

## Notre Socca

<i>La part</i> - one share	4,50 €
<i>La demi-part</i> - half share	3,50 €
<i>La double part</i> - double share	8,60 €

Sans oublier les incontournables ...  
Don't forget the unmissable...

<i>La Pissaladière la part avec ou sans anchois</i> Share of Onion's pie with anchovy (or not)	4,00 €
<i>La Marguerite</i> - la part	4,00 €
<i>La Napolitaine</i> - la part	4,00 €
<i>La Reine</i> - la part Pizza's share with tomato, cheese, anchovy (or not)	4,00 €
<i>La Pizza Tomate Fraîche-mozzarella-basilic</i> - la part Pizza's share with fresh tomato, mozzarella cheese, basil	4,00 €
<i>Lou Pan Bagnat maison (même le pain !)</i> Hand made Pan bagnat	9,00 €



## Nos Suggestions

<i>Assiette de Poivrons Grillés</i> accompagnés de ses croûtons et ses filets d'anchois	10,00 €
<i>Assiette de Farcis Niçois</i> Tomate, courgette, oignon, poivron, aubergine, basilic accompagnés de Mesclun	16,00 €
<i>Pan Panis</i> Hamburger revisité dans pain aux olives, ratatouille, panis, chips de jambon, basilic, mozzarella, accompagné de Mesclun	13,00 €
<i>Croque Socc</i> Croque Monsieur revisité avec de la Socca garni de poivrons grillés maison, jambon cru, mozzarella, tomate, basilic, le tout accompagné de son mesclun	13,00 €
<i>Ravioli jus Daube ou pistou</i>	15,00 €
<i>Daube Niçoise</i> Accompagnée de ses raviolis	18,00 €
<i>Soupe Pistou</i>	12,00 €
<i>Salade d'Artichauts</i> Carpaccio d'artichauts violets, riquette, copeaux de parmesan, tomates Picadilly, basilic	16,00 €
<i>Salade pois chiches</i> Accompagnée d'un toast de poivrons grillés maison et son filet d'anchois, tapenade, tomates Picadilly	9,00 €

## Nos Pizzas

<i>La Marguerite</i> Sauce tomate, fromage, olives, origan	10,50 €
<i>La Napolitaine</i> Sauce tomate, fromage, anchois, olives, origan	11,00 €
<i>La Sicilienne</i> Sauce tomate, fromage, anchois, câpres, olives, origan	11,00 €
<i>La Reine</i> Sauce tomate, fromage, jambon, champignons, olives, origan	13,50 €
<i>La 3 Fromages</i> Sauce tomate, fromage, mozzarella, emmenthal, chèvre, olives, origan	14,00 €
<i>La Pêcheur</i> Sauce tomate, fromage, thon, câpres, persillade, olives, origan	14,00 €
<i>La Provençale</i> Sauce tomate, fromage, tomates fraîches, anchois, persillade, olive, origan	13,50 €
<i>La Nissarde</i> Sauce tomate, fromage, oignons cuisinés, poivrons, basilic, olives, origan	13,50 €
<i>La Quatre Saisons</i> Sauce tomate, fromage, jambon, champignons, cœur d'artichaut, anchois, olives, origan	15,00 €
<i>La Chorizo</i> Sauce tomate, fromage, oignons cuisinés, lardons, chorizo, olives, origan	15,00 €
<i>La Syracuse</i> Sauce tomate, fromage, thon, chèvre, champignons, persillade, olives, origan	15,00 €
<i>La Socca d'Or</i> Sauce tomate, fromage, tomates fraîches, chèvre, persillade, olives, origan	15,00 €
<i>La Pomodone</i> Sauce tomate, fromage, tomates fraîches, mozzarella, basilic, olives, origan	15,00 €
<i>La Paysanne</i> Sauce tomate, mesclun, jambon cru, champignons, basilic, huile d'olive, olives, origan	14,00 €
<i>La Fermière</i> Sauce tomate, mesclun, tomates fraîches, chèvre, basilic, huile d'olive, olives, origan	15,00 €
<i>La Nebbio</i> Sauce tomate, roquefort, chèvre, miel	14,00 €
<i>L' Aubergine</i> Sauce tomate, fromage, aubergines, persillade, olives, origan, à vous de composer la suite avec thon ou chèvre au choix	15,50 €
<i>La Fruit de Mer</i> Sauce tomate, fromage, champignons, calamars, moules, crevettes, persillade, olives, origan	17,00 €
<i>La Cannibale</i> Sauce tomate, fromage, viande hachée, oignons cuisinés, poivrons, persillade, olives, origan	17,00 €
<i>La Montagnarde</i> Sauce tomate, fromage, champignons, mozzarella, chèvre, jambon cru, olives, origan	17,00 €
<i>Supplément</i>	2,00 €

## Nos Salades

<i>Bol de Mesclun</i>	3,00 €
<i>La Mozza</i> Tomates mozzarella basilic mesclun olives, jambon cru Fresh tomato, mozzarella, mesclun, basil, olives	14,00 €
<i>La Cabrette</i> Mesclun tomates chèvre olives croustons maison basilic Mesclun, fresh tomato, crusty, goat cheese, basil, olives	14,00 €
<i>La Bella Nissa</i> Mesclun tomates anchois thon artichauts frais radis œuf olives Mesclun, fresh tomato, anchovy, tuna fish, radish, egg, artichoke, olives	16,00 €

