

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 noisette • 🌾	14
Zucchini hummus with cumin and hazelnut oil	
Baba Ghanoush à l'aubergine, mélasse 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 ? <i>Bread selection Au choix / of your choice</i>	Brioche de Nigelle	4.50
	Nigella brioche	
	Pain Pita	4
	Pita Bread	
	Focaccia	4
	Focaccia	

LES PLAISIRS PARTAGÉS

À composer selon vos envies !

SUNNY BREAK

uniquement le midi

25

1 x À partager
1 x Desserts
1 x Un café

SUNSET CLUB

pour 2 personnes

29/pers

2 x Cocktails
2 x À picorer
1 x Pain

NOCHE PASEO

pour 2 personnes

39/pers

2 x À picorer
2 x À partager
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*

Paëlla Nero - riz à l'encre de seiche, calamars, boudin noir et sobrasada 🌾	29/pers
Nero paella - squid ink rice, squid, black pudding and sobrasada	

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	Courgettes violon poêlées Pan-fried zucchini	8
Frites artisanales Homemade French fries	6	Pommes de terre croustillantes et crème fraîche à la ciboulette Crispy smashed potatoes with chive sour cream	8

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 <i>Chocolate</i>	Fraise <i>Strawberry</i>
Pistache de Sicile <i>Sicilian Pistachio</i>	Frambroise <i>Raspberry</i>
Noisettes du Piémont IGP <i>PGI Piedmont Hazelnuts</i>	Citron de Sicile <i>Sicilian Lemon</i>
Caramel beurre salé <i>Salted butter caramel</i>	Coco <i>Coconut</i>
	Vanille <i>Vanilla</i>

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 myrtille, jus de citron, ginger beer
Blueberry vodka, blueberry syrup, lemon juice, ginger beer

PISCO AZUR

Pisco au thym-citron, jus de citron, sirop camomille,
Fee Foam
Thyme-lemon infused pisco, lemon juice, chamomile syrup, Fee Foam

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, jus de citron, saumure d'olive
Oli Gin, Mezcal, 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, concombre, limonade
Strawberry syrup, fresh raspberries, cucumber, 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 et basilic

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

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

LIQUEURS

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

LES BONS RAISINS THE WINES

Verre 12cl 50cl 75cl 150cl


ROSÉ ROSÉ

Côtes de Provence 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 Mercurey 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

Côtes de Provence 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 10 80
Giudicceli

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

Ubexpresso

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

Ubeccino

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

Matchasito

Matcha, lait de coco, sirop d'agave
Matcha, coconut milk, agave syrup

CAFÉ COFFEE

Espresso	6
Arabica de Colombie 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