N I C E
GASTROBAR

CUISINE MÉDITERRANÉENE MODERNE | VOYAGE DES CINQ SENS ENTRE TERRE ET MER | VINS NATURELS ET BIODYNAMIQUES

- H U I T R E S -

TOUS NOS HUITRES PEUVENT ÊTRE SERVIS NATURE AVEC CITRON OU
FAÇON N#ICE AVEC GRANITÉ APEROL, CHIMICHURRI ET EAU DE MER

FINE DE CLAIRE N2	4.50
GILLARDEAU N2	7.50
BELON 00 (SELON ARRIVAGE)	7.50
LABEL ROUGE FINE DE CLAIRE N2	6.60

- P A I N S -

TARTINE FAÇON CÉSAR / FILET DE POULET / TOMATES / SALADINE / ANCHOIS / PARMIGIANO REGGIANO	18
AVOCADO TOAST AU SAUMON / PAIN QUOTIDIEN / GUACAMOLE / SAUMON MI-SALÉ / YAOURT GREC / ANETH	21
N#ICE PULLED BEEF BURGER / BOEUF CUIT 24H / COLESLAW / CORNICHONS / OIGNONS FRITS / SALADINE / CHIMICHURRI	25
ONE & ONLY TOPLESS LOBSTER BURGER / HOMARD / COLESLAW / TOMATE / AVOCAT / CONCOMBRE / SALADINE / N#ICE MAYONNAISE	28

- F R O I D -

POIVRONS MARINÉS / ANCHOIS / YAOURT GREC / POUTARGUE	18
CRUDO DE BAR / PRUNES FERMENTÉES / PIMENT / N#ICE MARINADE	21
TARTARE DE SAUMON / GUACAMOLE MAISON / CRÈME D'ÉPINARDS / GLACE RAIFORT	23
TORO THON GRAS / RIZ JAPONAIS / ALGUES / NORI / N#ICE VINAIGRETTE / WASABI	32
N#ICE TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU / TOAST BRIOCHÉ / PARMIGIANO REGGIANO / SAUCE MOUTARDE MAISON	28
CREVETTES ROUGES CARABINEROS / PICKLES / N#ICE MAYONNAISE	32
DEMI HOMARD / PRALINÉ DE HOMARD / JEUNES POUSSES / CONFITURE DE TOMATES / N#ICE MAYONNAISE	32

- N#ICE TAPAS® -

DÉCOUVREZ LES SAVEURS DU MONDE EN VERSION GLACÉE
UNIQUEMENT EN SUISSE

SAINT-JACQUES / SAUMON / OEUFS DE SAUMON	15
BETTERAVE / MAQUEREAU	12
PETITS POIS / RIS DE VEAU / LARD	12
HARICOTS ROUGES / MOZZARELLA / HUILE ÉPICÉE	12

- S O U P E S -

SOUPE DU MOMENT ASPERGES / CRÈME DE COCO / GINGEMBRE / CURRY VERT	16
SOUPE DE POISSON / COQUILLAGES / CRUSTACÉS ROUGET / FLÉTAN / COUTEAUX / PRAIRES / COQUES (MIN 2 PERSONNES)	35 P.P
AVEC HOMARD ENTIER	60 *P.P*

- S A I S O N -

ASPERGES VERTES / OEUF PARFAIT BIO / SAUCE AUX MORILLES	26
ASPERGES BLANCHES / OEUF PARFAIT BIO / SAUCE "TRUFUNGI" / POUTARGUE	26

- C H A U D -

LÉGUMES SAUTÉS FAÇON RATATOUILLE / PURÉE DE TOPINAMBOUR & MARRONS	18
RAVIOLIS AUX QUEUES DE BOEUF / JUS DE BOEUF ET SAUGE / PARMIGIANO REGGIANO	28
RAVIOLIS NOIRS AUX CREVETTES ET CRABE / BISQUE / MIREPOIX / SAUCE N#ICE TRUFUNGI	38
LINGUINE AVEC DEMI HOMARD / BISQUE / TOMATES CERISES	48
POULPE / POMME DE TERRE À LA SUÉDOISE / SAUCE "TRÉSORS DE LA MER"	32
LA VIANDE DU MOMENT / SERVIE AVEC POLENTA CRÉMEUSE AU GRUYÈRE ET MINI-LÉGUMES	42
BLACK COD SAUVAGE / MINI-LÉGUMES DE MARCHÉ / PURÉE DE CÉLERI / SAUCE "N#ICE SAINT-PIERRE"	52

N#ICE @ RIVE
BLVD. HELVETIQUE 33

N#ICE @ MOLARD
PLACE DU MOLARD 3

N#ICE @ QDB
BLVD. GEORGES-FAVON 15

NOUS TRAVAILLONS AVEC LES FOURNISSEURS PORTEURS DU LABEL MSC POUR LA PÊCHE DURABLE

TOUS NOS PRIX SONT PAR PERSONNE EN FRANCS SUISSES, TVA 7.7% INCLUSE

PROVENANCE: #SUISSE - LÉGUMES, FRUITS, VIANDE, CREVETTES #FRANCE - OURSIN, HUITRES #MEDITERRANÉE - BAR, POULPE #NORVEGE - SAUMON #PACIFIC NORD - HOMARD, BLACK COD, THON #OCEAN INDIEN - CREVETTES