

Le Saëtone

Since 1985

8 rue d'Alsace Lorraine

PLACE SAËTONE- 06000- NICE CÔTE D'AZUR

Vous propose

*Une cuisine méditerranéenne de tradition dans un
esprit de bistrot*

Proposes you traditional Mediterranean food

Des viandes et poissons frais et de qualité

Fresh meat and fish

*Pizza pétrée et cuite sur place avec des ingrédients de
qualité*

Pizza kneaded, thin and cooked on site with quality ingredients

1 plat ou pizza = 1 personne

1 dish or pizza = 1 person

Fermé les mardis et mercredis

La maison n'accepte pas les chèques

Taxes et services inclus

Entrées - Salades

€

<i>Salade tiède de la mer</i> (Poêlés de moules, palourdes, crevettes, p.de terre persillade) Lukewarm fresh sea foods salad	16,90
<i>Salade d'anchois marinés</i> Marinated anchovy salad	13,90
<i>Tartare de crabe et avocat</i> Crab and avocado tartare	14,90
<i>Crevettes roses, avocat, mayonnaise</i> Pink shrimp, avocado, mayonnaise	14,90
<i>Filet de hareng, pommes à l'huile</i> Herring fillet with boiled potato in olive oil	12,90
<i>Salade niçoise</i> Salad Nice style	13,90
<i>Oeufs durs et mayonnaise</i> Boiled eggs mayonnaise	8,90
<i>Assiette de charcuterie</i> Mixed cold cut	14,90
<i>Pâté de campagne</i> Country-style pâté	8,90
<i>Assiette de jambon cru Serrano</i> Plate of Serrano ham	13,90

POISSONS

€

Marmite du Pêcheur Cuite au Four 23,90

Fisherman cooking pot with shrimps, clams, mussel, salmon, cod fillet
(local Food)

Cabillaud Rôti à la Niçoise 22,90

Roasted cod fillet Nice style (local Food)

Pavé de Saumon Rôti à la Crème et Pesto 20,90

Roasted salmon fillet with cream and pesto

Tartare de Saumon à l'Avocat 20,90

Fresh salmon tartar with avocado (Raw)

Aïoli de Dos de Cabillaud Et ses Légumes de Saison 22,90

Cod fillet and steamed season vegetables with garlic mayonnaise (local Food)

Viandes

Pièce de Bœuf Grillée 19,90

Grilled cut of Beef

Magret de Canard, Rôti au Miel 19,90

Roasted Duck Breast, with Honey Sauce

Tartare de Bœuf Préparé à la Minute 18,90

Beef Tartare (Raw)

