

COCKTAILS

MOJITO / MOJITO FRAISE 11,00€ <i>Citron Vert, Menthe fraîche, Rhum Bacardi Anejo Cuatro, Eau Gazeuse, Cassonade</i>
TEQUILA SUNRISE 11,00€ <i>Tequila Camino, Jus d'Orange, Grenadine</i>
MARGARITA 11,00€ <i>Tequila, Cointreau, Citron vert</i>
OLD FASHIONED 11,00€ <i>Bourbon, Angostura, Sirop de Canne maison</i>
ESPRESSO MARTINI 12,00€ <i>Vodka, Espresso, Liqueur de Café, Sirop de Canne maison</i>
PORNSTAR MARTINI 15,00€ <i>Vodka, Liqueur fruit de la Passion, jus de fruit de la Passion, Fruit de la Passion, sirop de Vanille, Citron vert, Shooter de Prosecco</i>
MANHATTAN 14,00€ <i>Bourbon, Martini rouge, Angostura</i>
DAÏQUIRI FRAISE OU BANANE 12,00€ <i>Rhum Blanc, Citron, Sirop de Canne maison</i>
PINA COLADA 13,00€ <i>Rhum Bacardi Bianco, jus d'Ananas, Crème Coco</i>
CUBA LIBRE 11,00€ <i>Rhum Bacardi Spicy, Citron, Coca-Cola</i>
ADRIANNA 12,00€ <i>Malibu, Cranberry, Perrier</i>
COSMOPOLITAIN 12,00€ <i>Vodka, Cointreau, jus de Cranberry, Citron Vert</i>
CAÏPIRINHA 12,00€ <i>Cachaça, Citron Vert, Cassonade</i>
MOSCOW MULE 12,00€ <i>Vodka, Tonic, Gingembre, Jus de Citron vert</i>
LONG ISLAND ICE TEA 15,00€ <i>Vodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Rhum Blanc, Coca-Cola, Citron</i>
JACK IN BLACK 13,00€ <i>Jack Daniel's, Kahlua, Coca-Cola</i>

MOCKTAILS

ATOMIC FREEZE 9,00€ <i>Jus d'Ananas, Jus de Pomme, Jus de Fraise, sirop d'Orgeat</i>
VIRIGN MOJITO CLASSIC / FRAISE 9,00€ <i>Menthe fraîche, Citron Vert, Jus de Pomme, Eau Gazeuse</i>
VIRGIN COLADA 9,00€ <i>Jus d'Ananas, Crème Coco</i>
VIRGIN ADRIANNA 9,00€ <i>Sirop de Coco, Cranberry, Perrier</i>
RED BANANA 9,00€ <i>Banane fraîche, jus de Fraise, Grenadine</i>
AFTER GLOW 9,00€ <i>Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Grenadine</i>

SMOOTHIE NÉAPOLIS (100% Jus frais) 9,00€

SUNSHINE : Ananas, Mangue

SUNSET : Fraise, Framboise

PALM BEACH : Banane, Mangue

SPRITZ

APÉROL SPRITZ 13,00€ <i>Apérol, Prosecco, Eau Gazeuse</i>
SAINT GERMAIN SPRITZ 15,00€ <i>Liqueur de St-Germain, Prosecco, Eau Gazeuse</i>
CAMPARI SPRITZ 13,00€ <i>Campari, Prosecco, Eau Gazeuse</i>
PURPLE SPRITZ 13,00€ <i>Prosecco, Fraise, Framboise, Citron, Eau Gazeuse</i>
MANDARANCINO SPRITZ 13,00€ <i>Prosecco, Mandarancino, Eau Gazeuse</i>
PERLINA SPRITZ 13,00€ <i>Prosecco, Vodka, Eau gazeuse, Pitaya, Framboise, Pêche, Goyave, Baie de Rose</i>
VIRGIN SPRITZ 9,00€ <i>Martini Vibrante, Sirop de Pêche, Tonic</i>
VIRGIN PURPLE SPRITZ 9,00€ <i>Framboise, Fraise, Citron, Eau Gazeuse</i>

