

## À partager / To share

Pizza aux truffes <i>Truffles Pizza</i>	24 €
Nems aux légumes à la Thai Nem	19 € / pers.

## Entrées Froides / Cold Starters

La salade de petits artichauts violets et ses copeaux de Parmesan <i>Raw purple artichokes salad and shaved Parmesan cheese</i>	19 €
Tartare de concombre, feta, avocat, coriandre, graine de lin, sucrine et agrumes <i>Cucumber tartar, with Feta cheese, avocado, coriander, Linseed, sucrine salad et citrus fruit</i>	18 €
La Burrata (250g) et ses tomates cerises <i>Burrata cheese (250g) &amp; cherry tomatoes</i>	20 €
La belle salade niçoise au thon à l'huile maison <i>Niçoise salad with homemade oiled tuna</i>	19 €
Le Poke Bowl au saumon frais <i>Poke Bowl with fresh salmon</i>	19 €

## On part en Italie / Let's go in Italy

La pizza blanche à la truffe <i>White truffle Pizza</i>	24 €
La pizza Napolitaine <i>Neapolitan Pizza</i>	16 €
La Regina <i>Regina Pizza</i>	17 €
La Pizza au thon <i>Pizza with Tuna</i>	16 €
La Marguerite <i>Margarita pizza</i>	15 €
Les linguini aux vongoles <i>Clams linguini</i>	25 €
Macaronis aux truffes <i>Truffles Macaroni</i>	25 €

## Les Viandes / Our Meat

Le tartare de bœufs à la Niçoise tomates séchées, courgettes crues et panisses <i>Tartar beef cooked with sun dry tomatoes, Raw zucchini and panisse</i>	19 €
Le carpaccio de bœufs aux artichauts violets et mélange japonais <i>Beef carpaccio with purple artichokes and Japanese mix</i>	18,50 €
L'entrecôte charolaise au poivre vert et cognac <i>Charolaise rib steak with green pepper and brandy</i>	33 €
La bavette black Angus la niçoise au pistou et ses panisses, mesclun ailé <i>Black Angus flank steak with pesto sauce &amp; panisses and local salad</i>	29 €
La côte de Bœuf (1kg) <i>Prime rib of beef (1kg)</i>	71 € / 2 pers.
Brochette de poulet mariné au citron confit et Marjolaine <i>Chicken marinated with confit lemon &amp; marjoram</i>	19 €

## Les Poissons / Our Fishs

Le beau ceviche de dorade à la coriandre <i>Sea bream ceviche with coriander</i>	19 €
Fritto Misto (selon arrivage) <i>Fritto Misto (according to availability)</i>	26 €
Fish and chips <i>Fish and chips</i>	19 €
Le loup grillé <i>Grilled sea bass</i>	38 €
La daurade grillée <i>Grilled sea bream</i>	36 €
Les petits rougets du pays frits <i>Fried Red Mullet</i>	25 €
Wok de crevettes aux légumes croquants et nouilles <i>Wok with shrimps and crusty vegetables and noodles</i>	27 €
Les belles gambas grillées <i>Grilled king prawn</i>	37 €
Le beau poulpe grillé et ses petits artichauts violets <i>Grilled octopus with purple artichokes</i>	29 €

## Les Desserts / Our Deserts

La belle assiette de fruits <i>The big fruits plate</i>	18 €
La grande crème brûlée <i>The big crème brûlée</i>	15 €
Le Sunday LA VELA : glace vanille, caramel, chocolat avec pépites de chocolat, framboises, M&M's et éclats de noisettes <i>LA VELA Sunday : vanilla ice cream, caramel, chocolate &amp; chocolate chips, raspberry, M&amp;M's et hazelnut chips</i>	30 €
La pastèque fraîche <i>Fresh watermelon</i>	9 €
Sorbet Strogoff (sorbet citron et vodka) <i>Sorbet Strogoff (lemon sherbet et vodka)</i>	9 €
Le Bailey (glace fleur de lait et Bailey) <i>Le Bailey (milk flower ice cream et Bailey)</i>	9 €
Mochi - 3 au choix : thé vert, vanille, framboise/litchi, mangue /passion, chocolat <i>Mochi - 3 to choose from: green tea, vanilla, raspberry/lychee, mango/passion fruit, chocolate</i>	14 €
Tiramisu au champagne et framboises <i>Raspberry and champagne tiramisu</i>	9 €
Nos glaces et sorbets : vanille, café, noisette, fleur de lait, pistache, fraises, menthe, chocolat, citron, gianduja <i>Sherbet and ice cream: vanilla, coffee, hazelnut, milk flower, pistachio, strawberry, mint, chocolate, lemon, gianduja</i> 3€ / la boule - 6€ / les 2 boules	3 € / la boule

