

PASEO

Plaisirs partagés by night
@juanaxpaseo #LifeatPaseo

A TOI, A MOI

Socca à la farine de pois chiches ● / ✂ 8€ <i>Typical provencal pancake with chickpea flour</i>	
Houmous de poivrons grillés et tomates basilic ● / ✂ 14€ <i>Grilled bell pepper and tomato basil hummus</i>	
Slata méchouia ✂ 16€ <i>Slata mechouia</i>	
Petite friture - sauce tartare 16€ <i>Deep fried fishes - tartar sauce</i>	
Guacamole au citron vert et coriandre, ● / ✂ 16€ chips de maïs <i>Homemade guacamole with lime and coriander, corn chips</i>	
Artichauts frits à la juive, crème yaourt et tahini ● / ✂ 16€ <i>Fried Jewish artichokes style, yoghurt and tahini cream</i>	
Carottes rôties, fromage blanc à la grec et groseilles ● / ✂ 17€ <i>Roasted carrots, Greek-style cottage cheese and redcurrants</i>	
Frita de poivrons aux oeufs énervés ✂ 22€ <i>Candied sweet peppers and poched eggs</i>	
French dip sandwiches à la daube provençale 23€ <i>French dip sandwiches with Provencal stew</i>	
Moules gratinées au beurre d'ail 16€ <i>Gratinated mussels with garlic butter</i>	
Nos fromages de chèvre frais aux herbes ● / ✂ 21€ et condiments de saison <i>Fresh goat cheese with herbs and seasonal condiments</i>	



ON SE LAISSE TENTER ? (20cl) 14€

Sparkling Sweet

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

Hammam Istanbul

Gin 44, sirop de thé hammam, cranberry, citron vert
Gin 44, hamman tea syrup, cranberry, lime

Albufeira

Porto blanc, Rhum Havana 3 ans, jus de mangue, jus de fraise, sirop de piment, citron vert
White Porto, Havana 3 years old Rhum, mango and strawberry juice, chili syrup, lime

Mont Ida

Vodka Guillotine, ginger beer, sirop de verveine, purée de framboise, citron vert
Guillotine Vodka, ginger beer, vervain syrup, raspberry puree, lime

Old Storm

Cynar, ginger ale, purée de framboise et de fraise, citron vert, romarin
Cynar, ginger ale, raspberry and strawberry puree, lime, rosemary

Padova

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

✂ Sans gluten ● Végétarien

Ouvert le lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi de 18h30 à 22h - Open on Monday, Tuesday, Thursday, Friday and Saturday from 6.30pm to 10pm

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

BAS LES PATTES !

- Gratin d'aubergines au confit de légumes, ● / ✂ 27€
sauce tomate
Eggplant gratin with vegetables confit and tomato sauce
- Côtelettes d'agneau grillées ✂ 34€
tomates cerises et pesto de menthe
Grilled lamb chops, cherry tomatoes and mint pesto
- Ceviche de loup aux fruits exotiques, ✂ 27€
frites artisanales
Sea bass ceviche with exotic fruits, homemade French fries
- Pan bagnat du Juana 24€
Traditional Nicean sandwich with tuna and small vegetables
- Petits farcis de légumes provençaux au boeuf, 23€
sauce tomate et basilic
Stuffed vegetables with beef from Provence, tomato sauce and basil
- Conchiglioni courgette ricotta ● 26€
éclats de pistaches et crème de mozzarella
Conchiglioni zucchini ricotta, pistachio slivers and mozzarella cream
- Poulpe rôti et pommes de terre en persillade ✂ 35€
Roasted octopus with parsley potatoes
- Brochette de poulet mariné au thym citron, ✂ 23€
caviar d'aubergine à la grenade
Chicken skewer marinated in lemon thyme, eggplant caviar with pomegranate
- Tartare de boeuf à l'italienne ✂ 31€
frites artisanales et salade
Italian-style beef tartar, homemade French fries and salad