RHUM

Bacardi Blanc - 4 cl 6,30€
Bacardi Spicy - 4 cl 6,30€
Bacardi Cuatro - 4 cl 6,30€
Santa Teresa - 4 cl 8,80€
Diplomatico - 4 cl 8,80€
Bacardi Ocho 8 ans - 4 cl 8,80€

WHISKIES

Baby - 2 cl 3,10€
Baby Whisky Premium - 4 cl 4,10€
Whyte & Mackay - 4 cl 6,50€
Jameson - 4 cl 6,50€
Jack Daniel's - 4 cl 9,70€
Nikka - 4 cl 10,40€
Chivas - 4 cl 10,40€
Aberfeldy - 12 ans - 4 cl 10,40€
Four Roses - Bourbon - 4 cl 9,70€
Supplément - Cola / Limonade / Jus - 5 cl .. 0,80€

APÉRITIFS

Ricard / Pastis - 3 cl	4,50€	Suze / Porto / Campari - 6 cl	4,40€
Casanis / Anisette - 3 cl	4,50€	Martini Blanc, Rouge, Rosé - 6 cl	5,40€
Americano «Maison» - 6 cl	7,50€	Kir Vin Blanc - 10 cl	4,40€
Coupette de Champagne - 10 cl	6,20€	Kir Champagne - 15 cl	10,40€
Coupe de Champagne - 15 cl	9,70€	Kir Prosecco - 15 cl	7,20€
Coupe de Prosecco - 15 cl	6,50€	Picon Vin Blanc - 10 cl	4,40€
Piscine de Champagne	10,20€	Mimosa - 15 cl	10,00€
Piscine de Rosé au Pamplemousse	5,40€	<i>Champagne, Cointreau, jus d'Orange</i>	

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
1664 - 5,5%	4,70€	6,00€	8,90€
<i>Bière blonde d'origine française, caractérisée par son goût et son élégance</i>			
GRIMBERGEN BLANCHE - 6%	5,10€	6,30€	9,80€
<i>Bière blanche à l'amertume fine équilibrée par sa saveur légèrement acidulée. Les arômes d'agrumes, de bergamote, de coriandre et de fruits jaunes qui s'en dégagent lui donnent son goût fruité et épicé</i>			
GRIMBERGEN BLONDE - 6,7%	5,30€	6,80€	10,20€
<i>Bière généreuse en goût et riche et arômes de fruits mûrs et d'épices</i>			
PANACHÉ	4,00€	5,20€	7,00€
MONACO	4,10€	5,30€	7,10€
PICON BIÈRE	5,40€	7,10€	9,10€
<i>N'hésitez pas à demander aux serveurs notre bière du moment</i>			

BIÈRES BOUTEILLES

	33 cl
Grimbergen Ambrée - 6,5%	6,10€
Bacho IPA Bière artisanale - 6%	6,50€
Bacho du moment	6,70€
Pietra Ambrée - 6%	6,70€
La Fidèle, Bière Bio artisanale et locale (de saison)	6,90€
Corona Extra - 4,5%	6,70€
1664 sans alcool	5,80€

SOFTS

Perrier - 33 cl	4,40€	Badoit - 50 cl	4,00€
Coca-Cola, Coca-Cola Sans sucre, Coca-Cola Cherry - 33 cl	4,50€	Evian - 50 cl	4,00€
Fanta orange - 25 cl	4,20€	Badoit - 1L	6,10€
Sprite - 25 cl	4,20€	Evian - 1L	6,10€
Fuze-Tea - 25 cl	4,20€	Jus de fruit pressé	6,00€
Orangina - 25 cl	4,20€	<i>Orange / Citron</i>	
Schweppes Tonic / Agrumes - 25 cl	4,00€	Jus de fruit Bio Granini - 25 cl	4,70€
Bitter - 20 cl	3,90€	<i>Orange / Tomate / Ananas / Abricot & Raisin / Pomme</i>	
Verre de Limonade - 25 cl	3,50€		
Sirop à l'eau - 25 cl	2,50€		
Diabolo - 25 cl	4,00€		
<i>Sirops : Grenadine / Menthe / Citron / Fraise / Orange / Cassis / Pêche / Gambetta / Coco / Pamplemousse / Orgeat / Anis</i>			

