

BIENVENUE

Au Paseo, on partage plus que des assiettes :
des moments, des idées, des souvenirs.

Boire un verre, grignoter, travailler, refaire
le monde ou simplement faire une pause.
Seul·e, entre ami·es ou de passage, il y aura
toujours ici un coin agréable et des sourires
chaleureux pour se sentir bien.

Notre cuisine est **solaire, généreuse,**
d'inspiration provençale et méditerranéenne.

Installez-vous, partagez, profitez.

À PICORER TO NIBBLE

Socca "fritta" à l'huile d'olive et poivre noir • 🌾	9
Traditional Provençal chickpea pancake with olive oil and black pepper	
Cromesquis de sardines au paprika et tzatziki	14
Sardine fritters with paprika and tzatziki	
Houmous de courgette violon, cumin et huile de noixette • 🌾	14
Zucchini hummus with cumin and hazelnut oil	
Baba Ghanoush à l'aubergine, méléasse de grenade et pignons • 🌾	12
Eggplant baba ghanoush with pomegranate molasses and pine nuts	
Moules gratinées en persillade et citron vert	18
Gratinated mussels with garlic, parsley and lime	
Burrata crémeuse, abricots grillés et pistaches • 🌾	21
Creamy burrata, grilled apricots and pistachios	
Salade d'avocat, crevettes, pamplemousse et sauce cocktail 🌾	22
Avocado salad with shrimp, grapefruit and cocktail sauce	
Salade Horiatiki : concombre, tomates, oignons rouges, olives Kalamata et vinaigrette à l'origan • 🌾	17
Horiatiki salad with cucumber, tomatoes, red onions, Kalamata olives and oregano vinaigrette	

Du bon pain pour profiter de la sauce ?	Brioche de Nigelle	4.50
	Nigella brioche	
	Pain Pita	4
	Pita Bread	
Bread selection	Focaccia	4
Au choix / of your choice		
Focaccia		

LES PLAISIRS PARTAGÉS
À composer selon vos envies !

SUNNY BREAK	SUNSET CLUB	NOCHE PASEO
uniquement le midi	pour 2 personnes	pour 2 personnes
25	29/pers	39/pers
1 x À partager	2 x Cocktails	2 x À picorer
1 x Desserts	2 x À picorer	2 x À partager
1 x Un café	1 x Pain	1 x À côtés
		2 x Desserts

🌾 Sans gluten / Gluten free • Végétarien / vegetarian

Origine des viandes : UE
Meats from UE

À PARTAGER TO SHARE

Brochettes de gambas, beurre aux épices dukkah et miel 🌾	23
Prawn skewers with dukkah spices butter and honey	
Arayes : pain pita, kefta de bœuf au ras el hanout et sauce blanche à l'ail	25
Arayes: pita bread stuffed with beef kefta, ras el hanout and garlic white sauce	
Sandwich focaccia : mozzarella, courgettes grillées, pesto et roquette •	23
Focaccia sandwich with mozzarella, grilled zucchini, pesto and arugula	
Cocotte de cabillaud demi-sel, croûte de chermoula, oignons confits et tomates cerises multicolores	28
Semi-salted cod with chermoula crust, confit onions and multi-colored cherry tomatoes	
Brochettes de volaille confite, condiment au jalapeño, yaourt grec à l'ail et amandes grillées 🌾	24
Confit chicken skewers, jalapeño condiment, Greek yogurt with garlic and grilled almonds	
Chakchouka aux poivrons confits, merguez et œufs mollets 🌾	24
Shakshuka with candied peppers, merguez and soft-boiled eggs	
Chakchouka aux poivrons confits et œufs mollets • 🌾	21
Shakshuka with candied peppers and soft-boiled eggs	
Conchiglioni ricotta & épinards, sauce napolitaine, olives Taggiasche et basilic •	25
Ricotta and spinach conchiglioni with Neapolitan sauce, Taggiasche olives and basil	

NOTRE SPÉCIALITÉ TO SHARE

Pour 2 personnes minimum / For 2 people minimum

La Paëlla Paseo - riz safrané, calamars, crevettes, sobrasada & pimientos del piquillo 🌾	28/pers
Paseo Paella - saffron rice, calamari, shrimp, sobrasada & piquillo peppers	

Carte des allergènes disponible. Allergen list available
Carte sujette à modification. Tarifs nets en Euros. Service inclus.
Menu subject to change. Net prices in euros. Service included.

