

# Tapas

## L'assiette de Tapas 24,00

avec mesclun, jambon serrano et fromage Manchego  
8 spécialités / Poulpe à la Gallèga, Chorizo au cidre,  
Champignons persillés, Tortilla espagnole, Farcis niçois,  
Ailes de poulet au curry, Fruits de mer en persillade, Poivron rouge rôti à l'ail

### Les Cassolettes

• Patatas bravas (pommes vapeur rissolées, mayonnaise au piment doux)	7,50
• Tortilla de patatas (omelette de pomme de terre et oignons rissolés)	7,50
• Ailes de poulet rôties, à l'ail, au curry et piment légèrement relevé	7,50
• Chorizo frais, cuit au cidre naturel des Asturies	8,50
• Moules à la marinère, au vin blanc, ail et persil	8,50
• Champignons sautés, à la persillade	8,50
• Filets de poivrons rouges, rôtis à l'ail confit	8,50
• Fruits de mer en persillade, crevettes, moules, calamars, St Jacques	9,50
• Tortilla à l'andalouse, avec jambon Serrano et chorizo frais	9,50
• Farcis Niçois (tomate, oignon, courgette, poivron)	9,50
• Les 6 escargots en coquille	9,50
• Poulpe à la Gallega (huile d'olive, piment doux et fleur de sel)	12,00
• Morue fraîche gratinée à l'aïoli	12,00
• Calamars sautés en persillade	14,50

### Les Assiettes

• Pissaladière (tarte aux oignons rissolés, anchois et olives noires)	8,50
• Chorizo extra Cular doux, tranché fin, servi nature	8,50
• Jambon cru Serrano Bodega, 9 mois minimum	11,50
• Jambon cru de Parme 12 mois minimum d'affinage	12,00
• Magret de canard fumé	12,00
• Saumon fumé	12,00
• Jambon ibérique Pata Negra 36 mois minimum de Bodega	24,00

### « Pàn tomate »

• Pain de campagne toasté à l'huile d'olive et jus de tomate fraîche	7,50
--	------

### Sélection « Legrand Frères »

• La coupe « brut »	10 cl	10,50
• Piscine	12 cl	12,50
• Champagne « Brut » sélection	75 cl	58,00
• Champagne millésimé	75 cl	70,00
• Champagne Rosé	75 cl	70,00

# Cocktails

## Avec alcool (alcool 5 cl) 10,50

- Gin Fizz : Gin, jus de citron, sucre poudre, Schweppes
- Caruso : Gin, Noilly Prat, Pipermint
- Tequila Sunrise : Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine
- Bloody Mary : Jus de tomate, Vodka, Worcestershire sauce
- Blue Moon : Gin, Cointreau, Curacao, jus d'orange, Schweppes
- Cuba Libre : Rhum blanc, Coca-cola, citron
- Corrida : Xeres, Mandarine Impériale, jus d'orange
- Gin Tonic : Gin, Schweppes, citron
- Spritz : Campari, vin blanc, Schweppes
- Barcelone : Cointreau, Cognac, jus d'orange
- Planter : Rhum brun, Rhum blanc, sirop de canne, Jus ananas et d'orange
- Ti-Punch : Rhum brun et blanc, sirop de canne, citron vert
- Américano : Campari, Cinzano rouge, Noilly Prat, Schweppes
- Paradise : Gin, Brandy, Jus d'orange

## Spécialités (alcool 5 cl) 12,00

- Piña Colada : Rhum blanc Baccardi, Jus ananas, glace coco
- Margherita : Tequila, Cointreau, jus de citron
- Mojito : Citron vert, rhum "Havana Club" menthe fraîche, sucre de canne
- Caipirinha : Citron vert, rhum "Havana Club", sucre de canne

## Sans alcool (25 cl) 7,50

- Andalou : Jus de tomate, d'orange et de pamplemousse, citron
- Green : Jus d'ananas, de pamplemousse et sirop de menthe
- Exotique : Jus d'ananas, banane et de pamplemousse, sirop de grenadine

## Les Kirs

- au Champagne 12 cl : à la crème de mure, framboise ou cassis 11,50
- au vin blanc 12 cl : à la crème de mure, framboise ou cassis 5,00

## Sangria

- au verre 18 cl 6,50 • le pichet 75 cl 25,00

# Carte des boissons

Tarif bar soirée après 20h (sans prestation restaurant d'un repas complet)  
perception minimum : 7 €, pour toute consommation inférieure à ce prix sur la carte  
Règlement par chèque et billet de 500 non accepté. Prix nets, service compris.