SALADES

SALADE NIÇOISE	19,00€
Romaine, Tomates, Poivrons, Thon, Blanc de Céleri, Concombre, Oignons Frais, Fèves, Anchois, Olives Niçoises, Oeuf dur, Sauce Vinaigrette, Basilic / Local Salad / Insalata Nissarda	
SALADE CÉSAR DU NÉA AU CROUSTILLANT DE POULET	17,50€
Laitue Romaine, Poulet Croustillant, Grana, Oeuf, Bacon, Croûtons, Tomates cerises, Oignons frits, Sauce César Maison / Salad, Chicken, Grana Padano Cheese, Egg, cherry Tomatoes, fried Onions, Caesar sauce / Insalata, Pollo, Grana, Uovo, Pomodori ciliegini, Cipolle fritte, Condimento della Casa	
CHÈVRE CHAUD SUR FOCCACCIA	17,00€
Focaccia, Chèvre frais & Miel, Tomates cerises, Noix, Pomme, Oignons rouges / Focaccia, fresh Goat cheese & Honey, cherry Tomatoes, Walnuts, Apple, red Onions / Focaccia, Caprino fresco e Miele, Pomodori ciliegini, Noci, Mela, Cipolle rosse	
TRILOGIE DE TOMATES & SA BURRATA 125gr, Basilic	17,50€
Trilogy of Tomatoes and Burrata, Basil / Trilogia di Pomodorini e Burrata, Basilico	
SALADE MIXTE	8,00€
Salade, Tomates, Oignons / Salad, Tomatoes, Onions / Insalata, Pomodori, Cipolla	

PÂTES

TAGLIONI CALAMARS À LA SÉTOISE	21,00€
Taglioni with Squid (Sétoise way) / Taglioni Calamari alla «Sétoise»	
RAVIOLIS AU VEAU, SAUCE NAPOLITAINE	18,50€
Veal ravioli with Neapolitan sauce / Ravioli di vitello con salsa Napoletana	
RAVIOLIS AU VEAU, SAUCE ROQUEFORT	18,50€
Veal Ravioli with Roquefort sauce / Ravioli di Vitello con salsa al Roquefort	
RAVIOLIS AU VEAU, SAUCE BOLOGNAISE	19,00€
PENNE ARRABBIATA	16,00€
PENNE AU PISTOU, BURRATA & SPECK	18,50€
LINGUINE BOLOGNAISE	15,50€
LASAGNES MAISON AU FOUR SUR SON LIT DE SALADE	17,50€
Homemade baked Lasagna served with salad / Lasagna al forno fatte in casa con Insalata	

WOKS

WOK DE POULET & CREVETTES	22,00€
Chicken & Shrimp Wok / Wok di Pollo e Gamberetti	
WOK VÉGÉTARIEN	17,50€
Vegetarian Wok / Wok Vegetariano	

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ BEURRE NANTAIS	25,50€
Grilled Salmon Steak with Nantes Butter / Trancio di salmone alla griglia con burro di Nantes	
FILET DE LOUP ET GAMBAS AVEC SON BEURRE ANISÉ	26,60€
Sea Bass fillet and Prawns with white Butter / Filetto di Branzino e Gamberi con Burro bianco	
MINUTE D'ESPADON À LA MÉRIDIONALE	24,00€
Southern Swordfish steak / Bistecca di Pesce Spada del Sal	

Accompagnement Riz et Légumes
Served with rice and vegetables / *Con riso e verdure*

