Les registres des origines des viandes et des allergènes sont disponibles sur demande. Tous les prix sont indiqués en euros, nets et service compris. Nous vous informons que les règlements par chèque ne sont pas acceptés.
Carte du 01/05/2026.

The meat origin and the allergen registers are available upon request. All prices are indicated in euros, net and service included. Please note that payments by check are not accepted. Menu dated 1 May 2026.

nonnabazaar.com

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, tzatzíki,
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 aïoli 15€
Frites de pois chiches dorées, sauce aïoli à l'ail doux (6 pièces)
Golden chickpea fries, mild garlic aioli sauce (6 units)

Salades & entrées

FROID / COLD

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

CHAUD / HOT

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

Cuisson à la braise

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 braise, 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 braise, 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

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

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

PIZZA OVEN

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

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 — 28€
Au cœur coulant, glace vanille (pour deux personnes)
Chocolate fondant with a runny centre, vanilla ice cream (for two)

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