## Boissons Fraîches / Cold Drinks

Coca Cola (33cl)	7 €
Coca Cola Zero (33cl)	7 €
Orangina (33cl)	7 €
FuzeTea (33cl)	7 €
Perrier (33cl)	7 €
Red Bull (20cl)	7 €
Jus de fruits (25cl)	7 €
Fruits pressés	10 €
Limonade (33cl)	7 €
Fever Tree Tonic (20cl)	7 €
Fever Tree Ginger Ale (20cl)	7 €
Fever Tree Ginger Beer (20cl)	7 €
Sirop à l'eau	3 €

### Signature Spritz 12€

#### Ugo

Menthe, liqueur de sureau, prosecco, Perrier

#### Japan Spritz

Yuzu, liqueur de melon, prosecco, perrier

#### Rose Spritz

Fraise, vin rosé, prosecco, Perrier

#### Beach Spritz

Passion, Passoa, prosecco, Perrier

#### Apérol Spritz

Apérol, prosecco, Perrier

#### Garden Spritz

Concombre, Manzana, prosecco, Perrier

### Mocktails 11€

#### No Sex On The Beach

Jus d'orange, cranberry, sirop de pêche

#### Tropical

Ananas, mangue, passion, lime

#### Virgin Pina Colada

Ananas, coco, vanille

#### Virgin Mojito

Lime, menthe, ginger ale

#### Virgin Apérol

Sirop apérol maison, perrier

#### Virgin Mojito Fruits

Lime, menthe, fruits

#### Thé Glacé Maison

Pêche / Mangue et Passion / Fruits rouges  
Pastèque et Menthe

## Boissons Chaudes / Hot Drinks

Café	3,20 €	Thé & Infusion	3,50 €
Noisette	3,50 €	Gun Powert Vert	
Cappucino	4 €	Verveine (bio)	
Latte macchiato	4 €	Thé noir vanille	
Mocaccino	4 €	Thé noir Darjeeling	
Café glacé	6 €	Tilleul Menthe	
Noisette glacé	6 €	Thé English Breakfast	
Latte glacé	5 €	Thé vert Jasmin	
Mocaccino glacé	7 €		
Irish Coffee	13,5 €		

### Cocktails 15€

#### La Vela

Vodka infusé vanille, sirop de vanille, jus de citron, purée de rhubarbe

#### Grand Balcon

Vodka infusé violette, sirop de rose, liqueur de romarin, hibiscus, jus de lime

#### Garden Party

Gin Hendrick's, liqueur de basilic, sirop de concombre, jus de citron et lime, menthe

#### Marcel

Gin Bombay Sapphire, liqueur de sureau, sirop mille et une nuit, jus de citron, ginger ale

#### Nissa Chic

Gin Beefeater, Skinos Matiha, sirop de concombre, purée de pastèque, citron

#### Totor

Rhum Sailor Jerry, Kahlua, bitter de chocolat, espresso, sirop de vanille

#### Bali

Rhum Sailor Jerry, gingembre, lime, menthe, sirop de vanille, ginger ale

#### Dany

Rhum Bacardi, purée passion, jus d'ananas, jus de goyave, sirop de fraise, lime, poivre sichuan