VIANDES

XXL

PAVÉ DE BOEUF PIÉMONTAIS	24,00€
Beef steak / Bistecca	
ENTRECÔTE GRILLÉE - 300 GR	27,50€
Rib steak / Costata di Manzo grigliata	
ESCALOPE DE VEAU SAUCE CRÈME ET CHAMPIGNONS	25,50€
Veal cutlet with Cream and Mushroom sauce / Cotoletta di Vitello con Crema e salsa ai Funghi	
ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE	19,90€
Andouillette with Mustard sauce / Andouillette con salsa di Senape	
<i>Nos sauces maison en supplément : Roquefort / Poivre / Crème Champignons / Moutarde.....</i>	2,50€
<i>/ Our homemade sauces addition : Roquefort / Pepper / Mushroom Cream / Mustard</i>	
<i>/ Inoltre le nostre salse fatte in casa : Roquefort / Pepe / Crema di Funghi / Mostarda</i>	
<i>Nos plats de viandes sont servis avec Frites & Légumes</i>	
<i>/ Our Meat dishes are served with Fries & Vegetables</i>	
<i>/ I nostri piatti di Carne sono serviti con Patatine Fritte e Verdure</i>	

TARTARES

CLASSIQUE

XXL

TARTARE DE BOEUF FAIT MINUTE	18,50€	24,00€
Beef Tartare / Tartare Minuta di Manzo		
TARTARE DE BOEUF RECTO / VERSO	19,00€	24,50€
Beef Tartare quickly seared on both sides / Tartare di Manzo leggermente scottata		
DUO DE TARTARE & CARPACCIO DE BOEUF	19,50€	--
Beef Tartare and Beef Carpaccio / Tartare e Carpaccio di Manzo		
CARPACCIO DE BOEUF	18,50€	--
Beef Carpaccio / Carpaccio di Manzo		

Nos Tartares sont servis avec Frites & Salade verte
/ Our Tartars are served with Fries & Vegetables
/ I nostri Tartare sono serviti con Patatine Fritte e Verdure

SUPLÉMENTS ACCOMPAGNEMENTS

ASSIETTE DE LÉGUMES	7,00€
Plate of Vegetables / Piatto di Verdure	
ASSIETTE DE FRITES	4,00€
Plate of french fries / Piatto di Patatine Fritte	
ASSIETTE DE SALADE VERTE	4,00€
Green Salad / Insalata Verde	

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans / Until 12 years old / Fino a 12 anni

13,50 €

NUGGETS & FRITES / Nuggets & french Fries / Bocconcini e Patatine Fritte
LINGUINE À LA BOLOGNAISE / Bolognese Linguine / Linguine ragù
STEACK HACHÉ & FRITES / Chopped steak & french Fries / Bistecca e Patatine Fritte
FILET DE LOUP / Fish fillet / Filetto di lupo

BOISSON (au choix) : Coca-Cola / Coca-Cola Sans Sucre / Sirop à l'eau / Limonade / Verre de Jus de Fruit : Orange / Pomme / Fraise / Ananas

