

LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON &
FLEUR DE SEL 7,00€
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE WITH
SEA SALT

CRÈME BRÛLÉE AU MIEL & ROMARIN 7,00€
HONEY & ROSEMARY CRÈME BRÛLÉE

TIRAMISU AU SPÉCULOOS 7,00€
SPECULOOS TIRAMISU

CAFÉ GOURMAND 8,00€
Tiramisu spéculoos, mousse au chocolat,
glace à la violette
*Speculoos tiramisu, chocolate mousse, violet
ice cream*



LES GLACES - EN SAISON ICE CREAM - IN SEASON

DAME BLANCHE 8,00€
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 8,00€
Glace café ou chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly
Coffee or chocolate ice cream, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

COLONEL 10,00€
Sorbet citron et vodka
Lemon sorbet with vodka

LA GOURMANDE 8,00€
Caramel beurre salé, Noisette, vanille, sauce chocolat chantilly
Salted caramel, hazelnut, vanilla, chocolate sauce, whipped cream

LA RIVIERA 8,00€
Glace passion, framboise, citron, chantilly
Passion fruit, raspberry and lemon ice cream, whipped cream

LES GLACES - EN SAISON

PARFUMS / FLAVOURS

Fraise, chocolat, vanille, citron, café, framboise, rhum-raisin, caramel beurre salé, noisette, passion
*Strawberry, chocolate, vanilla, lemon, coffee, raspberry, rum and raisin, salted butter caramel,
hazelnut, passion fruit*

1 BOULE 1 SCOOP	2 BOULES 2 SCOOPS	3 BOULES 3 SCOOPS
3,00€	5,00€	6,00€

Paiements acceptés : CB, Visa, American express, Mastercard, Tickets Restaurant, Chèque-Vacances/Déjeuner. Chèques refusés.



Bistrot Jennifer

36, cours saleya - 06300 NICE

Tél : 04 93 80 52 50



MENU



Bistrot Jennifer

LES ENTRÉES (STARTERS)

ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE
PERSILLÉ, PAIN À L'AIL 12 PIÈCES 14,00€
BURGUNDY SNAILS WITH PARSLEY
BUTTER AND GARLIC BREAD (12 PIECES)

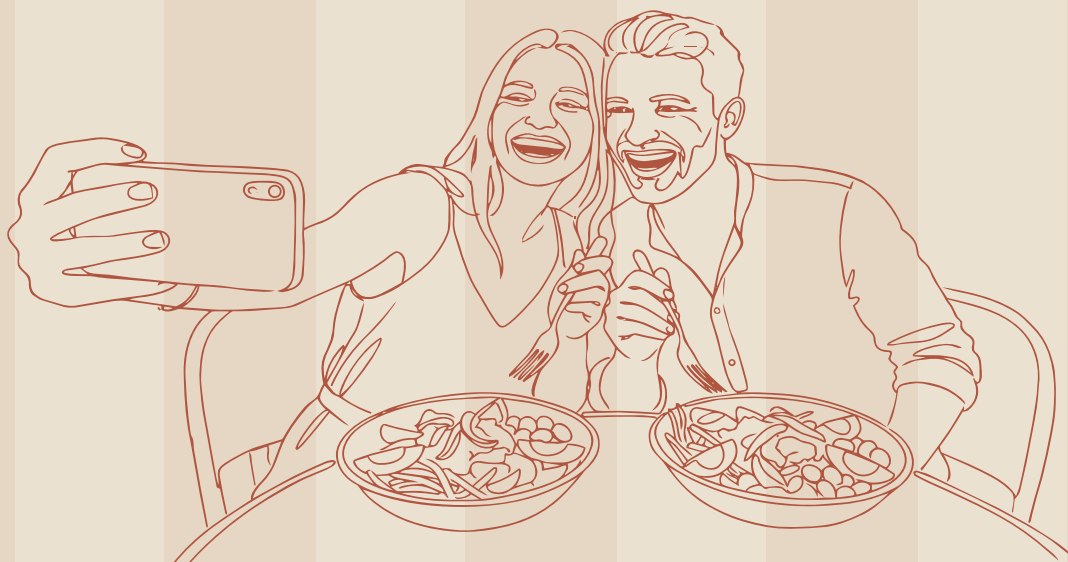
TARTARE DE THON, AVOCAT & PERLES DE
GRENADE 18,00€
Thon cru, oignons, échalotes, basilic, avocat,
grenade
*Raw tuna, onions, shallots, basil, avocado,
pomegranate*

