



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 cœur 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, sauce tartare, oignons frits, ciboulette <i>Deviled egg, tartar sauce, fried onions, chives</i>	
PALOURDES SAUTÉES	10€
Palourdes en persillade, sauce vin blanc <i>Sautéed clams in garlic, parsley and white wine</i>	
VELOUTÉ DU MARCHÉ ✓	12€
Velouté de légumes de saison <i>Creamy seasonal vegetable soup</i>	
FOCACCIA D'HIVER ✓	13€
Focaccia, champignons à la crème, pousses d'épinard <i>Focaccia, creamy mushrooms, baby spinach</i>	
CAMEMBERT RÔTI ✓	16€
Camembert 250g rôti au four, miel et thym <i>250g oven-roasted Camembert with honey and thyme</i>	
LA PLANCHE DU BACCHUS	19€
Jambon de Parme, chèvre, Comté <i>Parma ham, goat cheese, Camembert</i>	

PLATS

MAIN DISHES

SALADE CÉSAR

21€

Cœurs de romaine, poulet pané, œuf dur, copeaux de parmesan, sauce César, croutons

Romaine lettuce, fried chicken, boiled egg, parmesan shavings, Caesar sauce, crostini

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

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€

Loup en cocotte, sauce Sicilienne (sauce tomate, anchois, câpres, ail, olives niçoises), pommes de terre grenaille

Seabass, Sicilian sauce (tomato sauce, anchovies, capers, garlic, niçoises olives), small potatoes

TARTARE DE POISSON

25€

Tartare de poisson du moment selon l'assaisonnement du chef, frites maison, salade verte

Fish tartare of the day, according to the chef's seasoning, homemade fries, fresh green salad

BURGER DU CHEF

26€

Pain burger artisanal de Mr. Véziano, steak haché façon bouchère, scamorza, poitrine fumée, pickles d'oignons, frites maison, salade verte

Mr. Véziano's artisanal burger bun, butcher style beef, scamorza, crispy bacon, onion pickles, homemade fries, fresh green salad

BLANQUETTE DE LA MER

27€

Gambas, loup, palourdes, pommes de terre grenailles, légumes de saison rôtis

Prawns, sea bass, clams, small potatoes, roasted seasonal vegetables

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

VÈGÈ GOURMAND

YUMMY VEGGIES

SALADE DETOX HIVERNALE **21€**

Pousses d'épinards, chèvre, butternut, pomme, noix, miel

Baby spinach, goat cheese, butternut, apple, nuts, honey

GNOCCHIS GOURMANDS **22€**

Gnocchis moelleux, crème de butternut, stracciatella, pistaches

Fluffy gnocchis, butternut cream, stracciatella, pistachios

RISOTTO ARTICHAUT **24€**

Risotto aux artichauts, champignons, tomates séchées

Risotto with artichokes, mushrooms, sundried tomatoes

LES P'TITS PLUS

SIDES

FRITES MAISON **5€**

Homemade French fries

SALADE VERTE COMME À LA MAISON **5€**

Simple green salad

LEGUMES DE SAISON SELON L'INSPIRATION DU CHEF **6€**

Seasonal vegetables cooked according to the chef's inspiration

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 CHEVRE MIEL

17€

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, origan frais
Fresh cream, mozzarella, goat cheese, honey, fresh oregano

PIZZA PARMA BURRATA

19€

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

POUR LES PITCHOUNS FOR KIDS

MENU ENFANT : 1 PLAT AU CHOIX + 1 BOISSON

15€

Kids menu : 1 dish + 1 soft drink (syrup, sodas, juice)

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

Prix TTC service compris - Une carte avec les allergènes est disponible sur demande.

LES DESSERTS SWEETS

DEMANDEZ NOTRE SELECTION DE DESSERTS **9€**
Ask for our desserts selection

AFFOGATO **6€**
Vanilla ice cream with coffee poured over it

CAFÉ GOURMAND **12€**
Coffee with small desserts portions

BULLES GOURMANDES **18€**
Glass of Champagne with small desserts portions