

PASEO

Plaisirs partagés
@juanaxpaseo #LifeatPaseo

BAS LES PATTES

- Socca à la farine de pois chiches ● / 8€
Typical Provençal pancake with chickpea flour
- Kolokythokeftede ● 12€
Beignets grecs de courgette et feta
Kolokythokeftede - Greek zucchini and feta fritters
- Empanadas au poulet, mangue et sauce chili 12€
Chicken and mango empanadas with chili sauce
- Houmous libanais ● / 12€
Lebanese hummus
- Petite friture, sauce tartare 10€
Deep fried fishes, tartar sauce
- Baba Ganoush ● / 17€
Baba Ganoush
- Guacamole citron vert coriandre, chips de maïs ● / 17€
Homemade guacamole with lime and coriander, corn chips

PAINS&CO

- Focaccia à l'huile d'olive et fleur de sel ● 4€
Olive oil focaccia and salt flower
- Pain Pita ● 5€
Pita bread

A TOI, A MOI

- Ceviche d'espadon, lait de coco et citron vert / 25€
Swordfish ceviche, coconut milk and lime
- Salade César Paseo aux gambas 26€
Paseo Cesar salad with prawns
- Tataki de thon grillé, salsa d'ananas snacké / 29€
Roasted tuna tataki with grilled pineapple salsa
- Dos de cabillaud cuit vapeur / 25€
sauce vierge à la mangue
Steamed cod filet with mango sauce

A TOI, A MOI

- Travers de porc à la sauce barbecue 27€
Pork ribs with barbecue sauce
- French dip sandwichs à la daube provençale 24€
French dip sandwichs with Provençal stew
- Bavette grillée, beurre au cumin et anchois fumés 28€
Grilled flank steak with cumin butter and smoked anchovies
- Blanc de poulet laqué au miel et gingembre 26€
Chicken breast glazed with honey and ginger



/ Sans gluten

● Végétarien

Origine des viandes : France/UK/USA - Meats from France/UK/USA

Du lundi au dimanche 18h - 22h / From Monday to Sunday 6pm - 10pm

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

PASEO

A TOI, A MOI VEGE

- Mozzarella di Buffala «125g» ● / 26€
tomates du marché et sauce pistou
*Mozzarella di Buffala «125g»,
local tomatoes and pesto sauce*
- Patate douce farcie, ● / 19€
pois chiches et feta, sauce curry
*Stuffed sweet potato with chickpeas and feta,
curry sauce*
- Salade de haricots verts, œuf de caille et noisette / 19€
Green beans salad, quail egg and hazelnut salad
- Tagliatelles fraîches aux tomates et basilic, ● / 23€
straciatella
Fresh tagliatelle with tomatoes and basil, straciatella

TIRAMISURPRISE

- Tiramisu arabica, fruits rouges, limoncello 12€
Coffee, red fruits, limoncello tiramisu
- Pâtisserie du Chef Steve Moracchini 12€
Steve Moracchini's Pastry
- Boule de glace artisanale 3€
Fraise, framboise, citron, coco, vanille, chocolat,
pistache, caramel beurre salé, noisette
*Scoop of ice cream - Strawberry, raspberry, lemon, coco,
vanilla, chocolate, pistachio, salted butter caramel, hazelnut*
- Supplément sauce chocolat ou coulis de fruits 2€
ou chantilly
Chocolate sauce or fruits coulis or whipped cream supplement

ON THE SIDE

- Cœur de laitue croquante, ● / 7€
vinaigrette moutarde à l'ancienne
Crunchy lettuce heart, old-fashioned mustard vinaigrette
- Frites artisanales ● / 7€
Artisanal fries
- Dahl de lentilles corail, crème de yaourt ● / 7€
Lentils stew, yogurt cream
- Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette ● / 7€
et huile d'olive
Mashed potatoes with chives and olive oil
- Riz sauté à la cébette, noix de cajou 7€
Fried rice with cebette, cashew nuts
- Légumes rôtis, beurre aux herbes 8€
Roasted vegetables, herbs butter
- Salade coleslaw allégée 8€
fromage blanc et vinaigre de cidre
Light coleslaw salad Cottage cheese with cider vinegar
- Ratatouille Provençale, basilic et parmesan 8€
Ratatouille from Provence, basil and parmesan cheese

KIDS CORNER

- Aiguillettes de poulet aux corn flakes, frites 23€
Chicken breast with cornflakes, French fries
- Tagliatelles fraîches à la sauce tomate ● 18€
Fresh tagliatelle with tomato sauce
- Filet de cabillaud et écrasé de pommes de terre / 21€
Roasted codfish, smashed potatoes



✂ Sans gluten ● Végétarien

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

PASEO

VINI, VIDI, VICI

	Verre (12cl)	50cl	75cl	150cl	300cl
ROSE					
Provence FMR			42€	82€	
Provence Roseline Prestige <i>Long et fruité</i>		28€			
Minuty Prestige	10€		52€	114€	228€
Minuty Cuvée 281			160€		
BLANC					
Provence Lou Blanc <i>Idéal pour l'apéritif</i>	9€		42€		
Provence Roseline Prestige <i>Blanc de caractère</i>		28€			
Bourgogne J.Drouhin <i>Chardonnay de référence</i>	10€		55€	110€	
Lugiria 5 Terres Possa <i>Italie</i>			59€		
Chassagne-Montrachet Joseph Drouhin <i>Chardonnay</i>			200€		
ROUGE					
Côtes du Rhone Belleruche Chapoutier			39€		
Rioja Soto Chapoutier <i>Espagne</i>			50€		
Chinon <i>Cabernet frais</i>			45€		
Vin de Seyssuel Chapoutier <i>Grande Syrah Lucidus</i>			62€		
Bordeaux Maucaillou	9€		48€		
St Joseph Louis Chèze <i>Syrah de caractère</i>		39€ (37.5cl)			
Crozes-Hermitage <i>Référence du Rhône</i> ♥	8€		52€		
Volnay Jean Marc Bouley <i>pinot noir</i>			150€		

