

Le Saëtone *Since 1985*

PLACE SAËTONE- 06000- NICE CÔTE D'AZUR

*Vous propose une cuisine de tradition
dans un esprit de bistro*

Proposes you traditional food

Des viandes et poissons frais et de qualité

Fresh meat and fish

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

Pizza kneaded, thin and cooked on site with quality ingredients

*Chère clientèle, nous vous remercions pour votre
compréhension concernant notre politique, qui se traduit par
la consommation d'au moins un plat ou une pizza par
personne.*

*Dear guests, we kindly ask for your understanding
regarding our policy, which requires each guest to order at
least one dish or pizza.*

Fermé les mardis et mercredis

La maison n'accepte pas les chèques

Taxes et services inclus

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès du personnel, ainsi que via les affiches et QR codes présents dans le restaurant. // The list of allergens contained in our dishes is available on request from the staff, as well as through the posters and QR codes displayed in the restaurant.

Entrées & Salades

Salade tiède de la mer	19 €
Poêlé de moules, palourdes, crevettes, pommes de terre	
<i>Lukewarm seafood salad (Mussels, clams, shrimp, potatoes)</i>	
Salade d'anchois marinés	15 €
<i>Marinated anchovy salad</i>	
Tartare de crabe et avocat	16 €
<i>Crab and avocado tartar</i>	
Crevettes roses, avocat, mayonnaise	16 €
<i>Pink shrimp, avocado, mayonnaise</i>	
Filet de hareng, pommes à l'huile	14 €
<i>Herring fillet with potatoes in olive oil</i>	
Salade niçoise	15 €
<i>Nice-style salad</i>	
Œufs durs et mayonnaise	9 €
<i>Boiled eggs with mayonnaise</i>	
Assiette de charcuterie	16 €
<i>Mixed cold cuts</i>	
Pâté de campagne	9 €
<i>Country-style pâté</i>	
Assiette de jambon cru Serrano	15 €
<i>Plate of Serrano ham</i>	

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès du personnel, ainsi que via les affiches et QR codes présents dans le restaurant. // The list of allergens contained in our dishes is available on request from the staff, as well as through the posters and QR codes displayed in the restaurant.

Poisson & Viande

Poisson // Fish

Marmite du Pêcheur façon bouillabaisse	28 €
Filet de poisson blanc selon la pêche du jour	
Fisherman's cooking pot, bouillabaisse style (fish fillet day's catch)	
Pêche du jour rôtie à la niçoise	25 €
Day's catch roasted niçoise style (local dish)	
Pavé de Saumon rôti à la Crème et au Pesto	24 €
Roasted salmon fillet with cream and pesto	
Tartare de Saumon à l'Avocat	24 €
Fresh salmon tartar with avocado (raw)	

Viande // Meat

Pièce du Boucher	23 €
Grilled cut of beef	
Magret de Canard IGP Sud-Ouest rôti au Miel	23 €
Roasted duck breast with honey sauce	
Tartare de Bœuf préparé à la Minute	19 €
Beef tartar (raw)	
Tagliata de Bœuf	24 €
Belle pièce de bœuf grillée et tranchée, sublimée par mesclun et Grana	
Beef tagliata (grilled and sliced, enhanced with mesclun and Grana)	

Accompagnements // Sides

Un accompagnement au choix : // One side of your choice:

Frites, poêlée de légumes, ratatouille maison ou riz

French fries, sautéed vegetables, homemade ratatouille or rice

Accompagnement supplémentaire // Extra side	6 €
Sauce Roquefort ou Cèpes // Sauce Roquefort or Porcini Mushrooms	3 €

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès du personnel, ainsi que via les affiches et QR codes présents dans le restaurant. // The list of allergens contained in our dishes is available on request from the staff, as well as through the posters and QR codes displayed in the restaurant.