Toute personne souffrant d'une allergie alimentaire est priée d'en informer la Direction de l'établissement qui lui donnera toute information nécessaire.

## Apéritifs

	Cont.		Cont.
• Anis au choix (Ricard, Pastis 51, Casanis, Cristal)	3 cl	4,50	• Cidre brut de Bretagne 25 cl 4,50
• Anis avec sirop	3 cl	4,70	• Cidre brut naturel des Asturies 75 cl 12,00
• Pastis de Nice	3 cl	5,00	• Cidre brut naturel des Asturies 70 cl 12,00
• Martini Rouge / Blanc	5 cl	5,00	
• Suze, Campari	5 cl	5,00	
• Suze crème de cassis	6 cl	6,00	
• Fino de Xeres "Tio Pepe" sec	6 cl	6,00	
• Muscat, Rivesaltes	6 cl	5,00	
• Porto rouge	6 cl	6,00	
• Porto 10 ans	6 cl	9,00	
• Martini Gin	6 cl	8,00	
• Vodka Gin	6 cl	8,00	

## Whiskies - Bourbons

• J.B	4 cl	8,00	• Bière de saison le demi 25 cl 4,60
• J.B (Baby)	2 cl	5,00	le baron 50 cl 9,00
• Ballantines, Jameson,	4 cl	9,50	
• Chivas Regal, (12 ans)	4 cl	12,00	
• Jack Daniels	4 cl	10,00	
• Single Malt (12 ans)			
Aberlour, Bowmore, Glenlivet	4 cl	12,00	

## Cognacs, Armagnacs

• Grande Champagne «Cognac Voyer»			
5 ans de moyenne d'âge	4 cl	9,00	
10 ans de moyenne d'âge VSOP	4 cl	12,00	
Napoléon 17 ans de moyenne d'âge	4 cl	16,00	
XO 25 ans de moyenne d'âge	4 cl	20,00	
EXTRA 40 ans de moyenne d'âge	4 cl	30,00	
• Bas Armagnac			
XO 6 ans de moyenne d'âge	4 cl	9,00	
12 ans d'âge de moyenne d'âge	4 cl	12,00	
20 ans de moyenne d'âge	4 cl	20,00	

## Brandy, Marcs, Eaux de vie

• Napoléon brandy	4 cl	7,00	
• Brandy Torres (Espagne) 10 ans	4 cl	9,00	
• Marc de Provence, Calvados	4 cl	9,00	
• Poire	4 cl	9,00	

## Rhums

• St James brun	4 cl	8,00	
• Rhum agricole blanc, Baccardi	4 cl	9,00	
• Havana Club brun 7 ans d'âge	4 cl	10,00	

## Autres alcools

• Tequila, Vodka, Gin, Grappa	4 cl	8,00	
• Dublino (Rhum, vodka, gin, grappa, tequila)	3 cl	5,00	
• Dublino Havana 7 ans	3 cl	6,00	
• Accompagnement sodas, jus de fruits au verre, pour alcools	10 cl	1,00	

## Digestifs liqueurs

• Baileys, Drambuie,	4 cl	8,00	
• Grand Marnier, Cointreau, Marie Brizard	4 cl	8,00	
• Génépi, Limoncello, Manzana	4 cl	8,00	
• Get 27, Amaretto, Fernet branca	4 cl	8,00	
• Kahlua, Sambucca, Malibu	4 cl	8,00	

## Boissons chaudes alcoolisées

• Grog au rhum brun	8,00	
• Vin chaud à la cannelle	6,00	
• Café arrosé "Carajillo" Grappa, cognac, rhum	5,00	
• Café et son verre d'alcool, grappa, Cognac, rhum	7,00	
• Irish Coffee - Marnissimo	12,00	

## Vins en carafe

Uniquement servi avec un repas	25 cl 5,00	50 cl 10,00	
• Rouge Merlot, IGP Méditerranée			
• Rosé IGP Méditerranée			
• Blanc IGP Méditerranée			

## Vins conseillés

Vin de Pays rouge, rosé, blanc IGP du Gard	75 cl	18,00	
Côte de Provence A.O.P. rouge, rosé, blanc	75 cl	22,00	
Côteaux du Languedoc A.O.P. "La Bergerie, vin bio"	75 cl	24,00	
Côte du Rhône rouge A.O.P.	75 cl	22,00	
Espagne - DO rouge Sangre de Toro	75 cl	24,00	
Italie - IGT rouge Rapitala Nero d'Avola	75 cl	24,00	
IGT blanc Rapitala Piano Maltese	75 cl	24,00	
Rouge Lambrusco amabile pétillant	75 cl	24,00	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Casa Nissa

## RESTAURANT

La vie est belle, Merci d'en profiter!