DESSERT (au choix) : 1 Boule de Glace / Moelleux Chocolat & sa Crème Anglaise

PIZZAS

MARGUERITE	12,70€
Tomate, Fromage, Olives, Origan / Tomato, Cheese, Olives, Oregano / Pomodoro, Formaggio, Olive, Origan	
NEPTUNE	15,20€
Tomate, Fromage, Thon, Persillade, Origan / Tomato, Cheese, Tuna, Parsley, Oregano / Pomodoro, Formaggio, Tonno, Prezzemolo, Origan	
NAPOLITAINE	13,70€
Tomate, Fromage, Olives, Anchois, Origan / Tomato, Cheese, Olives, Anchovies, Oregano / Pomodoro, Formaggio, Olive, Acciughe, Origan	
4 FROMAGES	15,70€
Tomate, Mozzarella, Brie, Chèvre, Gorgonzola, Origan, Basilic / Tomato, Mozzarella, Brie, Goat Cheese, Gorgonzola, Oregano, Basil / Pomodoro, Mozzarella, Brie, Formaggio di Capra, Gorgonzola, Origan, Basilico	
BRESAOLA BURRATA	17,50€
Tomate, Fromage, Bresaola, Burrata 125gr, Mesclun / Tomato, Cheese, Bresaola Ham, Burrata Cheese 125gr, Salad / Pomodoro, Formaggio, Bresaola, Burrata 125gr, Mesclun	
BOUCHÈRE	16,70€
Tomate, Fromage, Boeuf haché, Oignons, Oeuf, Origan / Tomato, Cheese, ground Beef, Onions, Egg, Oregano / Pomodorini, Formaggio, Carne macinata, Cipolle, Uovo, Origan	
PESCATORE	16,70€
Tomate, Fromage, Fruits de Mer, Persillade, Origan / Tomato, Cheese, Seafood, Parsley, Oregano / Pomodori, Formaggio, Frutti di Mare, Prezzemolo, Origan	
FERMIÈRE	15,20€
Fromage, Crème fraîche, Chèvre, Lardons, Origan, Miel / Cheese, Cream, Goat Cheese, Bacon, Oregano, Honey / Formaggio, Panna, Formaggio di Capra, Pancetta, Origan, Miele	
RIVIERA	18,70€
Fromage, Crème fraîche, Saumon Fumé, Mesclun / Cheese, Cream, Smoked Salmon, Mixed Salad / Formaggio, Panna, Salmone Affumicato, Mesclun	
REINE	15,20€
Tomate, Fromage, Jambon, Champignons de Paris, Origan / Tomato, Cheese, Ham, Paris Mushrooms, Oregan / Pomodoro, Formaggio, Prosciutto, Funghi di Parigi, Origan	
SPÉCIALE MAISON	16,20€
Tomate, Fromage, Jambon, Champignons de Paris, Origan, Aubergines, Persillade / Tomato, Cheese, Ham, Paris Mushrooms, Oregan, Eggplants, Parsley / Pomodoro, Formaggio, Prosciutto, Funghi di Parigi, Origan, Melanzane, Prezzemolo	
SAN PEYRE	17,20€
Tomate, Mozzarella, Champignons de Paris, Jambon Cru, Basilic, Origan / Tomato, Mozzarella, Paris Mushrooms, Ham, Basil, Oregano / Pomodoro, Mozzarella, Funghi di Parigi, Prosciutto, Basilico, Origan	
NAPOULOISE	17,20€
Tomate, Fromage, Jambon, Champignons, Origan, Oeuf, Chorizo / Tomato, Cheese, Ham, Mushrooms, Oregan, Egg, Chorizo / Pomodoro, Formaggio, Prosciutto, Funghi, Origan, Uovo, Chorizo	
VÉGÉTARIENNE	16,00€
Tomate, Fromage, Aubergines, Champignons de Paris, Poivrons, Artichauts, Origan, Basilic, Mesclun / Tomato, Cheese, Eggplants, Mushrooms, Peppers, Artochoke, Oregano, Basil, Mixed Salad / Pomodoro, Formaggio, Melanzane, Funghi coltivati, Peperoni, Carciofi, Origan, Basilico, Mesclun	
SUPPLÉMENT Oeuf / Egg / Uova	1,50€

DESSERTS

Café / Thé / Chocolat Gourmand	10,00€
Digestif Gourmand	13,00€
Cognac XO Gourmand 2cl	30,00€
Tarte Tatin Maison - Glace Vanille	10,00€
Fondant au Chocolat - Glace Vanille	8,00€
Profiteoles Maison - Chocolat Chaud	13,00€
Tiramisu du moment Maison	8,10€
Crème Brûlée Maison	7,60€
Affogato 1 Boule Vanille noyée dans un espresso	5,50€
Chou du Néa du moment	7,00€
L'unique Dessert du Jour - Voir Ardoise	