Pâtes

Spaghetti

Aux fruits de Mer frais	23 €
<i>Fresh Seafood</i>	
Vongole	23 €
<i>Clams</i>	
Au Saumon frais, Crème et Pesto	23 €
<i>Fresh Salmon with Cream and Pesto</i>	
Aux Cèpes	18 €
<i>With Porcini Mushrooms</i>	
Au Roquefort	18 €
<i>With Roquefort Cheese</i>	
Jambon et Crème	17 €
<i>With Ham and Cream</i>	
Bolognaise Maison	18 €
<i>Homemade Bolognese</i>	
Ratatouille Maison	18 €
<i>Homemade Ratatouille (mixed vegetables)</i>	
À la Sorrentina	17 €
<i>Sorrentina Style (tomato, mozzarella, persillade and garlic)</i>	

Gnocchi

Aux Cèpes	18 €
<i>With Porcini Mushrooms</i>	
Au Roquefort	18 €
<i>With Roquefort Cheese</i>	
À la Sorrentina	17 €
<i>Sorrentina Style (tomato, mozzarella, persillade and garlic)</i>	
À la Crème de Truffe	20 €
<i>With Truffle Cream</i>	

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès du personnel, ainsi que via les affiches et QR codes présents dans le restaurant. // The list of allergens contained in our dishes is available on request from the staff, as well as through the posters and QR codes displayed in the restaurant.

Pizzas

Marguerite	Tomate, mozzarella, origan // Tomato, mozzarella, oregano	13 €
Napolitaine	Tomate, mozzarella, anchois, origan // Tomato, anchovy, mozzarella, oregano	14 €
Sicilienne	Tomate, anchois, câpres, mozzarella, origan // Tomato, anchovy, capers, mozzarella, oregano	14,50 €
Neptune	Tomate, mozzarella, thon, origan // Tomato, tuna fish, mozzarella, oregano	14,50 €
Reine	Tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan // Tomato, mushroom, ham, mozzarella, oregano	15,50 €
4 Saisons	Tomate, mozzarella, champignons, jambon, poivrons, artichaut, origan // Tomato, mushroom, ham, peppers,	16,50 €
Bolognaise	Tomate, mozzarella, sauce bolognaise maison // Tomato, mozzarella, homemade Bolognese sauce	16,50 €
La Ruche	Tomate, mozzarella, chèvre, miel, origan // Tomato, mozzarella, goat cheese, honey, oregano	15 €
Mozzarella Pesto	Tomate, mozzarella, pesto // Tomato, mozzarella, pesto	15 €
Andalouse	Tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, origan // Tomato, mozzarella, spicy chorizo sausage, peppers, oregano	15 €
3 Fromages	Tomate, Roquefort, chèvre, mozzarella, origan // Tomato, Roquefort, goat cheese, mozzarella, oregano	16,50 €
Fruits de Mer	Tomate, mozzarella, fruits de mer frais, persillade // Tomato, mozzarella, fresh seafoods, garlic-parsley	19,50 €
Ratatouille	Tomate, mozzarella, ratatouille maison // Tomato, mozzarella, homemade Ratatouille	17,50 €
Saumon	Tomate, mozzarella, saumon frais, crème fraîche, pesto // Tomato, mozzarella, fresh salmon, cream, pesto	19,50 €
Jambon Serrano	Tomate, mozzarella, jambon Serrano, mesclun // Tomato, mozzarella, Serrano ham, salad	17,50 €
Crème de Truffe	Crème fraîche, mozzarella, crème de truffe, mesclun // Cream, mozzarella, truffle cream, mesclun	19,50 €
Tous suppléments // All supplements		3 €
Supplément œuf // Extra egg		1,50 €

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès du personnel, ainsi que via les affiches et QR codes présents dans le restaurant. // The list of allergens contained in our dishes is available on request from the staff, as well as through the posters and QR codes displayed in the restaurant.

