



Menu

Pour commencer

Sélection de pains méditerranéens & condiments de la maison 14€

Focaccia, pita, pain au levain, gressin, huile d'olive, tapenade, sauce tomate épicée

Focaccia, pita, sourdough bread, breadsticks, olive oil, tapenade, spicy tomato sauce

Les Frais à partager

Grand plateau de mezzés della Nonna 32€

Houmous, sauce arrabbiata, baba ganoush, tzatziki, tapenade épicée, tomates cerises, crudités, pita, pain libanais

Hummus, arrabbiata sauce, baba ganoush, tzatziki, spicy tapenade, cherry tomatoes, fresh vegetables, pita, Lebanese bread

Anchoïade provençale & légumes croquants 29€

Crudités de saison, crème d'anchois maison, herbes fraîches

Seasonal fresh vegetables, house-made anchovy cream sauce, fresh herbs

Panisse della Nonna & son aioli 15€

Frites de pois chiches dorées, sauce aioli à l'ail doux (6 pièces)

Golden chickpea fries, mild garlic aioli sauce (6 units)

Salades & entrées

FROID

Horiatiki 19€

La véritable salade grecque : tomates, concombre, feta, olives, origan

The authentic Greek salad: tomatoes, cucumbers, feta, olives, oregano

Carpaccio de bœuf au Parmigiano 27€

Fines tranches de bœuf, copeaux de parmesan affiné, roquette, citron

Thin slices of beef, aged Parmesan shavings, arugula, lemon

Tomates de Provence & Fior di Latte 26€

Burrata crémeuse, sélection de tomates, huile d'olive basilic

Creamy burrata, selection of tomatoes, basil olive oil

Carciofi à la Barigoule 27€

Salade d'artichauts, citron confit, herbes fraîches

Artichoke salad, candied lemon, fresh herbs

Carpaccio de gambas marinées 34€

Huile d'agrumes, zeste de citron, baies roses, salicornes

Citrus oil, lemon zest, pink peppercorns, salicornia

Chakchouka 22€

Tomates épicées, fleurs de courgettes farcies

Spicy tomatoes, stuffed zucchini blossoms

COLD

CHAUD

Croquetas façon Nonna 18€

Fromage fondant, chipirons à l'encre, jambon ibérique

Melted cheese, baby squid in their own ink, Iberian ham

Sabih Zhoug 19€

Aubergine confite, œuf coulant, tahini, herbes fraîches & épices orientales

Candied eggplant, poached egg, tahini, fresh herbs & Middle Eastern spices

Soupe au Pistou 19€

Bouillon de légumes d'été, basilic, ail, petites pâtes

Summer vegetable broth, basil, garlic, small pasta

HOT

Cuisson à la Braïse

Polpo alla puttanesca piccante ~~~~~ 42€

Poulpe rôti, sauce puttanesca relevée, olives, poudre de câpres
Roasted octopus, spicy puttanesca sauce, olives, caper powder

Entrecôte de bœuf affinée ~~~~~ 49€

Grillée à la braïse, sel fumé, jus corsé
Aged beef ribeye, charcoal-grilled, smoked salt, rich gravy

Poulet fermier grillé à la parrilla ~~~~~ 35€

Marinade aux herbes, peau croustillante, jus de volaille
Herb marinade, crispy skin, chicken juice

Petits farcis provençaux ~~~~~ 24€

Légumes de saison garnis (viande ou végétarien)
Stuffed seasonal vegetables (meat or vegetarian)

Pêche du jour ~~~~~ 15€ / 100gr

Selon arrivage – grillée à la braïse, accompagnements au choix
Catch of the day – charcoal-grilled, choice of accompaniments

Cuisson au Four

Couscous marocain ~~~~~ 39€

Poulet, agneau, boulette, semoule parfumée, légumes, pois chiches
Chicken, lamb, meatball, fragrant couscous, vegetables, chickpeas

Pastilla de légumes aux épices douces ~~~~~ 23€

Feuilles croustillantes, légumes confits, touche sucrée-salée
Crispy pastry, candied vegetables, sweet and savoury notes

