



# Bar Nîmes

## SNACKS

<i>Nocellara olives</i> . . . . .	75
<i>Marcona Almonds</i> . . . . .	75
<i>Saucission</i> . . . . .	55
<i>Pissaladière</i> . . . . .	110
<i>Gougère</i> . . . . . Gruyère	105

## STARTERS

<i>Vichyssoise</i> . . . . . Toasted bread	145
<i>Salade Savoyarde</i> . . . . . Green salad, gryère, walnuts, ham, mustard vinaigrette	135
<i>Vitello Tonnato</i> . . . . .	165
<i>Crêpes Vonnassiennes</i> . . . . . Salmon tartar, trout roe, sour cream	175

## SALUMI

<i>Salame Sopressa</i> 85 Veneto	<i>Salumi Misti</i> 165 Assorted charcuterie	<i>Prosciutto- San Daniele</i> 90 Friuli
<i>Mortadella</i> 85 Emilia-Romagna	<i>Farinata</i> 125 chickpea pancake	<i>Coppa</i> 85 Emilia-Romagna
	<i>Gnocco Fritto</i> 105 Burrata	



# Bar Nîmes

## PRIMI

<i>Tonnarelli</i> . . . . .	.195 / 245
Cacio e pepe	
<i>Gemelli</i> . . . . .	. 195 / 245
Oxtail ragu, parmesan	
<i>Risotto</i> . . . . .	245
Sage, lemon	

## MAIN COURSES

<i>Sea Bass</i> . . . . .	325
Chickpeas, mangold, tomato concassé, sauce américaine	
<i>Steak au Poivre</i> . . . . .	385
Haricots verts, pommes frites	
<i>Confit Duck Leg</i> . . . . .	310
Lentils, bacon, sauce robert, machsallad	

## DESSERT

<i>Madeleine cake</i> . . . . .	75
Almond cake, crème diplomat	
<i>Pain perdu</i> . . . . .	125
Raspberry coulis, whipped cream	
<i>Caramelized Pineapple</i> . . . . .	125
Cream cheese sorbet	
<i>Hazelnut ice cream</i> . . . . .	80
<i>Chocolate truffle</i> . . . . .	55
<i>Chocolate mousse</i> . . . . .	95
<i>Assorted cheese of the evening</i> . . . . .	165