

# MENU PASSEDAT

\*AVANT-GOÛT

\*LES POISSONS DU SUD EN CARAVANE

LE POISSON DE PALANGRE LUCIE PASSEDAT

\*RELIEF DE POISSON TIÉDI AU JUS DE FENOUIL SAUVAGE

\*L'ANÉMONE DE MER

\*MON JARDIN MARIN

LES FROMAGES AFFINÉS

\*L'AVANT DOUCEUR

\*LA DOUCEUR

\*MIGNARDISES

---

270€

\* Les astérisques composent un menu Evolution à 220 € hors boisson, servi au déjeuner et au dîner du mardi au vendredi et au déjeuner le samedi.

Notre Chef sommelier vous propose un accord mets et vins, hors apéritif à 325 € pour le menu Evolution\* et à 415 € pour le menu Passedat.

Les menus Passedat et Evolution sont servis au déjeuner jusqu'à 13h30 et 21h30 au dîner.



le Petit Nice

PASSEDAT

SINCE 1917

# PREMIER PALIER

## L'ANÉMONE

[de tradition séculaire en deux services, panurée, royale et beignet.  
Elles sont si rares à découvrir, un plat pour amateur éclairé]  
Grâce à la pêche de Dominique.

120 €

## LA CARAVANE

[les poissons du sud en caravane nordique,  
poutargue, gratons]  
Grâce à la pêche de Georges.

110 €

## LE JARDIN MARIN

[une quintessence telle une bouffée d'iode relevée de criste marine,  
goût vif et puissant de roche]  
Grâce aux pêcheurs cueilleurs.

120 €

## LES TROIS POISSONS

[à la tranche en crue, extraction de légumes organiques, bergamote, gingembre, raifort]  
Grâce à la pêche de Christian.

115 €

Les plats de la carte sont servis au déjeuner jusqu'à 13h30 et 21h45 au dîner.  
Carte réalisée en collaboration avec mon Chef Sébastien Tantôt.



le Petit Nice

PASSEDAT

SINCE 1917

# DEUXIÈME PALIER

## LE LOUP LUCIE PASSEDAT

[la pierre angulaire de ma cuisine.  
Mon premier plat en l'honneur de ma grand-mère]  
Grâce à la pêche d'Alain.

120 €

## REFLET DE PÊCHE ET VOILE DE SEICHE

[jus de seiche réduit, concentré de mollusque  
croustillant de chair de poisson,  
concombre de mer, gnocchi voilé]  
Grâce à la pêche de Kim.

115 €

## LA LANGOUSTE

[un trésor de Méditerranée, la finesse de ses chairs,  
le suc de branche de fenouil, pollen et fruits]  
Grâce à la pêche de Véronique.

170 €

## LE ROUGET DE ROCHE

[la bécasse de mer en trois services, nage d'anis étoilé,  
il est la mer, la roche, la Méditerranée]  
Grâce à la pêche de Christine.

115 €

Les plats de la carte sont servis au déjeuner jusqu'à 13h30 et 21h45 au dîner.  
Carte réalisée en collaboration avec mon Chef Sébastien Tantôt.



le Petit Nice

PASSEDAT

SINCE 1917

# MA BOUILLE ABAISSE

AVANT-GOÛT

PREMIER PALIER

Coquillages crus et girelles en beignets,  
sucs de girelles

DEUXIÈME PALIER

Poissons et crustacés au bouillon safrané

TROISIÈME PALIER

Pour arriver en profondeur,  
trois pièces de poissons cuits entiers,  
soupe de roche aux favouilles

UNE DOUCEUR

MIGNARDISES

---

220 €

Grâce à la pêche de Jean-Claude et Philippe dit "Stache".

Notre Chef sommelier vous propose ce menu avec un accord mets et vins, hors apéritif.

325 €

Sur réservation, le menu Bouille Abaisse est servi au déjeuner jusqu'à 13h30 et 21h30 au dîner.



le Petit Nice

PASSEDAT

SINCE 1917

TOUS NOS PLATS PEUVENT VARIER SELON LA PÊCHE,  
LA MÉDITERRANÉE EST SOUVERAINE.  
DE LA RARETÉ DES PRODUITS DÉPEND LE SERVICE DE CE MENU.

