

PASEO

Plaisirs partagés
@juanaxpaseo #LifeatPaseo

BAS LES PATTES

- Socca à la farine de pois chiches ● / 8€
Typical Provençal pancake with chickpea flour
- Houmous au potimarron, persil et grenade ● / 12€
Pumpkin, parsley and pomegranate hummus
- Guacamole citron vert coriandre, chips de maïs ● / 18€
Homemade guacamole with lime and coriander, corn chips
- Gambas en tempura d'amande 23€
Sauce tartare aux algues
Prawns in almond tempura, seaweed tartar sauce
- Baba Ganoush, purée d'aubergines ● / 18€
Sésame et citron
Baba Ganoush, eggplant, sesame and lemon
- Beignets de courge et châtaignes ● 12€
Sauce yaourt ciboulette
Butternut and chestnuts fritters, yoghurt and chives sauce
- Raviolis frits aux 4 fromages ● 19€
Chutney de prune et gingembre
Fried ravioli with 4 cheeses, plum chutney and ginger
- Moules gratinées à l'espagnole 19€
Gratinated mussels with parsley butter

A TOI, A MOI

- Carpaccio de bar «Aquafrais Cannes» / 25€
Vinaigrette citron, kiwi et salicorne
Sea bass carpaccio, lemon, kiwi and samphire vinaigrette
- Salade Paseo au saumon gravlax / 26€
Sucrine, endives et orange
Paseo salad with gravlax salmon, sucrine, endive and orange
- Tajine de Saint Jacques, moules et gambas / 29€
Citron confit et olives vertes
Scallop, mussels and prawns tagine, candied lemon and green olives
- Merlu confit au beurre noisette / 26€
Câpres et persil
Candied hake fillet with brown butter, capers and parsley

A TOI, A MOI

- Filet mignon de porc laqué à la citronnelle / 26€
Pork tenderloin glazed with lemongrass
- French dip sandwiches à la daube provençale 24€
French dip sandwiches with Provençal stew
- Rumsteck de bœuf grillé, sauce au poivre vert / 33€
Grilled beef rump steak, green pepper sauce
- Suprême de poulet rôti 27€
Jus de volaille, menthe et raisin
Roasted chicken supreme, poultry juice, mint and grapes

PAINS&CO

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



✂ Sans gluten ● Végétarien

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

Lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi 18h - 22h / Monday, Tuesday, Thursday, Friday and Saturday 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

Taboulé aux céréales et herbes • 19€
Vinaigrette gingembre et noix de cajou
Cereals and herbs tabbouleh, ginger and cashew vinaigrette

Risotto au potimarron, parmesan et noisette • 23€
Pumpkin, parmesan and hazelnut risotto

ON THE SIDE

Cœur de laitue croquante • 7€
vinaigrette moutarde à l'ancienne
Crunchy lettuce heart, old-fashioned mustard vinaigrette

Frites artisanales • 8€
Artisanal fries

Gnocchis à la romaine, herbes fines • 10€
Roman-style gnocchi, fine herbs

Carottes multi couleur rôties, miel et romarin • 8€
Roasted multi-colored carrots, honey and rosemary

Nouilles maison aux légumes, Shiitake et sésame • 10€
Homemade noodles with vegetables, Shiitake and sesame

Pommes de terre farcies, cheddar et bacon • 10€
Stuffed potatoes, cheddar and bacon

Ragoût de haricots coco, tomate et origan • 10€
Beans stew, tomato and oregano



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, vanille, chocolat,
Scoop of ice cream - Strawberry, vanilla, chocolate

Supplément sauce chocolat ou coulis de fruits 2€
ou chantilly
Chocolate sauce or fruits coulis or whipped cream supplement



KIDS CORNER

Aiguillettes de poulet aux corn flakes, frites 23€
Chicken breast with cornflakes, French fries

Pâtes fraîches à la sauce tomate • 18€
Fresh tagliatelle with tomato sauce

Filet de loup, risotto au parmesan • 23€
Roasted sea bass, parmesan risotto

✂ Sans gluten • Végétarien

Lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi 18h - 22h / Monday, Tuesday, Thursday, Friday and Saturday 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

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 ? (20cl) 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

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

Jack Twist

Jack Daniel's, sirop de cannelle, purée de passion, citron vert, Prosecco

Jack Daniel's, cinnamon syrup, passion fruit, lime, Prosecco

Roza

Tequila, Campari, purée de framboise, menthe fraîche

Tequila, Campari, raspberry, fresh mint

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

RETOUR AUX SOURCES

Evian, Badoit

(50cl) 6€

Evian, Badoit

(75cl) 10€

SWEET DESIRE (20cl)

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

American coffee

8€

Double espresso, Cappuccino

8€

Latte macchiato, Ice coffee

10€

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)

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€

LIQUEURS

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

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€

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€

VODKA

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

TEQUILA & MEZCAL

Mahani	18€
Patron Silver	25€
Milagro	16€

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€

