

# PASEO

Plaisirs partagés

@juanaxpaseo #LifeatPaseo

## BAS LES PATTES !

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€
Os à moelle à la fleur de sel et au thym, pain grillé <i>Marrow bone, flower of sea salt and thyme, toasted bread</i>	16€
Cromesquis d'agneau aux herbes, caviar d'aubergine <i>Lamb cromesquis with herbs, eggplant caviar</i>	22€
Croque mozza, jambon cru et basilic <i>Mozzarella, parma ham and basil Croque monsieur</i>	18€
Moules gratinées au beurre d'ail <i>Gratinated mussels with garlic butter</i>	19€

## 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€
Velouté de courge butternut à l'huile de noisette ● ✂ <i>Butternut squash cream soup with hazelnut oil</i>	14€
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

Polpette de boeuf aux câpres et anchois ✂ sauce tomate au basilic <i>Beef Polpette with capers and anchovies tomato basil sauce</i>	20€
Tartare de boeuf, frites artisanales et salade ✂ <i>Beef tartare. Homemade French fries and salad</i>	22€
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€
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, pomegranate, 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€
Piperade de poivrons aux oeufs éternés ✂ <i>Candied sweet peppers and poched eggs</i>	17€

## 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 22h, et le dimanche de 11h30 à 18h

Open on Wednesday from 12 to 6pm, from Thursday to Saturday from 12 to 10pm, 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

## ON SE LAISSE TENTER ? (20c1) 16€

### 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 citron, 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 (20c1) 14€

### 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 (7c1) 10€

Lillet blanc

Campari

Pastis, Ricard

Suze

Martini blanc, dry, rouge



Ouvert le mercredi de 12h à 18h, du jeudi au samedi de 12h à 22h, et le dimanche de 11h30 à 18h

Open on Wednesday from 12 to 6pm, from Thursday to Saturday from 12 to 10pm, 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
<b>ROSE</b>				
Provence FMR <i>Un vin éco-responsable</i>	6€		29€	60€
Provence Roseline Prestige <i>Long et fruité</i>		25€		
<b>BLANC</b>				
Provence Lou Blanc <i>Idéal pour l'apéritif</i>	8€		29€	
Provence Roseline Prestige <i>Blanc de caractère</i>		25€		
Languedoc Saint Chinian <i>Grenache minéral</i>			33€	
Bourgogne J.Drouhin <i>Chardonnay de référence</i>	9€		46€	90€
Italie Blangé Arneis Ceretto <i>Le blanc du Piémont ♥</i>	8€		35€	
<b>ROUGE</b>				
Val de Loire Sancerre <i>Pinot de caractère</i>		25€ (37.5cl)		
Vin de Seyssuel Chapoutier <i>Grande Syrah</i>			52€	
Bordeaux Château Tire Pe <i>Merlot bio</i>	9€		46€	
Côteaux du Lyonnais Traboules <i>Gamay frais ♥</i>	7€		33€	
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 Bauchet	14€	98€	
Champagne Deutz Classic		140€	280€
Moscato d'Asti	8€	48€	
Prosecco		36€	

## CIDRE BIO

	Verre (12cl)	75cl
Cidre nature du Val d'Aoste	10€	60€
Cidre champêtre Julien Thurel	9€	55€

## UNE PETITE MOUSSE (33cl) 10€

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

Ouvert le mercredi de 12h à 18h, du jeudi au samedi de 12h à 22h, et le dimanche de 11h30 à 18h

Open on Wednesday from 12 to 6pm, from Thursday to Saturday from 12 to 10pm, 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

8€

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)

9€

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

14€

### 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

Café américain 8€  
*American coffee*

Double espresso, Cappuccino 8€

Latte macchiato, Ice coffee 10€

CAFES ESPRESSO 6€

Bio et labélisés commerce équitable  
*Organic and labelled fair trade*

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

## RELAX

8€

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 22h, et le dimanche de 11h30 à 18h

Open on Wednesday from 12 to 6pm, from Thursday to Saturday from 12 to 10pm, 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