PRIX NETS, TAXES  
ET SERVICE COMPRIS.

# LA DÉCOUVERTE DE LA MER

POUR UNE DÉCOUVERTE DE LA MÉDITERRANÉE.

UNE ENVIE DE PROFONDEUR

EN 7 PALIERS PRINCIPAUX

ET UNE REMONTÉE TOUT EN DOUCEUR

EN 3 PALIERS.

---

390 €

Notre Chef sommelier vous propose ce menu avec un accord mets et vins, hors apéritif.

570 €

Sur réservation, le menu Découverte de la mer est servi au dîner jusqu'à 20h30.



le Petit Nice

PASSEDAT

SINCE 1917

CE MENU N'EST SERVI  
QUE POUR LE DÎNER.

TOUS NOS PLATS ET DESSERTS PEUVENT VARIER  
SELON LE MARCHÉ ET LA PÊCHE.  
LA MÉDITERRANÉE EST SOUVERAINE.  
DE LA RARETÉ DES PRODUITS DÉPEND LE SERVICE DE CE MENU.

PRIX NETS, TAXES  
ET SERVICE COMPRIS.

# Pour ceux qui se détournent de la Méditerranée

LES LÉGUMES ET EXTRACTIONS  
[cueillette de permaculture autour de la saisonnalité]  
Grâce à Jean-Baptiste et nos artisans producteurs.

125 €

LES FROMAGES AFFINÉS  
[des Maisons Lemarié et Philippe Olivier]

37 €

Les plats de la carte sont servis au déjeuner jusqu'à 13h30 et 21h45 au dîner.  
Carte réalisée en collaboration avec mon Chef Sébastien Tantôt.



---

le Petit Nice  
PASSEDAT  
SINCE 1917

TOUS NOS PAINS SONT PRÉPARÉS À BASE  
DE FARINE DE BLÉ BIOLOGIQUE  
ET DE FARINE DE CHATAIGNÉ.

PRIX NETS, TAXES  
ET SERVICE COMPRIS.

# UNE REMONTÉE EN DOUCEUR

LE NOUGAT EVANESCENT  
[au lait d'amande, pistache et miel]

37 €

FRUITS ROUGES, BROUSSE DU ROVE  
[de notre berger André Gouran]

41 €

PUR CACAO CERISE  
[lait d'or à la verse, céréales d'ici]

39 €

Cette douce remontée se prévoit dès le premier palier.

Les plats de la carte sont servis au déjeuner jusqu'à 13h30 et 21h45 au dîner.  
Carte réalisée en collaboration avec mon Chef Sébastien Tantôt.



le Petit Nice

PASSEDAT

SINCE 1917

# MENU DES 100 ANS

AVANT-GOÛT

LES POISSONS DU SUD EN CARAVANE

RELIEF DE DAURADE TIÉDI JUS DE FENOUIL SAUVAGE

L'ANÉMONE DE MER

LA DOUCEUR

MIGNARDISES

---

120 €

Notre Chef sommelier vous propose un accord mets et vins, hors apéritif.

180 €

Ce menu est proposé par le Chef, depuis et en l'honneur du centenaire du Petit Nice.  
Valable exclusivement au déjeuner jusqu'à 13h30, hors samedis et jour fériés.



le Petit Nice

PASSEDAT

SINCE 1917

CE MENU N'EST SERVI  
QUE POUR LE DEJEUNER  
DU MARDI AU VENDREDI.

TOUS NOS PLATS ET DESSERTS PEUVENT VARIER  
SELON LE MARCHÉ ET LA PÊCHE,  
LA MÉDITERRANÉE EST SOUVERAINE.  
DE LA RARETÉ DES PRODUITS DÉPEND LE SERVICE DE CE MENU.

PRIX NETS, TAXES  
ET SERVICE COMPRIS.