Aubergine alla Parmigiana ~~~~~ 26€

Aubergine, tomate, mozzarella, basilic, gratinées au four
Baked eggplant, tomato, mozzarella, basil

Bouille-Abaisse varoise, rouille et croûtons ~~~~~ 52€

Poissons de Méditerranée pochés et grillés, sauce rouille à l'ail et safran de Provence
Poached & grilled Mediterranean fish soup, rouille sauce and Provençal saffron

Mesclun de salade verte

Vinaigrette balsamique
Green salad, balsamic vinaigrette
8€

Ratatouille provençale maison

Légumes mijotés, huile d'olive, basilic
Simmered vegetables, olive oil, basil
10€

Purée, huile d'olive vierge

Purée de pommes de terre montée à l'huile d'olive extra vierge
Mashed potatoes whipped with extra virgin olive oil
10€

Spécialités della Nonna

Spaghetti all'Astice-Italie ~~~~~ 69€

Spaghetti au homard, tomates fraîches, basilic et citron
Spaghetti with lobster, fresh tomatoes, basil and lemon

Purée à la truffe noire, huile d'olive vierge ~~~~~ 34€

Purée de pommes de terre à la truffe noire, montée à l'huile d'olive vierge
Mashed potatoes with black truffle, whipped with extra virgin olive oil

Plateau XXL de fruits frais, de glaces et sorbets ~~~~~ 80€

Énorme plateau de fruits, sélection de glaces et sorbets
Abundant assortment of seasonal fruits, selection of ice creams and sorbets

Pizzas

FOUR À PIZZAS

- Lahmacun** ~~~~~ 22€
Pizza arménienne, viande épicée, herbes fraîches, citron
Armenian pizza, spiced meat, fresh herbs, lemon
- Pizza della Nonna** ~~~~~ 26€
Mortadelle, burrata crémeuse, pistaches torréfiées
Mortadella, creamy burrata, roasted pistachios
- Pizza Margherita** ~~~~~ 18€
Tomates, mozzarella, basilic
Tomatoes, mozzarella, basil
- Pissaladière traditionnelle** ~~~~~ 18€
Pâte à pain, oignons confits, anchois, olives noires
Bread dough, candied onions, anchovies, black olives

PIZZA OVEN

Pâtes

- Mezzi paccheri courgettes & truffe** ~~~~~ 38€
Émulsion de courgettes, truffe noire, pecorino
Zucchini purée, black truffle, pecorino
- Tagliatelle au ragoût della Nonna** ~~~~~ 27€
Ragoût cuit doucement, légumes, tomates, parmesan
Slow-cooked ragù, vegetables, tomatoes, Parmesan

Desserts

- Tiramisu della Nonna** ~~~~~ 15€
Recette traditionnelle, mascarpone & café fort
Traditional recipe, mascarpone & strong coffee
- Chichis** ~~~~~ 15€
Beignet chaud façon plage, sucre vanillé, crème Chantilly, sauce chocolat
Warm churro, vanilla sugar, Chantilly cream, chocolate sauce
- Fondant au chocolat noir** ~~~~~ 14€
Au cœur coulant, glace vanille
Chocolate fondant with a runny centre, vanilla ice cream
- Pastilla aux amandes & fleur d'oranger, fior di latte** ~~~~~ 26€
Croustillante, légère, accompagnée de glace (pour deux personnes)
Almond & orange pastilla. Crispy, light, served with ice cream (for two)
- Salade de fraises au basilic** ~~~~~ 14€
Fraises fraîches, zestes d'agrumes, sirop léger au basilic, glace au yaourt
Fresh strawberries, citrus zest, basil, light basil syrup, yogurt ice cream
- Sélections de sorbets et glaces** ~~~~~ 5€ / boule
Assortiment de glaces artisanales
Assortment of artisanal ice creams
- Tarte della Nonna** ~~~~~ 12€
Ricotta, citron, amandes caramélisées
Nonna's tart. Ricotta, lemon, caramelised almond tart

Fromages

- Assiette de fromages** ~~~~~ 17€
Sélection de fromages affinés de notre région
Platter of aged cheeses from our region



nonnabazaar.com