COUPES GLACÉES - ARTISAN GLACIER

CHOCOLAT LIÉGEOIS	9,50€
2 Boules Chocolat Valrhona, 1 Boule Vanille, Chocolat chaud & Chantilly	
CAFÉ LIÉGEOIS	9,50€
2 Boules Café, 1 Boule Vanille, Café & Chantilly	
PRALINÉ LIÉGEOIS	9,50€
2 Boules Praliné, 1 Boule Vanille, Caramel liquide, Chantilly & Amandes grillées	
DAME BLANCHE	9,50€
3 Boules Vanille, Chocolat chaud & Chantilly	
RÊVE AMÉRICAIN	9,50€
1 Boule Cookie Dough, Nutella, Oreo, Chantilly, Topping	
BOUNTY	9,50€
2 Boules Noix de Coco, 1 Boule Choco, Coco râpée, Chocolat chaud & Chantilly	
BERRY YOGURT	10,50€
1 Boule Yaourt, 1 Boule Fraise, 1 Boule Fruits Rouges, Fruits Rouges frais, Chantilly	
BANANA SPLIT	9,60€
Banane fraîche, Choco, Vanille, Fraise, Chocolat chaud & Chantilly	
NÉAPOLIS	9,50€
2 Boules Chouchou, 1 Boule Vanille, Chouchou & Chantilly	
 FRAÎCHEUR	11,00€
Chocolat noir, Menthe & Liqueur de Menthe	
BRÉSILIENNE	9,60€
Café, Praliné, Chocolat, Amandes grillées, Chocolat chaud & Chantilly	
 COLONEL	11,00€
3 Boules Citron, Vodka	
COUPE 1 BOULE	3,00€
COUPE 2 BOULES	5,00€
COUPE 3 BOULES	8,00€
SUPPLÉMENT : Chocolat chaud OU Chantilly	1,00€
CRÈMES GLACÉES : Café - Caramel Fleur de sel - Oréo - Chocolat Valrhona - Noix de Coco - Menthe Choco - Praliné - Malaga - Vanille - Nutella - Cookie - Yaourt - Chouchou	
SORBETS : Citron - Fraise - Mangue - Pêche Blanche - Fruits Rouges	

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,00€
Café Crème	3,00€
Petit Café Crème	2,70€
Café Noisette	2,20€
Double expresso	3,90€
Cappuccino	3,50€
Décaféiné	2,20€
Café allongé	2,00€
Chocolat chaud	3,50€
Petit Chocolat Chaud	3,10€
Kusmi Tea - Thés & Infusions Bio de qualité	3,60€
<small>Thé Noir Ceylan O.P / English Breakfast : Thé noir de Ceylan & d'Assam / Earl Grey : Thé noir / Thé 4 Fruits Rouges : Thé noir / Thé Vert Sencha Bio : Chine / BB Détox Bio / White Anastasia : Thé blanc / Thé Gingembre & Citron / Infusions : Camomille - Verveine</small>	
Supplément : Lait / Miel / Citron / Menthe fraîche ..	0,20€
Alternative : Lait végétal Avoine	0,50€

SPÉCIALITÉS BARISTA

JAVA CAFÉ - Café, Chocolat chaud & Chantilly	5,50€
CAFÉ LATTE ARÔMATISÉ - Café expresso, Mousse de Lait, Sirap Monin au choix : Noisette, Amaretto, Spéculos, Caramel, Vanille, Coco, Cannelle, Pumpkin Spice	5,70€
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS - Café / Chocolat chaud & Chantilly	4,10€
IRISH COFFEE - Whisky, Café, Sirop de Canne, Chantilly	11,00€
CAFÉ / CHOCOLAT FRAPPÉ	5,80€
Supplément Sirop :	0,20€
Spéculos / Coco / Noisette / Vanille / Caramel / Cannelle / Pumpkin Spice / Amaretto	
Alternative : Lait végétal Avoine	0,50€

DIGESTIFS

Armagnac / Calvados / Cointreau / Marc de Provence / Amaretto / Bailey's / Malibu / Get 27 / Get 31 / Limoncello / Vodka Eristoff / Tequila Camino / Rhum Bacardi / Fernet Branca / Bénédictine / St-Germain / Bacardi Blanc / Bacardi Spiced / Bacardi Cuatro	6,30€
Cognac ABK6 / Alcool de Framboise / Génépi / Alcool de Mirabelle / Poire William's / Gin Bombay Sapphire	7,30€
Rhum Diplomatico / Rhum Don Papa / Vodka Grey Goose / Santa Theresa / Bacardi Reserva Ocho	8,80€
Cognac Hennessy XO 2 CL 15,00€ 4 CL 28,00€	