberry "Melba"</i>	
Café ou chocolat Liégeois	16 €
<i>Coffee or chocolate "Liégeois"</i>	
Moelleux au chocolat et sa glace	14 €
<i>Chocolate cake and ice cream</i>	
Assiette de fruits frais selon le marché	15 €
<i>Seasonal fresh fruits</i>	
Milkshake	15 €
Tarte aux fraises	12 €
<i>Strawberry tart</i>	
Tiramisu	13 €

Veau d'origine France, boeuf France et USA, porc Espagne. Taxe et service inclus
Veal from France, beef from France & USA, pork from Spain. Taxe and service included

MENU BISTROT 38

*(Menu 3 plats-au déjeuner uniquement sauf dimanche et jours fériés)
(3 course menu-lunch only except Sunday and Bank Holiday)*

Vichyssoise glacée,
croutons dorés, chantilly au saumon fumé, fleur de caviar
*Iced vichyssoise soup,
croutons, smoked salmon Chantilly, caviar flower*

ou/or

Copeaux de jambon Iberique,
ricotta aux agrumes, la figue cuite et crue
*Iberico ham,
ricotta seasoned with citrus, fig*



Dos de cabillaud demi-sel,
légumes du moment, jus court et huile d'olive citron
*Back of cod,
seasonal vegetables, lemon olive oil*

Ou/or

Bavette d'Angus à la plancha
sauce au poivre
*Beef Angus « à la plancha »
pepper sauce*



Tarte aux fraises
Strawberry tart

Ou/or

Moelleux au chocolat et sa glace
Chocolate cake with ice-cream

Ou/or

Crème caramel originale
Original caramel custard