KIDS CORNER

- Emincés de poulet croustillant. Frites ou légumes 15€
Crispy chicken strips. French fries or vegetables
- Steak hâché de boeuf charolais snacké, ✂ 18€
frites ou légumes
Snacked minced Charolais beef. French fries or vegetables
- Petits farcis de légumes provençaux de boeuf, 16€
sauce tomate et basilic
Stuffed vegetables from Provence with beef, tomato sauce and basil

SE METTRE AU VERT

- Salade niçoise au thon à l'huile d'olive ✂ 29€
Nicoise salad with olive oil tuna
- Poke bowl ✂ 27€
quinoa, thon frais mariné, avocat, grenade, crudités,
fruits de saison, vinaigrette soja et huile de sésame
Quinoa, marinated tuna, avocado, pomegranate, raw vegetables, seasonal fruits, soy and sesame oil vinaigrette
- Salade César au poulet croustillant 28€
copeaux de parmesan, croûtons aillés et filet d'anchois
Cesar salad with crispy chicken, parmesan shavings, garlic croutons & anchovy file

TIRAMISURPRISE

- Tiramisu arabica, fruits rouges, limoncello 9€
Coffee, red fruits, limoncello tiramisu
- Collection de pâtisseries (la pâtisserie) 9€
Pastries collection (per pastry)
- Boule de glace artisanale 3€
Fraise, framboise, citron, coco, vanille, chocolat, pistache,
caramel beurre salé, noisette
Scoop of ice cream - Strawberry, raspberry, lemon, coco, vanilla, chocolate, pistachio, salted butter caramel, hazelnut
- Supplément sauce chocolat ou coulis de fruits 2€
ou chantilly
Chocolate sauce or fruits coulis or whipped cream supplement



✂ Sans gluten ● Végétarien

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

VINI, VIDI, VICI

	Verre (12cl)	50cl	75cl	150cl	300cl
ROSE					
Provence F.M.R <i>Fruité et gouleyant</i>	6€		29€		
Provence Roseline Prestige <i>Long et fruité</i>		25€			
Château Favori	8€		42€		
Ultimate Provence			45€	90€	
Minuty Prestige					220€
Minuty Cuvée 281			160€		
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€	
Australie Olive's Grove	8€		35€		
Côteaux du Lyonnais Traboules <i>Chardonnay</i>	7€		33€		
Puligny-Montrachet Joseph Drouhin <i>Chardonnay</i>				200€	
ROUGE					
Chinon <i>Cabernet frais</i>			50€		
Vin de Seyssuel Chapoutier <i>Grande Syrah</i>			52€		
Bordeaux Maucaillou	9€		46€		
St Joseph Louis Chèze <i>Syrah de caractère</i>		39€ (37.5cl)			
Crozes-Hermitage <i>Référence du Rhône</i> ♥	8€		46€		
Volnay Jean Marc Bouley <i>pinot noir</i>				190€	

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, Leffe Brune

JUSTE POUR L'APERÔ (7cl) 8€

Lillet blanc, Campari, Pastis, Ricard, Suze, Martini blanc, dry, rouge

CIDRE BIO

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

PASEO

SWEET DESIRE (20cl) 10€

Detox

Jus de pomme, sirop de verveine, gingembre, citron vert, menthe, eau gazeuse
Apple juice, vervain syrup, ginger, lime, mint, sparkling water

Rosalita

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

From the South

Jus de cranberry, pamplemousse, sirop de lavande, tonic
Cranberry juice, grapefruit, lavender syrup, tonic

SODAS 6€

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

Orangina (25cl)

Fever tree ginger ale (25cl)

Fever tree ginger beer (25cl)

Fever tree tonic (25cl)

RETOUR AUX SOURCES

Vittel, San Pellegrino (50cl) 5€

Acqua Panna, San Pellegrino (75cl) 8€

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, Darjeeling
Black tea

Thé vert - Long jing, Hammam, Jasmin
Green tea

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