BURRATA CRÈMEUSE DES POUILLES,
TARTARE DE TOMATES D'ANTAN &
BASILIC FRAIS 15,00€
CREAMY BURRATA FROM PUGLIA,
HERITAGE TOMATO TARTARE AND FRESH
BASIL

AUMÔNIÈRE CROUSTILLANTE AU CHÈVRE & BRIE, SALADE 18,00€
CRISPY GOAT CHEESE AND BRIE AUMÔNIÈRE, MIXED SALAD

LA NIÇOISE 18,00€
Salade, oeuf dur, anchois, olives, radis, légumes du marché, thon, huile d'olive
Lettuce, hard-boiled egg, anchovies, olives, radish, market vegetables, tuna, olive oil

LA CÉSAR 18,00€
CAESAR SALAD
Salade romaine, croustillant de poulet frais, copeaux de parmesan, tranche de lard, croûtons, oeuf
dur, sauce Caesar maison
*Romaine lettuce, crispy fresh chicken, parmesan shavings, bacon rasher, croutons,
hard-boiled egg, homemade Caesar dressing*



Paiements acceptés : CB, Visa, American express, Mastercard, Tickets Restaurant, Chèque-Vacances/Déjeuner. Chèques refusés.

TERRE (LAND)

ENTRECÔTE GRILLÉE (300G), SAUCE POIVRE OU
BÉARNAISE, GRATIN DAUPHINOIS 29,00€
300G RIBEYE STEAK, PEPPER SAUCE OR
BÉARNAISE SAUCE, DAUPHINOIS POTATO GRATIN

MAGRET DE CANARD ROSÉ TRANCHÉ, JUS CORSÉ
AUX FRUITS ROUGES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON 22,00€
PINK SLICED DUCK BREAST, RICH RED BERRY JUS, HOMEMADE
CRUSHED POTATOES

ESCALOPE DE VOLAILLE MILANAISE, EMMENTAL GRATINÉ & SAUCE TOMATE,
FRITES MAISON 21,00€
MILANESE CHICKEN ESCALOPE WITH GRATINATED EMMENTAL AND
TOMATO SAUCE, HOMEMADE FRIES

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX HERBES,
PURÉE DE PATATE DOUCE 29,00€
SLOW-COOKED LAMB SHANK WITH
HERBS, SWEET POTATO PURÉE

JOUE DE BOEUF MIJOTÉE AUX CAROTTES &
CÉLERI, ÉCRASÉ DE
POMMES DE TERRE 22,00€
BRAISED BEEF CHEEK WITH CARROTS
AND CELERY, CRUSHED POTATOES

BURGER SALEYA, FRITES MAISON & SAUCE BURGER SIGNATURE 19,00 €
Pain brioché, steak de boeuf français, brie fondant, oignons caramélisés, roquette,
sauce burger maison
Brioche bun, French beef patty, melted brie, caramelized onions, rocket salad, homemade
burger sauce

NOS SUPPLÉMENTS / OUR EXTRAS

GRATIN DAUPHINOIS / DAUPHINOIS POTATO GRATIN 5,00€
FRITES MAISON / HOMEMADE FRIES 5,00€
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE / CRUSHED POTATOES 5,00€
LÉGUMES CROQUANTS / CRUNCHY VEGETABLES 5,00€
SALADE MIXTE / MIXED SALAD 5,00€

Paiements acceptés : CB, Visa, American express, Mastercard, Tickets Restaurant, Chèque-Vacances/Déjeuner. Chèques refusés.