#### Paloma

Tequila infusé rooibos, liqueur d'orange sanguine, lime, sel Himalaya

#### Woodette

Tequila, liqueur de melon, citron, lime, yuzu

#### El Capo

Whisky, sirop de miel, gingembre, citron, cannelle

#### Jack

Whisky Bulleit Bourbon, purée de framboise, menthe, ginger beer

### Apéritifs (4cl)

Martini blanc	8 €
Martini rouge	8 €
Porto	8 €
Campari	8 €
Campari Spritz (12cl)	10 €
Pastis, 51	8 €
Kir Mure (12cl)	9 €
Kir Royal (framboise, fraise, cassis) (12cl)	13,5 €

### Alcools (4cl)

Rhum Don Papa	30 €
Rhum Diplomatico	30 €
Rhum Bacardi	13 €
Rhum Sailor Jerry	13 €
Whisky Haig Club	10 €
Whisky Paddy	10 €
Whisky Cardhu	12 €
Whisky Lagavulin	12 €
Whisky Oban	12 €
Whisky Knockando	12 €
Whisky Bulleit	12 €
Téquila San José	8 €
Téquila Don Julio 42	35 €
Téquila Don Julio Gold	15 €
Vodka Smirnoff	12 €
Gin Bombay Sapphire	12 €
Gin Beefeater	8 €

### Digestifs (6cl)

Limoncello	9 €
Manzana (6cl)	9 €
Dizaranno (6cl)	9 €
Cointreau (6cl)	9 €
Poire Williams (6cl)	13 €
Get 27 (6cl)	13 €
Bailey's (6cl)	9 €
Hennessy (6cl)	14 €

## Bières / Beers

	25cl	50cl
Carslberg à la pression	6 €	9 €
Grimbergen à la pression	6 €	9 €
Panaché	8 €	12 €
Monaco	8 €	12 €
Bière sans alcool	8 €	

## Eaux Filtrée / Filtered Water

	1L
Eau plate	5 €
Eau pétillante	5 €

## Vins / Wines

	12,5cl	50cl	75 cl	150 cl	300 cl
<b>LES BLANCS</b>					
<b>Cuvée Nissa Chic - Domaine St Victorin (Bio)</b>	7 €	28 €	39 €		
Minuty Prestige		35 €	50 €		
Château Rasque Blanc de Blanc			50 €		
Château Saint Maur Cuvée Saint M			49 €		
Minuty Or			70 €		
Clos St Vincent AOC Bellet			65 €		
Pouilly Fumé Joseph Mellot 2018, Domaine le Troncsec (Loire)			52 €		
Sancerre Domaine La Chatellenie (Loire)			62 €		
Chablis 1 <sup>er</sup> CRU Cote de Lechet (Bourgogne)			67 €		
Chablis Vieilles Vignes 2018 (Bourgogne)			50 €		
Chassagne Montrachet Louis jadot			150 €		
<b>LES ROSÉS</b>					
<b>Cuvée Nissa Chic - Domaine St Victorin (Bio)</b>		28 €	39 €		
Château Saint Maur Cuvée Saint M	7 €			95 €	
Minuty Or			70 €	110 €	
Minuty Prestige		35 €	50 €	145 €	220 €
Château Rasque		35 €	50 €	135 €	
Clos St Vincent AOC Bellet			65 €	135 €	
<b>LES ROUGES</b>					
<b>Cuvée Nissa Chic - Domaine St Victorin (Bio)</b>		28 €	39 €		
Château Saint Maur Cuvée Saint M	7 €		50 €		
Sancerre Domaine Le Rabault 2018			58 €		
Minuty Or			70 €		
Minuty Prestige		35 €	50 €		
Château Rasque 2018		35 €	50 €		
Clos St Vincent AOC Bellet			65 €		
Le Petit Prince Malijay 2019 (vauclose)			28 €		
<b>VINS ITALIENS</b>					
Moscato Spumante			28 €		
Prosecco Millesimé	8 €		38 €		
<b>CHAMPAGNES</b>					
Leblond-Lenoir Brut			70 €		
Veuve Clicquot	13,50 €		150 €		
Veuve Clicquot Rich			180 €		
Moet Chandon Brut Rosé			195 €		
Ruinart Brut			150 €		