LES BULLES

	Verre (12cl)	75cl	150cl
Champagne de vigneron	16€	95€	
Champagne Deutz Classic		105€	200€
Champagne Veuve Clicquot		135€	
Champagne Ruinart Blanc de Blanc		350€	700€
Moscato d'Asti	8€	48€	
Prosecco		45€	
Cidre du Val d'Aoste <i>Italie</i>	8€	55€	

UNE PETITE MOUSSE (33cl) 10€

Bière du Comté Ambrée, Corona, Fada IPA, Pietra Blanche, Heineken, Leffe Brune

JUSTE POUR L'APERÔ (7cl) 12€

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

PASEO

ON SE LAISSE TENTER ? (20c 17€)

Agrumi

Gin Double Yuzu, soda pamplemousse, citron vert, liqueur de yuzu

Double Yuzu Gin, grapefruit soda, lime, yuzu liquor

Mont Ida

Vodka Mez framboise rose, sirop de verveine, purée de framboise, citron vert, ginger beer

Pink raspberry Mez Vodka, vervain syrup, raspberry, lime, ginger beer

Padova

Champagne, Apérol, citron vert, menthe fraîche

Champagne, Apérol, lime, fresh mint

Gringo

Tequila Milagro, sirop de cannelle, purée de passion, citron vert, cidre, romarin frais

Milagro Tequila, cinnamon syrup, passion fruit, lime, cider, fresh rosemary

Rio

Whisky Ballantine's Brasil, sirop de gingembre et de piment, citron vert, ananas, menthe fraîche

Ballantine's Brasil Whisky, ginger and chili syrup, lime, pineapple, fresh mint

SODAS

8€

Coca-Cola, Coca-Cola zero (33cl)

Orangina (25cl)

Fever tree ginger ale (25cl)

Fever tree ginger beer (25cl)

Fever tree tonic (25cl)

Ice tea Thé Meneau (25cl)

RETOUR AUX SOURCES

Evian, Badoit (50cl) 6€

Evian, Badoit (75cl) 10€

SWEET DESIRE (20c)

12€

Detox

Jus de pomme, sirop de verveine, gingembre, citron vert, menthe, eau gazeuse

Apple juice, vervain syrup, ginger, lime, mint, sparkling water

Rosalita

Sirop de rose, framboises fraîches, concombre, limonade

Rose syrup, fresh raspberries, cucumber, limonade

From the South

Jus de cranberry, pamplemousse, sirop de lavande, tonic

Cranberry juice, grapefruit, lavender syrup, tonic

BOOSTER

Malongo - Bio et labélisés commerce équitable
Malongo - Organic and labelled fair trade

CAFES ESPRESSO

6€

Arabica de Colombie subtil et léger
Subtle and light Arabica from Colombia

Moka d'Ethiopie puissant et racé
Powerful and racy mocha from Ethiopia

Deca Acqua

Café américain 8€
American coffee

Double espresso, Cappuccino 8€

Latte macchiato, Ice coffee 10€

RELAX

8€

Thé noir - Breakfast, Earl Grey, Darjeeling
Black tea

Thé vert - Long jing, Hammam, Jasmin
Green tea

Infusion - Camomille, Tilleul, Verveine, Rooibos des Vahinés
Infusion - Chamomile, Lime, Verbena, Rooibos of the Vahines

PASEO

Plaisirs partagés
@juanaxpaseo #LifeatPaseo

GIN

Beefeater	14€
Bombay Sapphire	15€
Tanqueray	16€
Tanqueray 10	22€
Hendrick's	19€
Double Yuzu	15€
Etsu	15€
Matsui <i>The Hakuto Premium</i>	15€
Japanese distilled <i>Pacific Ocean water</i>	15€

VODKA

Guillotine	16€
Guillotine ambrée	19€
Romanov	14€
Belvedere	21€
Grey Goose	19€
Mez framboise	18€
Mez concombre	18€

LIQUEURS

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

RHUM & CACHACA

Havana 3 ans	16€
Saint James ambré	16€
Bacardi réserve 8 ans	19€
Zacapa 23 ans	25€
Ratu signature blend 8 ans	22€
Cachaça Leblon	14€

TEQUILA & MEZCAL

Mahani	18€
Patron Silver	25€
Milagro	16€

WHISKY

Northern & Western Highlands Talisker 10 ans	21€
Islay Lagavulin 16 ans	25€
Blended Scotch Whisky Johnnie Walker Red Label Johnnie Walker Black Label Chivas Régal 12 ans	16€ 18€ 18€
Irish Whisky Jameson	14€
Bourbon & Sour Mash Whisky Jack Daniel's Four Roses	18€ 14€
Japanese Whisky The Matsui Mizunara Cask The Peated Sakura Cask	25€

DIGESTIFS

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

