



# Bar Nîmes

## SNACKS

<i>Nocellara olives</i> . . . . .	75
<i>Marcona Almonds</i> . . . . .	75
<i>Saucisson.</i> . . . . .	55
<i>Pissaladière</i> . . . . .	110
<i>Gougère</i> . . . . . Gruyère	105
<i>Crostini</i> . . . . . Ricotta, salsa verde	95

## STARTERS

<i>Soupe au Pistou</i> . . . . .	145
<i>Artichoke salad</i> . . . . . Pine nuts, mint, parmesan	145
<i>Vitello Tonnato</i> . . . . .	165
<i>Sweetbread</i> . . . . . Black salsify, ravigote	185

## SALUMI

*Salame Finocchio* 85  
Tuscany

*Salumi Misti* 165  
Assorted charcuterie

*Prosciutto- San Daniele* 90  
Emilia-Romagna

*Mortadella* 85  
Emilia-Romagna

*Farinata* 125  
chickpea pancake

*Coppa* 85  
Emilia-Romagna

*Gnocco Fritto* 105  
Burrata



# Bar Nîmes

## PRIMI

*Creste Di Gallo* . . . . . 195 / 245  
Wild boar ragu, rosemary, parmesan

*Tonnarelli al Limone* . . . . . 195 / 245  
Amalfi lemon, basil, parmesan

*Risotto* . . . . . 195  
Garlic, parsley

## MAIN COURSES

*Seabass* . . . . . 325  
Caponata, tapenad, argula

*Steak au Poivre* . . . . . 385  
Haricots verts, pommes frites

*Coq au Vin* . . . . . 325  
Chicken thighs, potato gratin

## DESSERT

*Madeleine cake* . . . . . 75  
Almond cake, crème diplomat

*Pain perdu* . . . . . 125  
Raspberry coulis, whipped cream

*Bloodorange* . . . . . 125  
Sabayonne

*Bloodorangesorbet* . . . . . 80

*Chocolate truffle* . . . . . 55

*Chocolate mousse* . . . . . 95

*Assorted cheese of the evening* . . . . . 165