

PASEO

Plaisirs partagés
@juanaxpaseo #LifeatPaseo

LUNCH BREAK

25€

Plat du jour + Dessert
Dish of the day + Dessert

BAS LES PATTES !

| | |
|--|-----|
| Camembert crousti-fondant au lait cru <i>Crispy-melting camembert with raw milk</i> | 14€ |
| Moules gratinées au beurre d'ail <i>Gratinated mussels with garlic butter</i> | 19€ |
| Cromesquis de daube aux herbes, polenta gratinée <i>Beef stew cromesquis with herbs and gratinated polenta</i> | 22€ |
| Petite friture - sauce tartare <i>Fried small fishes - tartar sauce</i> | 12€ |
| Pissaladière aux oignons confits <i>Traditional pizza with candied onions and anchovy</i> | 14€ |
| Planche de charcuterie <i>Cold cuts</i> | 18€ |
| Planche de fromage <i>Selection of cheese</i> | 18€ |
| Croque mozza, jambon cru et basilic <i>Mozzarella, parma ham and basil Croque monsieur</i> | 18€ |

VEGGIE CHIC

| | |
|---|-----|
| Socca à la farine de pois chiches • <i>Typical provencal pancake with chickpea flour</i> | 8€ |
| Guacamole au citron vert et chips de maïs • <i>Homemade guacamole with lime and corn chips</i> | 17€ |
| Panisse - sauce raïta • <i>Typical provencal dish with chickpea flour - raïta sauce</i> | 12€ |
| Parmigiana d'aubergine • <i>Eggplant Parmigiana</i> | 19€ |

A TOI, A MOI

| | |
|--|-----|
| Soupe de poissons de roche et rouille provençale <i>Fish soup with provencal rouille</i> | 22€ |
| Piperade de poivrons aux oeufs éternés <i>Candied sweet peppers and poched eggs</i> | 17€ |
| Petits farcis Paseo au coulis de tomates <i>Stuffed vegetables with minced veal and beef meat</i> | 22€ |
| Poulpe rôti et pommes de terre en persillade <i>Roasted octopus and parsley potatoes</i> | 22€ |
| Tartare de boeuf, frites artisanales et salade <i>Beef tartare. Homemade French fries and salad</i> | 22€ |
| Salade niçoise <i>Nicoise salad with tuna</i> | 20€ |
| Poke bowl Paseo quinoa, thon frais mariné, avocat, grenade, crudités, fruits de saison, vinaigrette soja et huile de sésame <i>Quinoa, marinated tuna, avocado, pomegrante, raw vegetables, seasonal fruits, soy and sesame oil vinaigrette</i> | 20€ |
| Salade César au poulet copeaux de parmesan et croûtons aillés <i>Cesar salad, parmesan shavings and garlic croutons</i> | 22€ |
| Cannelloni de boeuf aux pignons, sauce tomate au basilic <i>Beef cannellonis with pines, tomato and basil sauce</i> | 20€ |

TIRAMISURPRISE

9€

Tiramisu arabica, fruits rouges, limoncello
Coffee, red fruits, limoncello tiramisu

Collection de pâtisseries par Steve Moracchini
Pastries collection by Steve Moracchini

✂ Sans gluten • Végétarien

Ouvert le mercredi de 12h à 18h, du jeudi au samedi de 12h à 00h30, et le dimanche de 11h30 à 18h

Open on Wednesday from 12 to 6pm, from Thursday to Saturday from 12pm to 12.30am, and on Sunday from 11.30am to 6pm

Origine des viandes : France/UK/USA - Meats from France/UK/USA

Carte sujette à modification / This menu may change according to seasons - Tarifs nets en Euros / Net rates in Euros - Service inclus / Service included

PASEO

Plaisirs partagés
@juanaxpaseo #LifeatPaseo

ON SE LAISSE TENTER ? (20c!) 14€

Sparkling Sweet

Lillet blanc, sirop de rose, jus de cranberry, limonade
White Lillet, rose syrup, cranberry juice, limonade

Itarose

Italicus, Gin, Champagne rosé, menthe fraîche, jus de citron et de pamplemousse
Italicus, Gin, Champagne rosé, fresh mint, lemon and grapefruit juice

Orangette

Bourbon, mandarine impériale, crème de cacao, orangette
Bourbon, imperial mandarin, cocoa cream, orangette

Pomme d'Api

Amaretto, jus de ciron, cannelle, jus de pomme
Amaretto, lemon juice, cinnamon, orgeat

New Storm

Rhum, ginger ale, Angostura, romarin, orange
Rhum, ginger ale, Angostura, rosemary, orange

Perfect Grog

Rhum ambré, miel, gingembre, orgeat
Amber Rhum, honey, ginger, orgeat

SWEET DESIRE (20c!) 10€

Sunset Boulevard

Ananas, mangue, framboise
Pineapple, mango, raspberry

Rose fraîche

Sirop de rose, framboises fraîches, concombre, limonade
Rose syrup, fresh raspberries, cucumber, limonade

Jazzy

Purée de pêche, citron jaune, ginger ale
Peach, lemon, ginger ale

Detox

Citron vert, feuilles de menthe, jus de pomme
Lime, mint leaves, apple juice

JUSTE POUR L'APERU (7c!) 8€

Lillet blanc

Campari

Pastis, Ricard

Suze

Martini blanc, dry, rouge



Ouvert le mercredi de 12h à 18h, du jeudi au samedi de 12h à 00h30, et le dimanche de 11h30 à 18h