MER (SEA)

AÏOLI DE CABILLAUD, LÉGUMES VAPEUR, SAUCE AÏOLI MAISON 22,00€
COD FILLET WITH STEAMED VEGETABLES AND HOMEMADE GARLIC AIOLI

FILET DE LOUP GRILLÉ, FONDUE DE POIREAUX & BEURRE CITRONNÉ
MAISON 23,00€
GRILLED SEA BASS FILLET, LEEK FONDUE & HOMEMADE LEMON BUTTER

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ, RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN &
CHIPS DE CHORIZO 24,00€
GRILLED OCTOPUS TENTACLE, CREAMY PARMESAN RISOTTO AND
CHORIZO CHIPS

THON SNACKÉ EN CROÛTE DE SÉSAME, LÉGUMES CROQUANTS & SAUCE
SOJA-MIEL 26,00€
SESAME-CRUSTED TUNA STEAK, STIR-FRIED VEGETABLES AND SOY-HONEY
SAUCE

**ICI, LE POISSON N'A PAS LE TEMPS DE BRONZER : IL EST FRAIS !
HERE, THE FISH DOESN'T HAVE TIME TO SUNBATHE: IT'S FRESH!

POISSONS ENTIERS DU JOUR WHOLE FISH OF THE DAY)



LOUP, DAURADE ET AUTRES POISSONS DE LA CÔTE
SELON ARRIVAGE, GRILLÉS, BEURRE CITRONNÉ &
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON (PRIX/100GR)

Sea bass, sea bream and other local fish depending on
the daily catch, grilled, lemon butter & homemade crushed
potatoes (Price / 100 g)

VOIR NOTRE VIVIER / SEE OUR TANK

HOMARD BLEU DE BRETAGNE ET LANGOUSTE SELON
ARRIVAGE, GRILLÉS, SPAGHETTI À LA BISQUE DE
CRUSTACÉS (PRIX/100GR)

BRITTANY BLUE LOBSTER AND SPINY LOBSTER DEPENDING
ON AVAILABILITY, GRILLED, SERVED WITH SPAGHETTI IN SHELLFISH
BISQUE (PRICE / 100 G)

NOS SUPPLÉMENTS / OUR EXTRAS

GRATIN DAUPHINOIS / DAUPHINOIS POTATO GRATIN 5,00€
FRITES MAISON / HOMEMADE FRIES 5,00€
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE / CRUSHED POTATOES 5,00€
LÉGUMES CROQUANTS / CRUNCHY VEGETABLES 5,00€
SALADE MIXTE / MIXED SALAD 5,00€

Paiements acceptés : CB, Visa, American express, Mastercard, Tickets Restaurant, Chèque-Vacances/Déjeuner. Chèques refusés.

LES PÂTES (PASTA)