# Glaces Desserts



# Soirées Ambiance



7,50€

### Chocolat Liégeois

2 boules Chocolat Noir,  
1 boule Vanille,  
sauce chocolat  
et chantilly



7,50€

### Dame Blanche

3 boules Vanille,  
sauce chocolat  
et chantilly



8,00€

### Guadeloupe

1 boule Ananas,  
Coco et Mangue,  
coulis de fruits rouges  
et fruits frais



7,50€

### Gourmande

1 boule Vanille,  
Chocolat noir et  
praliné noisette,  
sauce chocolat  
et chantilly



7,50€

### Anglaise

1 boule Chocolat Noir,  
2 boules Menthe,  
sauce chocolat,  
chantilly



7,50€

### Café Liégeois

2 boules Café,  
1 boule Vanille,  
sauce café  
et chantilly



8,00€

### Amour

1 boule Pistache,  
Ananas  
et Framboise,  
coulis fruits rouges  
et fruits frais



9,50€

### Fraîcheur

1 boule menthe,  
pistache, citron,  
fruits frais et  
verre de Manzana



9,50€

### Brésil

1 boule Café,  
2 boules Rhum-Raisins,  
sauce café, chantilly  
et verre de Rhum



8,00€

### Amarena

1 boule Vanille,  
1 boule cassis  
1 boule Framboise,  
griottes, sauce amarena et chantilly



7,50€

### Ivoire et Ebène

1 boule Vanille, Noix de Coco,  
et Chocolat Noir, sauce chocolat  
et chantilly



9,50€

### Colonel ou Poire

3 boules Citron,  
verre de Vodka\*  
ou 3 boules Poire,  
verre de Williamine\*



9,50€

### Provence

Sorbets Limoncello,  
Poire et Framboise,  
coulis fruits rouges,  
fruits frais,  
et verre de Limoncello\*

## NOS CRÈMES GLACÉES

(1) Glace.



Café arabica



Pistache



Chocolat noir  
avec éclats de chocolats



Rhum-Raisins



Menthe avec paillettes  
de chocolat noir



Vanille de Madagascar



Praliné noisette

## NOS SORBETS PLEIN FRUIT<sup>(1)</sup>



Noix de coco



Mangue



Ananas



Cassis avec baies



Citron



Framboise



Limoncello



Poire William

Coupe 1 boule 3,50    Coupe 2 boules 6,00    Coupe 3 boules 7,00  
Parfum au choix/ chantilly

## SUPPLÉMENTS

Chantilly ..... 1,00    Verre d'alcool 2cl\* ..... 2,50  
Boule de glace ..... 1,50    cognac, rhum, marc, grappa, Limoncello  
en accompagnement d'un dessert

## LES DESSERTS GLACÉS

Nougat glacé chantilly et crème anglaise ..... 8,00  
Profiteroles au chocolat chaud, crème vanille et chantilly ..... 9,00

## LES DESSERTS

Mini Tiramisu ou mini crème brûlée ..... 3,50  
Café ou déca gourmand avec son mini Tiramisu ou crème brûlée ..... 5,00  
Dessert du jour, demandez au serveur ..... 6,50  
Duo Mini Tiramisu et mini crème brûlée ..... 6,50  
Thé Gourmand avec son mini Tiramisu ou crème brûlée ..... 7,00  
Salade de fruits frais ..... 7,50  
Panacotta aux fruits rouges ..... 7,50  
Carpaccio d'ananas, boule de glace ananas et chantilly ..... 8,00  
Café ou déca gourmand avec duo mini Tiramisu et crème brûlée ..... 8,00  
Feuilleté aux pommes caramélisées, et sa boule de glace vanille ..... 8,00  
Crème brûlée à la vanille Bourbon ..... 8,00  
Tiramisu au café et à l'Amareto ..... 8,00  
Nougat glacé, chantilly et crème anglaise ..... 8,00  
Gâteau pâte sablée, façon frangipane, glace et crème vanille ..... 9,00  
Gâteau moelleux aux trois chocolats, chantilly et crème vanille ..... 9,00  
Baba Sorrento au rhum, chantilly, griottes, glace au rhum et raisins ..... 9,00

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles  
\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.