Open on Wednesday from 12 to 6pm, from Thursday to Saturday from 12pm to 12.30am, and on Sunday from 11.30am to 6pm

Carte sujette à modification / This menu may change according to seasons - Tarifs nets en Euros / Net rates in Euros - Service inclus / Service included

PASEO

VINI, VIDI, VICI

| | Verre (12cl) | 50cl | 75cl | 150cl |
|---|--------------|--------------|------|-------|
| ROSE | | | | |
| Provence FMR <i>Un vin éco-responsable</i> | 6€ | | 29€ | 60€ |
| Provence Roseline Prestige <i>Long et fruité</i> | | 25€ | | |
| Provence UP | 8€ | | 42€ | |
| BLANC | | | | |
| Provence Lou Blanc <i>Idéal pour l'apéritif</i> | 8€ | | 29€ | |
| Provence Roseline Prestige <i>Blanc de caractère</i> | | 25€ | | |
| Bourgogne J.Drouhin <i>Chardonnay de référence</i> | 9€ | | 46€ | 90€ |
| Italie Blangé Arneis Ceretto <i>Le blanc du Piémont</i> ♥ | 8€ | | 35€ | |
| Côteaux du Lyonnais Traboules <i>Chardonnay</i> | 7€ | | 33€ | |
| ROUGE | | | | |
| Val de Loire Sancerre <i>Pinot de caractère</i> | | 25€ (37.5cl) | 50€ | |
| Vin de Seyssuel Chapoutier <i>Grande Syrah</i> | | | 52€ | |
| Bordeaux Château Tire Pe <i>Merlot bio</i> | 9€ | | 46€ | |
| Espagne Ribeira del Duero <i>tannique et puissant</i> | | | 42€ | |
| Crozes Hermitage Delas <i>Référence du Rhône</i> ♥ | 8€ | | 46€ | |

LES BULLES

| | Verre (12cl) | 75cl | 150cl |
|-----------------------------|--------------|------|-------|
| Champagne de vigneron | 14€ | 85€ | |
| Champagne Deutz Classic | | 95€ | 180€ |
| Champagne Veuve Clicquot | | 115€ | |
| Champagne Dom Perignon 2009 | | 500€ | |
| Moscato d'Asti | 8€ | 48€ | |
| Prosecco | | 36€ | |

UNE PETITE MOUSSE (33cl) 7€

Bière du Comté Ambrée
Corona
Fada IPA
Colomba Blanche
Heineken
Lefte Brune

CIDRE BIO

| | Verre (12cl) | 75cl |
|-------------------------------|--------------|------|
| Cidre nature du Val d'Aoste | 10€ | 60€ |
| Cidre champêtre Julien Thurel | 8€ | 55€ |

Ouvert le mercredi de 12h à 18h, du jeudi au samedi de 12h à 00h30, et le dimanche de 11h30 à 18h

Open on Wednesday from 12 to 6pm, from Thursday to Saturday from 12pm to 12.30am, and on Sunday from 11.30am to 6pm

Carte sujette à modification / This menu may change according to seasons - Tarifs nets en Euros / Net rates in Euros - Service inclus / Service included

PASEO

SODAS

6€

Coca-Cola, Coca-Cola zero (33cl)

Orangina (25cl)

Fever tree ginger ale (25cl)

Fever tree ginger beer (25cl)

Fever tree tonic (25cl)

SO FRESH (33cl)

6€

Infusions glacées bio
Organic iced teas

Thé vert Meneau *Green tea Meneau*

Pétillante citron vert *Sparkling lime*

Framboise, menthe, pomme *Raspberry, mint, apple*

Passion, baie de timut, pomme *Passion fruit, timut bay, apple*

Citron vert, gingembre, pomme *Lime, ginger, apple*

RETOUR AUX SOURCES

Vittel, San Pellegrino (50cl) 5€ (1L) 9€

Chateldon (1L) 9€



HOT STUFF

8€

Réconfort

Chocolat chaud, sirop d'orgeat, chantilly, cassonade, flambée comme une crème brûlée
Hot chocolate, orgeat syrup, chantilly, brown sugar, flamed like a crème brûlée

Mochato

Double espresso, chocolat en poudre, mousse de lait
Double espresso, chocolate powder, milk foam

Cocooning

Chocolat chaud, chamalow
Hot chocolate, chamalow

Café ou chocolat viennois
Viennese coffee or chocolate

BOOSTER

Malongo - Bio et labélisés commerce équitable
Malongo - Organic and labelled fair trade

CAFES ESPRESSO

4€

Arabica de Colombie subtil et léger
Subtle and light Arabica from Colombia

Moka d'Ethiopie puissant et racé
Powerful and racy mocha from Ethiopia

Deca Acqua

Café américain 5€
American coffee

Double espresso, Cappuccino 6€

Latte macchiato, Ice coffee 8€

RELAX

5€

Thé noir - Breakfast, Earl Grey, Darjerling
Black tea

Thé vert - Long jin, Hammam, Jasmin
Green tea

Infusion - Camomille, Tilleul, Verveine, Boobos des Vahinés
Infusion - Chamomile, Lime, Verbena, Boobos of the Vahines

Ouvert le mercredi de 12h à 18h, du jeudi au samedi de 12h à 00h30, et le dimanche de 11h30 à 18h

Open on Wednesday from 12 to 6pm, from Thursday to Saturday from 12pm to 12.30am, and on Sunday from 11.30am to 6pm

Carte sujette à modification / This menu may change according to seasons - Tarifs nets en Euros / Net rates in Euros - Service inclus / Service included