## Nos Desserts Maisons

<i>Baba au Rhum</i>	8,00 €
<i>Panacotta</i> Coulis : toblerone, caramel beurre salé, fraise	7,50 €
<i>Tourte de Blette</i>	7,00 €
<i>Tarte aux pommes</i>	6,50 €
<i>Tarte aux pommes chantilly</i> Hand made apple pie with whipped cream	8,00 €
<i>Chou chantilly</i>	7,00 €
<i>Profiterole</i>	9,50 €
<i>Sablé à la crème de citron</i>	9,00 €
<i>Fondant au chocolat</i> avec sa boule de glace	9,00 €
<i>Supplément chantilly - Extra whipped cream</i>	1,50 €
<i>Supplément boule de glace - Extra ice cream</i>	2,50 €

## Nos Glaces

<i>Café ou chocolat liégeois</i>	9,00 €
<i>Coupe exotique</i> passion, mangue, coco, coulis fruits rouges, chantilly	9,00 €
<i>Charlottes aux fraises</i> 2 boules fraise, 1 boule vanille, coulis fruits rouges, chantilly	9,00 €
<i>Dame Blanche</i> 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	9,00 €
<i>Coupe 1 boule</i>	3,00 €
<i>Coupe 2 boules</i>	6,00 €
<i>Coupe 3 boules</i> Parfums aux choix : vanille, chocolat, café, pistache, malaga, fraise, citron, passion, mangue, noix de coco.	8,50 €
<i>Le Colonel</i> 2 boules citron, vodka	10,00 €
<i>Le Général</i> 2 boules citron, Grand Marnier	10,00 €
<i>La Grand Marnier</i> 2 boules vanille, Grand Marnier	10,00 €
<i>L' Antillaise</i> 2 boules malaga, Rhum	10,00 €

## Café Gourmand

<i>Assortiment de desserts maison</i>	8,50 €
---------------------------------------	--------

## Pause café

<i>Café Grande Réserve Malongo</i>	2,00 €
<i>Café Noisette</i>	2,20 €
<i>Décaféiné Bio Malongo</i>	2,20 €
<i>Thé Nature Bio ou infusion</i>	3,00 €
<i>Supplément lait</i>	0,30 €
<i>Capuccino</i>	2,50 €
<i>Café au chocolat viennois</i>	4,00 €

## Apéritif

<i>Pastis de Nice (2cl)</i>	3,00 €
<i>Pastis (2cl)</i>	3,00 €
<i>Kir cassis maison (14cl)</i>	4,50 €
<i>Martini rouge ou blanc (5cl)</i>	5,00 €
<i>Whisky (5cl)</i>	6,00 €
<i>Porto (5cl)</i>	5,00 €
<i>Suze (5cl)</i>	6,00 €
<i>Apérol Spritz</i>	9,00 €
<i>Muscat :</i>	
<i>Verre 14 cl 5,50 €</i>	<i>Bouteille 75cl 30,00 €</i>
<i>Cidre :</i>	
<i>Cidre doux 25 cl 4,00 €</i>	<i>Cidre doux ou brut 75 cl 10,00 €</i>

## Brasserie

<i>Limonade (33cl)</i>	3,50 €
<i>Coca-Cola (33cl)</i>	4,00 €
<i>Coca-Cola Zéro</i>	3,70 €
<i>Ice Tea pêche, Liptonic, Ricgles, Orangina (33cl)</i>	3,70 €
<i>Jus de fruit PAGO (20cl)</i> (orange - abricot - tomate - pomme)	3,70 €
<i>Schmeppes (25cl)</i>	3,70 €
<i>Sirop à l'eau</i>	1,20 €
<i>Heineken (25cl)</i>	4,00 €
<i>1664 Kronembourg (25cl)</i>	4,00 €
<i>Panaché</i> Eau de la maison filtrée	4,00 €
<i>75 cl plate</i>	1,00 €
<i>50 cl gazeuse</i>	1,50 €
<i>Perrier (50 cl)</i>	4,00 €
<i>Bière du Comté Mounta Cala (33 cl)</i>	5,50 €
<i>Socca Bierra (33 cl)</i>	5,50 €
<i>Pietra (33 cl)</i>	5,50 €
<i>Kronembourg sans alcool (33cl)</i>	4,50 €
<i>Supplément sirop</i>	0,30 €

## Notre Cave

	verre 15cl	25cl	50cl	75cl
Pichet Caveau Saint Romain, Coteaux Varois	4,00€	8,00€	13,00€	
Cuvée Arlequin, les Vignerons de Saint Romain, Côtes de Provence	4,50€	9,00€	18,00€	25,00€
Cuvée l'Horloge, les Vignerons de Saint Romain				27,00€
Cuvée 1929, les Vignerons de Saint Romain Côtes de Provence				28,00€
ROUGE OU ROSÉ: Château des Annibals, Coteaux Varois en Provence			23,00€	29,00€
BLANC : Château des Annibals, Coteaux Varois en Provence				34,00€
Côtes du Rhône	5,50€	10,00€	20,00€	29,00€
Rosé Bio, AOP Côtes de Provence				26,00€

## Digestif

<i>Marc de Provence (4cl)</i>	7,50 €
<i>Cognac (4cl)</i>	7,50 €
<i>Grand Marnier (4cl)</i>	7,50 €
<i>Vodka (4 cl)</i>	7,50 €
<i>Get 27 (4 cl)</i>	7,50 €



Fermé le mercredi et le dimanche.

☎ 04 93 56 52 93

restaurant-soccador-nice.fr



La Socca d'Or



soccador



Nous n'acceptons pas la carte bancaire. Prix Nets, service compris.

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