

PASEO

PLAISIRS PARTAGES



BAS LES PATTES

- Socca niçoise à l'huile d'olive, poivre noir 🌿 • 9€
Typical Provençal Socca with olive oil, black pepper
- Houmous de petits pois, huile de menthe, feta 🌿 • 9€
Pea hummus, mint oil, feta
- Petite friture de Joëls & sauce antiboise 9€
Deep fried fish & Mediterranean sauce
- Taboulé libanais aux céréales, persil & menthe • 12€
Lebanese tabbouleh with cereales, parsley and mint
- Baba ganoush au chou-fleur, grenade, sésame • 12€
& coriandre
Cauliflower Baba Ganoush, pomegranate, sesame & coriander
- Beignets de morue & aioli 14€
Codfish fritters & aioli
- Moules gratinées en persillade 19€
Gratinated mussels with chopped parsley and garlic

SCARPETTA

- Brioche de Nigelle *Nigelle's Brioche* 5€
- Focaccia *Focaccia* 5€

CHEERS! 17€ (20cl)

Mont Ida

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

Ondine

Oil Gin, Skinos, saumure d'olive, tonic

Eden

Moscato d'Asti, Perrier, crème de melon Charentais

Cap d'Or

Liqueurs de Lune d'Abricot et de Cognac, thé noir Breakfast, sirop d'agave et citron

Juanito

Bacardi, Ferroni Ambré, Cynar, citron et miel

Peach Azur

Pisco infusé à la feuille de pêche, citron, sirop camomille et blanc d'œuf

PASEO

SOLO, DUO OR TUTTO

Paëlla PASEO 🐷 Moules, crevettes, ailerons de volaille, poisson du jour, chorizo et riz safrané à partager ou pas ! <i>PASEO Paella, mussels, prawns, chicken wings, fish of the day, chorizo and saffron rice</i>	58€
Loup mariné, vinaigrette aux agrumes & shiso ✨ <i>Marinated sea bass, citrus vinaigrette & shiso</i>	23€
Gambas grillées flambées au pastis & citron confit ✨ <i>Grilled prawns, flambeed with pastis and candied lemon</i>	24€
French dip sandwich à la daube, Philadelphia & pickles d'oignons rouges <i>French dip sandwich with Provençal stew, Philadelphia cheese & red onions pickles</i>	24€
Thon croustillant, vierge aux câpres & olives ✨ <i>Crispy tuna, virgin sauce with capers & olives</i>	21€
Chakchouka aux poivrons confits & merguez ✨ <i>Candied peppers & merguez chakchouka</i>	25€
Ailerons de volaille confits, moutarde, zataar & coriandre ✨ <i>Chicken wings confit, mustard, zaatar & coriander</i>	21€
Ravioles de veau confit, émulsion carbonara & lard croustillant <i>Candied veal ravioli, carbonara emulsion & crispy bacon</i>	25€

SIDES

Sucrines grillées, ✨ • huile d'olive & fleur de sel <i>Grilled sucrones, olive oil & salt flower</i>	8€
Frites artisanales ✨ • <i>Homemade fries</i>	8€
Frites de panisse au romarin ✨ • <i>Chickpea fries with rosemary</i>	12€
Asperges vertes ✨ • beurre demi-sel à l'estragon <i>Green asparagus, tarragon half-salted butter</i>	12€
Polenta Taragna crémeuse ✨ • & marjolaine <i>Creamy polenta & oregano</i>	8€

SWEET KISS

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

KIDS CORNER

Aiguillettes poulet aux cornflakes - Frites artisanales <i>Chicken breasts with cornflakes - Homemade fries</i>	23€
Filet de loup - Légumes de saison <i>Roasted sea bass - Seasonal vegetables</i>	21€

✨ Sans gluten • Végétarien 🐷 Porc Origine des viandes : UE - Meats from UE

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
ROSE				
Côtes de Provence - Provence FMR			42€	82€
Côtes de Provence - Roseline Prestige	7€	28€		
Côtes de Provence - Minuty Prestige	10€			
BLANC				
Côtes de Provence - Roseline Prestige	9€	28€	42€	
Bourgogne - J. Drouhin	10€		55€	110€
Italie - Liguria Cinque Terre Possa Nature			59€	
Chardonnay - Chassagne-Montrachet Joseph Drouhin			200€	
ROUGE				
Côtes du Rhône - Adunato Chapoutier			39€	
Espagne - Rioja Soto Chapoutier			50€	
Grande Syrah Lucidus - Vin de Seyssuel Chapoutier			62€	
Bordeaux Moulis en Médoc - Château Mauvesin Barton	9€		48€	
Syrah - St Joseph Louis Chèze		39€		
Côtes du Rhône - Crozes-Hermitage	8€		52€	
Pinot Noir - Volnay Rossignol			150€	

LES BULLES

	Verre (12cl)	75cl	150cl
Champagne Vigneron	16€	95€	
Champagne Deutz Classic		105€	200€
Champagne Veuve Clicquot		135€	
Champagne Ruinart Blanc de Blanc		350€	700€
Moscato d'Asti		48€	
Prosecco	8€	45€	

UNE PETITE MOUSSE

Bière Bacho Blonde
Corona
Pietra Blanche
Heineken
Leffe Brune
(33cl) 10€

PASEO

SODAS

Coca-Cola, Coca- Cola Zéro (33cl)	8€
Orangina (25cl)	
Fever-Tree Ginger Ale (25cl)	
Fever-Tree Ginger Beer (25cl)	
Fever-Tree Tonic (25cl)	
Ice Tea Thé Meneau (25cl)	

RELAX

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

CIDRE

Cidre du Val D'Aoste Italie	
Verre (12cl)	8€
75cl	55€

APERITIFS

Lillet blanc	12€
Campari	
Pastis	
Ricard	
Suze,	
Martini blanc, dry, rouge	

BOOSTER

Espresso	6€
- Arabica de Colombie subtil et léger	
- Moka d'Ethiopie puissant et racé	
- Deca Acqua	
Américain	8€
Double espresso	8€
Cappuccino	8€
Latte macchiato	10€
Ice coffee	10€

RETOUR AUX SOURCES

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

DRY SUMMER

Détox	12€
Thé vert, citron, sirop d'agave, curcuma, menthe fraîche	20cl
Citrina	
Thé noir, jus d'abricot, vinaigre d'agrumes, sirop d'orgeat	
Rosalita	
Sirop de fraises, framboises fraîches, concombre, limonade	

PASEO

GIN 5cl

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

LIQUEURS 5cl

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 5cl

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

WHISKY 5cl

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

VODKA 5cl

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

DIGESTIFS 5cl

COGNAC

Hennessy V.S	20€
Rémy Martin V.S.O.P	27€
Hennessy X.O.	46€

CALVADOS

Morin Hors d'Age 15 ans	34€
Père Magloire fine VS	25€

BAS-ARMAGNAC

Domaine de Bigney	35€
-------------------	-----

EAUX-DE-VIE

Poire Williams,	16€
Mirabelle, Prune	16€

LIMONCELLO

Di Capri	16€
----------	-----

TEQUILA & MEZCAL 5cl

Mahani	18€
Patron Silver	25€
Milagro	16€