



Bienvenue au Bacchus.

Nous sommes convaincus que la qualité de nos plats commence par la sélection des meilleurs produits. C'est pourquoi nous avons choisi de collaborer avec des producteurs et artisans locaux, qui partagent notre passion pour le goût authentique et les saveurs de saison. Nos légumes frais, viandes, et olives Niçoises vous sont proposés par les exposants du marché Provençal.

Monsieur Véziano notre boulanger, confectionne chaque jour avec amour un pain artisanal qui accompagne à merveille nos plats et nous permet de vous offrir une expérience savoureuse à chaque bouchée.

Nous avons à coeur de vous proposer une carte des vins variée où nous mettons en valeur des petits producteurs. Les cuvées choisies reflètent le travail minutieux de vignerons engagés, qui cultivent leur vigne avec passion, tout en respectant l'écosystème.

En favorisant les circuits courts, nous soutenons des artisans du goût qui partagent nos valeurs : authenticité, qualité et respect du terroir. Nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à les déguster que nous en avons à les dénicher pour vous.

Welcome to Bacchus.

We believe that the quality of our dishes begins with selecting the finest products. That's why we've chosen to collaborate with local producers and artisans who share our passion for authentic taste and seasonal flavors. Our fresh vegetables, meats, and Niçoise olives are offered to you by the stallholders of the Provençal market.

Our baker, Mr. Véziano, lovingly makes artisanal bread that perfectly complements our dishes and allows us to offer you a savory experience with every bite.

We are committed to offer a varied wine list in collaboration with small producers. The vintages selected reflect the meticulous work of committed winemakers who cultivate their vines with passion while respecting its ecosystem.

By favoring short supply chains, we support artisans of taste who share our values, authenticity, quality, and respect for the "terroir". We hope you enjoy tasting them as much as we enjoy finding them for you.

Maxime & Haris

À GRIGNOTER TO START

SOCCA PROVENÇALE ✓	6€
Galette de pois chiches, poivre noir <i>Chickpea pancake, black pepper</i>	
OEUF MIMOSA REVISITÉ	7€
Œuf dur, mayonnaise épicée, coppa grillée, ciboulette <i>Deviled egg, spicy mayonnaise, crispy coppa, chives</i>	
PALOURDES SAUTÉES	10€
Palourdes en persillade, sauce vin blanc <i>Sautéed clams in garlic, parsley and white wine</i>	
FOCACCIA D'ÉTÉ ✓	12€
Focaccia, stracciatella, tomates cerises, basilic <i>Focaccia, stracciatella, cherry tomatoes, basil</i>	
CARPACCIO DE LOUP	14€
Carpaccio de loup, sauce vierge à la passion <i>Seabass carpaccio, passion fruit vierge sauce</i>	
TATAKI DE BOEUF	15€
Tataki de boeuf mariné au soja et gingembre, salade de crudités <i>Soy and ginger marinated beef tataki, vegetables salad</i>	
LA PLANCHE DES COCHONS	19€
Jambon de Parme, Coppa, Mortadelle <i>Parma ham, Coppa, Mortadella</i>	

UN PEU DE VERDURE

SOME GREENS

LA TOMATE REVISITÉE ✓

19€

Carpaccio de tomates cœur de bœuf du marché, stracciatella fumée, sorbet basilic
Tomatoes carpaccio from local market, smoked stracciatella, basil sorbet

LA DETOX ✓

20€

Quinoa, chèvre, avocat, pomme, julienne de carottes, menthe, noix, miel
Quinoa, goat cheese, avocado, apple, carrots, mint, nuts, honey

LA CÉSAR

21€

Cœurs de romaine, poulet pané, œuf dur, coppa grillée, copeaux de parmesan, sauce César, croutons
Romaine lettuce, fried chicken, boiled egg, crispy coppa, parmesan shavings, Caesar sauce, crostini

LA NIÇOISE

22€

Mesclun, émietté de thon frais, œuf dur, anchois, brunoise de poivrons, radis, céleri, pickles d'oignons, olives niçoises
Green salad, fresh tuna crumbs, hard-boiled egg, anchovies, diced peppers, radishes, celery, onion pickles, niçoise olives

LA POLPO

22€

Cœurs de romaine, poulpe mariné, sauce vierge maison (brunoise de poivrons, tomates séchées, olives niçoises, oignons, cibette)
Romaine lettuce, marinated octopus, homemade vierge sauce (diced peppers, sun-dried tomatoes, niçoises olives, onions, spring onions)

VÈGÈ GOURMAND

YUMMY VEGGIES

PASTA NAPOLITAINE ✓

21€

Linguine, sauce tomate maison, burrata, basilic
Linguine, homemade tomato sauce, burrata, basil