Tagliata de Bœuf 22,90

Sauce Roquefort ou Cèpes + 3€

Tous nos plats sont accompagnés

Frîtes, Poêlés de légumes, Salade mixte,

Ratatouille maison, Riz blanc Supplément Garniture + 5€

1 plat ou pizza = 1 personne

1 dish or pizza = 1 person

Spaghettis

€

Aux Fruits de Mer Frais

19,90

Fresh Seafood

Vongole

19,90

Clams

À la Crème, Saumon Frais et Pesto

19,90

Fresh salmon, cream and pesto

Aux Cèpes

16,90

With Porcini Mushrooms

Au Roquefort

16,90

Roquefort Cheese

Jambon et Crème

15,90

Cream and Ham

Bolognaise Maison

16,90

Veal Meat, Tomatoes

Ratatouille Maison

16,90

Mixt vegetables

À la Sorrentina

15,90

Gnocchis

À la Sorrentina

15,90

Aux Cèpes

16,90

With Porcini Mushrooms

Au Roquefort

16,90

Roquefort Cheese

Pizzas

	€
Marguerite: <i>tomate, mozzarella, cantal, origan</i> <i>Tomato, mozzarella, cantal cheese, oregano</i>	12, 00
Napolitaine : <i>tomate, mozzarella, anchois, cantal, origan</i> <i>Tomato, anchovy, mozzarella, cantal cheese, oregano</i>	13, 00
Sicilienne : <i>tomate, anchois, câpres, cantal, mozzarella, origan</i> <i>Tomato, anchovy, capers, mozzarella, cantal cheese, oregano</i>	13, 50
Neptune: <i>tomate, mozzarella, cantal, thon, origan</i> <i>Tomato, tuna fish, mozzarella, cantal cheese, oregano</i>	13, 50
*Reine : <i>tomate, mozzarella, cantal, champignons, jambon, origan</i> <i>Tomato, mushroom, ham, mozzarella, cantal cheese, oregano</i>	14, 50
4saisons: <i>tomate, mozzarella, cantal champignons, jambon, poivrons, artichaut, origan</i> <i>Tomato, mushroom, ham, peppers, artichoke, mozzarella, cantal cheese, oregano</i>	15, 50
Bolognaise: <i>tomate, mozzarella, cantal, veau haché cuisiné</i> <i>Tomato, mozzarella, cantal cheese, chopped veal</i>	16, 50
La ruche : <i>tomate, mozzarella, cantal, chèvre, miel, origan</i> <i>Tomato, mozzarella, cantal cheese, goat cheese, honey, oregano</i>	13, 50
Mozzarella et pesto : <i>tomate, cantal, mozzarella, pesto</i> <i>Tomato, cantal cheese, mozzarella, pesto</i>	13, 50
Andalouse : <i>tomate, mozzarella, cantal, chorizo, poivrons, origan</i> <i>Tomato, mozzarella, cantal cheese, spicy chorizo sausage, peppers, oregano</i>	14, 00
4 fromages: <i>tomate, Roquefort, cantal, chèvre, mozzarella, origan</i> <i>Tomato, Roquefort, goat cheese, cantal cheese, mozzarella, oregano</i>	15, 50
Fruits de mer : <i>tomate, mozzarella, cantal, fruits de mer frais, persillade</i> <i>Tomato, mozzarella, cantal cheese, fresh seafoods, garlic-parsley</i>	18, 50
Ratatouille: <i>tomate, mozzarella, cantal, rataouille maison(vegetarienne)</i> <i>Tomato, mozzarella, cantal cheese, ratatouille</i>	16, 50
Saumon : <i>tomate, mozzarella, cantal, saumon frais, crème fraîche, pesto</i> <i>Tomato, mozzarella, cantal cheese, fresh salmon, cream, pesto</i>	18, 50
Jambon Serrano : <i>tomate, mozzarella, cantal, jambon Serrano, mesclun</i> <i>Tomato, mozzarella, cantal cheese, Serrano, salad</i>	16, 50
Tous suppléments 3€ <i>All supplements</i>	Supplément œuf 1,50 € <i>Extra egg</i>

Desserts €

Panna Cotta au Coulis de Fruits Rouge 7

Panna cotta with red fruit coulis

Tiramisu Classique 7

Crème Brûlée 7

Salade de Fruits Frais de Saison 7

Fresh fruit salad

La Tarte aux Pommes Tiède 8

Glace vanille et Chantilly

Homemade warm Apple pie

Vanilla ice cream and Whipped cream

Baba au Rhum 7

Rhum baba

Mousse au Chocolat 7

Homemade chocolat mousse

Coupe de Glace 2 Boules 6

Ice cream 3 Boules 7

Assiette de Fromage 9

Plate of mixed cheese

*Crème Glacés et Sorbets: Vanille, Chocolat, Café,
Rhum-raisin, Pistache, Caramel beurre salé,
Noix de Coco, Fraise, Citron, Passion*

Carte des vins

	€ Le verre	€ Pichet	€ Pichet	€ Bouteille
<u>Vins du golfe de Saint-Tropez</u>	12,5 cl.	25 cl.	50 cl.	75 cl.
<i>Sélections maison rouge ou rosé</i>	4	6	11	17

Blancs	12,5 cl.	25 cl.	50 cl.	75 cl.
<i>Sauvignon ou Chardonnay pays d'Oc I.G.P</i>	6	8	14	20
<i>Côtes de Bergerac moelleux (sweet)</i>	6			20
<i>Prosecco Perlino ou Riccadonna</i>	7			27