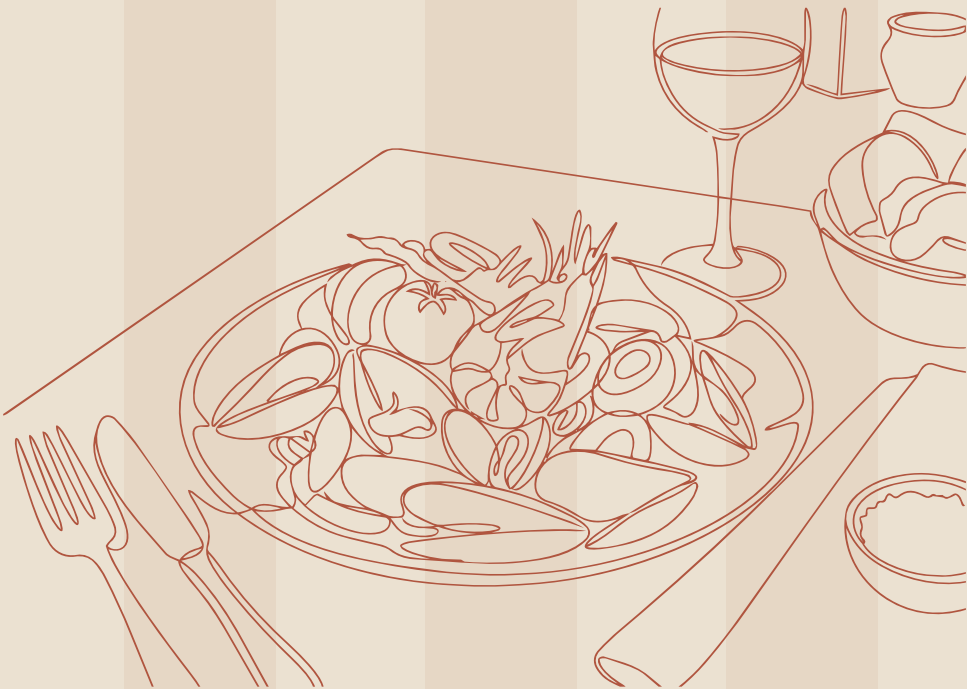
PENNE SAUCE TOMATE & BURRATA
DES POUILLES CRÉMEUSE 16,00€
PENNE WITH TOMATO SAUCE AND
CREAMY BURRATA FROM PUGLIA

SPAGHETTI CARBONARA À LA
FRANÇAISE 18,00€
FRENCH-STYLE SPAGHETTI
CARBONARA

RAVIOLES À LA JOUE DE BOEUF CONFITE, CAROTTES & CÉLERI
RAVIOLI WITH CONFIT BEEF CHEEK, CARROTS AND CELERY 19,00€

PENNE GRATINÉES FAÇON BISTROT, POULET & CHAMPIGNONS
BAKED PENNE BISTRO STYLE WITH CHICKEN AND MUSHROOMS 18,00€

SPAGHETTI DE LA MER 23,00€
Moules, gambas, calamars, tomates, ail, persil, oignons, cébettes, vin blanc
Mussels, prawns, calamari, tomatoes, garlic, parsley, onions, spring onions,
white wine



Paiements acceptés : CB, Visa, American express, Mastercard, Tickets Restaurant, Chèque-Vacances/Déjeuner. Chèques refusés.

LES PIZZAS

LA SIGNATURE 18,00€
Boursin à l'ail, mozzarella, croustillant de poulet
frais, burrata des Pouilles crémeuse, basilic frais,
huile d'olive
Boursin garlic cheese, mozzarella, crispy chicken,
creamy burrata from Puglia, basil, olive oil

LA MARGHERITA 10,00€
Sauce tomate, mozzarella, olives, origan
Tomato sauce, mozzarella, olives, oregano

LA REINE 15,00€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon
blanc, olives, origan
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham,
olives, oregano

LA QUATRE FROMAGES 17,00€
Crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan,
origan
Cream, mozzarella, gorgonzola, goat cheese, par-
mesan, oregano

LA PIQUANTE 15,00€
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, oignons roug-
es, piments frais, origan
Tomato sauce, mozzarella, chorizo, red onions,
chili, oregano

MENU ENFANT KIDS' MENU 10€

(Jusqu'à 10 ans / Up to 10 years old)

PLAT AU CHOIX / CHOICE OF MAIN

PIZZA MARGUERITE
MARGHERITA PIZZA

OU / OR

PENNE À LA TOMATE OU AU BEURRE
PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE OR BUTTER
OU / OR

NUGGETS & FRITES
CHICKEN NUGGETS & FRIES

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE
OU / OR

1 BOULE DE GLACE
1 SCOOP OF ICE CREAM

