

PASEO

Plaisirs partagés by night
@juanaxpaseo #LifeatPaseo

BAS LES PATTES !

Petite friture <i>Fried small fishes</i>	12€
Légumes à la croque et sauce bagna cauda <i>Crunchy vegetable sticks and anchovy sauce</i>	17€
Pissaladière aux oignons confits <i>Traditional pizza with candied onions and anchovy paste</i>	14€
Planche de charcuterie <i>Cold cuts</i>	18€
Planche de fromage <i>Selection of cheese</i>	18€

VEGGIE CHIC

Socca à la farine de pois chiches ● / ✂ <i>Typical provencal pancake with chickpea flour</i>	8€
Guacamole minute ● / ✂ <i>Home made guacamole</i>	17€
Beignets de fleurs de courgettes ● <i>Fried zucchini flowers</i>	17€
Pizzette à l'ail, romarin et basilic ● <i>Pizzetta with garlic, rosemary and basil</i>	12€
Gaspacho de tomates de pays ● / ✂ <i>Tomatoes gaspacho</i>	14€
Bruschetta gratinée, tomate, mozzarella et basilic ● <i>Tomato, mozzarella and basil bruschetta</i>	14€
Parmigiana d'aubergine ● <i>Eggplant Parmigiana</i>	20€

A TOI, A MOI

Polpette de viande, sauce tomate au basilic <i>Meat Polpette with tomato basil sauce</i>	18€
Tartare de boeuf. Frites artisanales et salade ✂ <i>Beef tartare. Homemade French fries and salad</i>	20€
Petits farcis juanais ✂ <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>	18€
Salade niçoise ✂ <i>Nicoise salad with tuna</i>	20€
Salade Paseo - vinaigrette balsamique ✂ tomates anciennes, burrata, pastèque et pistou basilic <i>Tomatoes, burrata, watermelon and basil pistou</i>	19€
Salade César au poulet copeaux de parmesan et croûtons aillés <i>Cesar salad, parmesan shavings and garlic croutons</i>	20€

TIRAMISURPRISE

9€

Tiramisu arabica <i>Coffee tiramisu</i>
Tiramisu fruits rouges <i>Red fruits tiramisu</i>
Tiramisu limoncello <i>Limoncello tiramisu</i>
Collection de pâtisseries par Steve Moracchini <i>Pastries collection by Steve Moracchini</i>

✂ Sans gluten ● Végétarien

Ouvert du mardi au dimanche à partir de 18h00 / Open from Tuesday to Sunday from 6.00 pm

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€

Lillet Spritz

Lillet blanc, prosecco, sirop d'hibiscus, fruits frais
White Lillet, prosecco, hibiscus syrup, fresh fruits

Itarose

Italicus, Champagne rosé, jus de pamplemousse, jus de citron
Italicus, Champagne rosé, grapefruit juice, lemon juice

Marilou

Vodka, ananas, sirop de gingembre, citron vert, tonic
Vodka, pineapple, ginger syrup, lime, tonic

Padova

Apérol, orange, citron vert, menthe, cassonade, Champagne
Apérol, orange, lime, mint, brown sugar, Champagne

New Storm

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

Royal Coco

Vodka, Malibu, jus de citron, jus de fraise, poivre noir
Vodka, Malibu, lemon juice, strawberry juice, black pepper

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'APERÔ (7c1) 10€

Lillet blanc

Campari

Pastis, Ricard

Suze

Martini blanc, dry, rouge



PASEO

VINI, VIDI, VICI

	Verre	50cl	75cl	150cl
ROSE				
Provence FMR <i>Un vin éco-responsable</i>	6€		29€	60€
Provence UP <i>Le rosé tendance du moment ♥</i>	8€		42€	
Provence Minuty Prestige <i>Un incontournable</i>			50€	
Provence Roseline Prestige <i>Long et fruité</i>		25€		
BLANC				
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>	8€		33€	
Bourgogne J.Drouhin <i>Chardonnay de référence</i>	9€		42€	85€
Italie Blangé Arneis Ceretto <i>Le blanc du Piémont ♥</i>	8€		35€	
ROUGE				
Val de Loire Sancerre <i>Pinot de caractère</i>		26€		
Roussillon Chapoutier <i>Puissant et charnu</i>			29€	
Bordeaux Château Tire Pe <i>Merlot bio</i>	9€		42€	
Sud Ouest Soif d'Ailleurs <i>rouge frais ♥</i>	7€			70€

LES BULLES

	Verre	75cl	150cl
Champagne Bauchet	14€	98€	
Champagne Deutz Classic		140€	
Moscato d'Asti	8€	48€	
Prosecco		36€	

CIDRE ARTISANAL BIO (33cl)

Fils de Pomme 10€

UNE PETITE MOUSSE (33cl) 10€

Corona
Fada IPA
Colomba Blanche
Heineken
Lefte Brune

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)

JUS & NECTARS (25cl)

8€

Nectar pêche, abricot, ou poire

Jus de pomme, de tomate

EAUX MINERALES

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

Chateldon (1L) 9€

SO FRESH (33cl)

9€

Infusions glacées bio

Thé vert Meneau

Pétillante citron vert

Framboise, menthe, pomme

Passion, baie de timut, pomme

Citron vert, gingembre, pomme

CAFES

Café américain 8€

Double espresso, Cappuccino 8€

Latte macchiato, Ice coffee 10€

CAFES ESPRESSO

6€

Bio et labélisés commerce équitable

Arabica de Colombie subtil et léger

Moka d'Ethiopie puissant et racé

Déca Acqua

THES & INFUSIONS

8€

Thé noir
Breakfast, Earl Grey, Darjeeling

Thé vert
Long jin, Hammam, Jasmin

Infusion
Camomille, Tilleul, Verveine, Rooibos des Vahinés



Ouvert du mardi au dimanche à partir de 18h00 / Open from Tuesday to Sunday from 6.00 pm

Carte sujette à modification / This menu may change according to seasons

Tarifs nets en Euros / Net rates in Euros - Service inclus / Service included