À CÔTÉS SIDES • 🌿

Sucrines grillées, huile d'olive et fleur de sel
Grilled sucrine lettuce, olive oil and fine sea salt

6

Frites artisanales
Homemade French fries

6

Courgettes violon poêlées 8
Pan-fried zucchini

Pommes de terre croustillantes et crème fraîche à la ciboulette 8
Crispy smashed potatoes with chive sour cream

POUR LES ENFANTS KIDS CORNER

Aiguillettes de poulet aux cornflakes et frites artisanales
Chicken breasts with cornflakes and homemade French fries

17

Poisson du jour et garniture au choix 🌿
Fish of the day and choice of side

19

DESSERTS DESSERTS

Disponible sur place et à emporter / Gâteaux d'anniversaire sur commande
Available on-site and for takeaway / Birthday cakes available on request

Collection de pâtisseries
Assorted pastries

12

Tiramisu arabica ou fruits rouges •
Tiramisu (Arabica Coffee or Red Berries)

12

Boule de glace artisanale • 🌿
Scoop of artisanal ice cream

3

Chocolat *Chocolate*
Pistache de Sicile *Sicilian Pistachio*
Noisettes du Piémont IGP
PGI Piedmont Hazelnuts
Caramel beurre salé
Salted butter caramel

Fraise *Strawberry*
Frambroise *Raspberry*
Citron de Sicile
Sicilian Lemon
Coco *Coconut*
Vanille *Vanilla*

Supplément sauce chocolat, coulis de fruits ou chantilly
Chocolate sauce, fruits coulis or whipped cream supplement

2



LA PETITE SOIF

DRINKS MENU

Alcool à consommer avec modération. Carte sujette à modification. Tarifs nets en euros. Service inclus.
Drink responsibly. Menu subject to change. Net prices in euros. Service included.

COCKTAILS 17€
20cl

BERRY STORM

Vodka myrtille, sirop de myrtille maison, jus de citron, ginger beer
Blueberry vodka, homemade blueberry syrup, lemon juice, ginger beer

PISCO AZUR

Pisco infusé au thym-citron, jus de citron, sirop de camomille maison
Thyme-lemon infused pisco, lemon juice, homemade chamomile syrup

MATCHA DREAM

Rhum blanc, yuzu, jus de citron, matcha, sirop d'agave
White rum, yuzu, lemon juice, matcha, agave syrup

PASEO MARTINI

Oli Gin, Mezcal, champagne, jus de citron, saumure d'olive
Oli Gin, Mezcal, Champagne, lemon juice, olive brine

SUMMER BREEZE

Tequila, Martini Blanc, St-Germain, jus de citron, sirop d'agave
Tequila, Martini Bianco, St-Germain, lemon juice, agave syrup

SEA WIND

Whisky infusé au rooibos, yuzu, Lillet Blanc, jus de citron
Rooibos-infused whisky, yuzu, Lillet Blanc, lemon juice

Cocktails classiques et sur mesure
Classic and Custom Cocktails

LES BULLES THE BUBBLES

	12cl	75cl	150cl
Champagne Vignerons	17	95	
Champagne Deutz Classic		105	200
Champagne Veuve Cliquot		135	
Champagne Ruinart Blanc de Blanc		350	700
Champagne Armand de Brignac Gold		600	
Vin Pétillant Moscato d'Asti	8	48	
Vin Pétillant Prosecco		45	
Cidre du Val D'aoste Italie	8	55	

MOCKTAILS 14€
20cl

DETOX

Matcha, jus de citron, concombre, sirop d'agave, eau gazeuse
Matcha, lemon juice, cucumber, agave syrup, sparkling water

ROYAL SMOOTHIE

Jus d'orange, jus exotique, banane, sirop de fraise
Orange juice, tropical fruit juice, banana, strawberry syrup

ROSALITA

Sirop de fraise, framboises fraîches, limonade
Strawberry syrup, fresh raspberries, lemonade

VANILLA EXPLOSION

Lait d'avoine et Ube, sirop de vanille, glace vanille
Oat milk and Ube, vanilla syrup, vanilla ice cream

L'ÉRABLE

Jus de pomme, jus de citron, ginger ale, sirop d'érable
Apple juice, lemon juice, ginger ale, maple syrup

THÉS GLACÉS MAISON HOMEMADE ICED TEA 13€

Thé rouge

Thé rooibos, sirop de myrtille, feuilles de menthe
Rooibos tea, blueberry syrup, mint leaves