GNOCCHIS GOURMANDS ✓

22€

Gnocchis moelleux, sauce gorgonzola, noix
Fluffy gnocchis, gorgonzola sauce, nuts

POUR LES VIANDARDS

MEAT LOVERS

TARTARE DE BOEUF À LA FRANÇAISE 23€

Tartare de boeuf à la française, frites maison, salade verte
French-style beef tartare, homemade fries, fresh green salad

BURGER DU CHEF 26€

Pain burger artisanal de Mr. Véziano, steak haché façon bouchère, cheddar, coppa grillée, pickles d'oignons, frites maison, salade verte
Mr. Véziano's artisanal burger bun, butcher-style beef, cheddar, crispy coppa, onions, homemade fries, fresh green salad

TAGLIATA DE BOEUF 27€

Tranches de faux filet grillé, frites maison, salade verte
Snacked beef sliced thinly, homemade fries, fresh green salad

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE 29€

Escalope de veau fermier panée, linguine sauce tomate maison
Milanese-style breaded veal scaloppini, linguine in homemade tomato sauce

PRÈS DE NOS CÔTES

BY THE SEA

LINGUINE AUX PALOURDES 23€

Linguine aux palourdes, ail, persil et vin blanc
Linguine with clams, garlic, parsley, and white wine sauce

PÊCHE DU JOUR 24€

Poisson du moment en cocotte, sauce Sicilienne (sauce tomate, anchois, câpres, ail, olives niçoises), pommes de terre grenaille
Fish of the day, Sicilian sauce (tomato sauce, anchovies, capers, garlic, niçoises olives), small potatoes

TARTARE DE THON 25€

Tartare de thon rouge, avocat, coriandre et gingembre, frites maison, salade verte
Red tuna tartare, avocado, coriander and ginger, homemade fries, fresh green salad

TENTACULE DE POULPE 28€

Tentacule de poulpe grillé à la persillade, légumes de saison rôtis
Grilled octopus tentacle with parsley, roasted seasonal vegetables

DERRIÈRE NOS FOURNEAUX STRAIGHT FROM THE OVEN

PIZZA MARGHERITA 14€

Sauce tomate maison, mozzarella, olives Niçoises, origan frais
Homemade tomato sauce, mozzarella, Niçoise olives, fresh oregano

PIZZA REGINA 16€

Sauce tomate maison, Mozzarella, jambon blanc, champignons, olives Niçoises, origan frais
Homemade tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, Niçoise olives, fresh oregano

PIZZA PRIMAVERA 17€

Sauce tomate maison, mozzarella, aubergines, poivrons marinés, champignons, olives niçoises, origan frais
Homemade tomato sauce, mozzarella, eggplants, marinated peppers, mushrooms, Niçoise olives, fresh oregano

PIZZA 4 FROMAGES 18€

Sauce tomate maison, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan, origan frais
Homemade tomato sauce, mozzarella, goat cheese, gorgonzola, parmesan, fresh oregano

PIZZA PARMA BURRATA 19€

Sauce tomate maison, mozzarella, jambon de Parme, burrata, mesclun
Homemade tomato sauce, mozzarella, Parma ham, burrata, green salad

PIZZA PISTACCHIO 20€

Crème fraîche, mozzarella, mortadelle, burrata, pesto de pistache, pistaches concassées
Fresh cream, mozzarella, mortadella, burrata, pistachio pesto, crushed pistachios

LES P'TITS PLUS SIDES

FRITES MAISON 5€

Homemade French fries

SALADE VERTE COMME À LA MAISON 5€

Simple green salad

LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS À L'HUILE D'OLIVE 6€

Seasonal roasted vegetables

POUR LES PITCHOUNS FOR KIDS

MENU ENFANT : 1 PLAT AU CHOIX + 1 BOISSON

15€

Kids menu : 1 dish + 1 soft drink

TENDER DE POULET & FRITES MAISON

Fried chicken & french fries

OU

PÂTE SAUCE TOMATE

Small pasta with homemade tomato sauce

OU

PETITE PIZZA MARGHERITA OU REGINA

Small Margherita or Regina pizza

LES DESSERTS SWEETS

DEMANDEZ NOTRE SELECTION DE DESSERTS

9€

Ask for our desserts selection

CAFÉ GOURMAND

12€

Coffee with small desserts portions

BULLES GOURMANDES

18€

Glass of Champagne with small desserts portions

LES GLACES ARTISANALES ARTISANAL ICE CREAMS

1 BOULE

3,5€

1 scoop

2 BOULES

6,5€

2 scoops

3 BOULES

9€

3 scoops