Provence

<i>Côtes de Provence - Prestige des chevaliers</i>				75cl. 25
--	--	--	--	-------------

Bourgogne

<i>Mâcon-Villages Réserve- Les vignerons de terres secrètes</i>				34
<i>Chablís - Emile Durand</i>				47

Rouges

Provence

<i>Côtes de Provence - Prestige des chevaliers</i>		37,50cl		75cl. 25
--	--	---------	--	-------------

Valée du Rhône

<i>Côtes du Rhône - Armand Dartoís</i>				20
--	--	--	--	----

Brouilly

<i>Cru de beaujolais - André Vonnier</i>		16		27
--	--	----	--	----

Bordeaux

<i>Château de Costís</i>		14		24
--------------------------	--	----	--	----

Bourgogne

<i>Bourgogne Pinot Noir - Valentin Vignot</i>				29
---	--	--	--	----

Italie

<i>Chianti - Predella</i>				26
---------------------------	--	--	--	----

Sicile

<i>Nero d'Avola-Syrah Conte di Campiano</i>	7			27
---	---	--	--	----

Rosés

Provence

<i>Côtes de Provence - Prestige des chevaliers</i>				75cl. 25
--	--	--	--	-------------

Spritz

	€
<i>Aperol</i>	10,00
<i>Campari</i>	12,00
<i>Saint Germain ®</i>	12,00

Apéritifs

<i>Porto rouge</i>	4,50
<i>Américano maison</i>	8,00
<i>Campari</i>	8,00
<i>Martini rouge ou blanc</i>	5,50
<i>Pastis 51, Ricard 3cl.</i>	4,00
<i>Suze</i>	4,00
<i>Kir</i>	4,00
<i>Vodka Absolut</i>	8,00
<i>Whisky J&B baby</i>	4,00
<i>Whisky J&B</i>	6,00
<i>Jack Daniel's</i>	8,00
<i>Kir royal prosecco</i>	9,00
<i>Prosecco</i>	7,00

Digestifs 4cl.

<i>Cognac</i>	8,00
<i>Armagnac</i>	8,00
<i>Calvados</i>	8,00
<i>Garlaban Marc de provence</i>	8,00
<i>Grand marnier</i>	8,00
<i>Cointreau</i>	8,00
<i>Poire william</i>	6,00
<i>Grappa Cellini</i>	6,00
<i>Get 27</i>	6,00
<i>Limoncello</i>	6,00
<i>Amaretto Disaronno</i>	6,00
<i>Sambuca Molinari</i>	6,00

Eaux / Sodas

		€
<i>Evian</i>	50cl.	3,20
<i>S.Pellegrino</i>	50cl.	3,20
	100cl.	4,50
<i>Coca cola</i>	33cl.	3,50
<i>Coca cola zero</i>	33cl.	3,50
<i>Fanta - Sprite</i>	33cl.	3,50
<i>Fuzetea pêche</i>	33cl.	3,50
<i>Schweppes indian tonic</i>		3,50
<i>Sirup Monin ® à l'eau</i>		3,00
<i>Diabolos sirup+Sprite</i>		4,50
<i>Jus de fruits Granini</i>	25cl.	4,00
<i>orange, pomme, ananas, abricot, ace, tomate</i>		

Bières

<i>1664</i>	33cl.	5,00
<i>Heineken</i>	33cl.	5,00
<i>Peroni</i>	33cl.	6,00
<i>Mounta Cala bio</i>	33cl.	7,50
<i>Bluna blanche bio de Nice</i>	33cl.	7,50
<i>Pression Heineken</i>	25cl.	3,80
	50cl.	7,50

Boissons chaudes

<i>Café expresso</i>	2,20
<i>Noisette</i>	2,50
<i>Café US</i>	2,50
<i>Cappuccino</i>	4,00
<i>Café au lait</i>	3,50
<i>Thés et infusions</i>	3,50