Thé pêche

Thé noir, jus d'orange, sirop de pêche
Black tea, orange juice, peach syrup

Thé citron vert-basilic

Thé vert, citron vert, feuilles de basilic
Green tea, lime, basil leaves

Amaretto Ice Tea

Thé noir, jus d'ananas, sirop d'orgeat
Black tea, pineapple juice, orgeat syrup

BIÈRES BEERS

33cl	
Bière Bacho Blonde Corona Pietra Blanche Heineken Pelforth Brune	10

Heineken 0%	8
-------------	---

APÉRITIFS 12€

7cl	
Lillet blanc	
Campari	
Pastis	
Ricard	
Suze	
Martini blanc	
Martini rouge	
Dry Martini	

4cl	
Grand Marnier	
Amaretto Disaronno	14
Sambuca St Germain	
Italicus	
Get 27 Bailey's	15

SOFTS

Coca-Cola Coca-Cola Zéro (33cl)	8
Orangina (25cl)	8
Fever-Tree Ginger Ale Ginger Beer (25 cl)	8
Fever-Tree Tonic (25 cl)	8
Jus de fruits pressés : orange pamplemousse	8
Freshly pressed fruit juice: orange grapefruit	
Jus de fruits : pêche pomme poire tomate ananas	8
Fruit juice: peach apple pear tomato pineapple	
Evian, Badoit (50 cl)	6
Evian, Badoit (75 cl)	10

LIQUEURS

LES BONS RAISINS THE WINES

	Verre	12cl	50cl	75cl	150cl
--	-------	------	------	------	-------

ROSÉ ROSÉ

IGP Méditerranée F.M.R	7		48	
Côtes de Provence Roseline Prestige		28	48	90
Côtes de Provence Minuty Prestige	10		58	120

ROUGE RED

Côtes du Rhône Guigal			45	
Grèce Vardiola de Panos			45	
Haut Médoc Château Les Ormes Sorbet	12		60	
Bourgogne Pinot Noir Joseph Faiveley	(37.5cl)	39		
Bourgogne Gevrey-Chambertin 1er cru				
Clos des Issarts Domaine Faiveley 2019			280	
Vallée du Rhône Crozes-Hermitage			54	
Vallée du Rhône Gigondas	12		59	
Pinot Noir Volnay Rossignol			180	

BLANC WHITE

IGP Méditerranée F.M.R	7		48	
Bourgogne Chardonnay J.Drouhin	11		55	110
Chardonnay Meursault 1er cru - Les Bouchères Maison Bouchard 2019			260	
Côtes du Rhône Guigal	10		48	
Italie Cinque Terre Possa U Giancu			52	
Chardonnay Meursault Michelot			190	380

VIN MOELLEUX

Corse Muscat du cap corse Muriel Giudicceli	10		80	
---	----	--	----	--

BOISSONS CHAUDES *HOT BEVERAGES*

NOS CRÉATIONS *OUR CREATIONS* 13€

English Matcha

Thé matcha, sirop d'agave, lait d'avoine
Matcha tea, agave syrup, oat milk

Ubeccino

Infusion de Ube, mousse de lait d'avoine, sirop de vanille
Ube infusion, oat milk foam, vanilla syrup

Ubexpresso

Infusion de Ube, mousse de lait d'avoine, sirop de sucre, café
Ube infusion, oat milk foam, sugar syrup, coffee

Matchasito

Matcha, purée de coco, sirop d'agave
Matcha, coconut puree, agave syrup

CAFÉ *COFFEE*

Espresso	6
Arabica de Colomblie subtil et léger	6
Moka d'Éthiopie puissant et racé	6
Deca Acqua	6

Américain Double espresso Cappuccino	8
Latte Macchiato Iced coffee	10

THÉ ET INFUSION *TEA & INFUSION*

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

GIN

4cl

Beefeater	14
Bombay Sapphire	15
Hendrick's	19
Oli Gin	22
Cap Gin	15

RHUM & CACHAÇA

4cl

Bacardi Blanc	16
Bacardi 8 ans	19
Zacapa 23 ans	25
Cachaça Leblon	14
St James Brun	16

WHISKY

4cl

Northern & Western Highlands

Talisker 10 ans	21
-----------------	----

Islay

Lagavulin 16 ans	25
------------------	----

Irish Whisky

Jameson	14
---------	----

Bourbon & Sour Malt Whisky

Jack Daniel's	14
Maker's Mark	18

Japanese Whisky

Toki	18
------	----

Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker Red	16
Johnnie Walker Black	18
Chivas Regal 12 ans	18

VODKA

4cl

Guillotine ambrée	19
Belvédère	21
Grey Goose	19
Eristoff	14

TEQUILA & MEZCAL

4cl

Mahani	18
Patron Silver	25
Milagro	16

DIGESTIFS

4cl

COGNAC

Hennessy V.S	20
Rémy Martin V.S.O.P	27
Hennessy X.0	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
----------	----