Desserts

Panna Cotta au Coulis de Fruits Rouges	7,50 €
<i>Panna cotta with red fruit coulis</i>	
Tiramisu Classique	7,50 €
<i>Classic tiramisu</i>	
Crème Brûlée	7,50 €
<i>Crème brûlée</i>	
La Tarte aux Pommes Tiède	8,50 €
Glace vanille et Chantilly	
<i>Homemade warm apple pie (Vanilla ice cream & whipped cream)</i>	
Crème Caramel cuite au four	7,50 €
<i>Baked caramel cream</i>	
Mousse au Chocolat	7,50 €
<i>Homemade chocolate mousse</i>	
Coupe de Glace (2 boules)	6 €
<i>Ice cream (2 scoops)</i>	
Coupe de Glace (3 boules)	8 €
<i>Ice cream (3 scoops)</i>	
Assiette de Fromage	11 €
<i>Plate of mixed cheese</i>	
Crèmes Glacées et Sorbets : // Ice Creams and Sorbets:	
Vanille, Chocolat, Café, Rhum-raisin, Pistache, Caramel beurre salé, Noix de coco, Fraise, Citron, Passion	
<i>Vanilla, Chocolate, Coffee, Rum-raisin, Pistachio, Salted caramel, Coconut, Strawberry, Lemon, Passion fruit</i>	
Supplément chantilly // Whipped cream supplement	1 €

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès du personnel, ainsi que via les affiches et QR codes présents dans le restaurant. // The list of allergens contained in our dishes is available on request from the staff, as well as through the posters and QR codes displayed in the restaurant.

Vin // Wine

	Verre <i>Glass</i> 12,5 cl	Pichet <i>Carafe</i> 25 cl	Pichet <i>Carafe</i> 50 cl	Bouteille <i>Bottle</i> 75 cl
Vin du Golfe de Saint-Tropez Sélection maison rouge ou rosé <i>House selection red or rosé</i>	4 €	6 €	11 €	17 €

Blanc // White Wines

Sauvignon ou Chardonnay Pays d'Oc IGP	6 €	8 €	14 €	20 €
Côtes de Bergerac moelleux (doux / sweet)	6 €			25 €
Prosecco Perlino ou Riccadonna	7 €			27 €
Côtes de Provence – Prestige des Chevaliers				29 €
Mâcon-Villages Réserve				38 €
Chablis – Émile Durand				47 €
Pouilly-Fumé				47 €

Verre <i>Glass</i> 12,5 cl	Demi-bouteille <i>Half bottle</i> 37,5 cl	Bouteille <i>Bottle</i> 75 cl
----------------------------------	---	-------------------------------------

Rouge // Red Wines

Côtes de Provence – Prestige des Chevaliers			29 €
Côtes du Rhône – Villages Plan de Dieu Armand Dartois			24 €
Brouilly Cru de Beaujolais – André Vonnier		17 €	29 €
Bordeaux Château de Costis		17 €	29 €
Saint-Émilion Fleur la Chapelle Puisseguin			38 €
Bourgogne Pinot Noir – Valentin Vignot			29 €
Chianti – Predella (Italie // Italy)			29 €
Nero d'Avola-Syrah – Conte di Campiano (Sicile // Sicily)	7 €		29 €

Rosé // Rosé Wines

Côtes de Provence – Prestige des Chevaliers			29 €
---	--	--	------

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès du personnel, ainsi que via les affiches et QR codes présents dans le restaurant. // The list of allergens contained in our dishes is available on request from the staff, as well as through the posters and QR codes displayed in the restaurant.

Carte des Boissons

Spritz

Aperol	10,00 €
Campari	12,00 €
Saint Germain	12,00 €

Apéritifs

Porto rouge	4,50 €
Américano maison	8,00 €
Campari	8,00 €
Martini rouge ou blanc	5,50 €
Pastis 51, Ricard 3cl	4,00 €
Suze	4,00 €
Kir	4,00 €
Vodka Absolut	8,00 €
Whisky J&B baby	6,00 €
Whisky J&B	12,00 €
Jack Daniel's	12,00 €
Kir royal prosecco	9,00 €
Prosecco	7,00 €

Digestifs 4cl

Cognac	8,00 €
Armagnac	8,00 €
Calvados	8,00 €
Garlaban Marc de Provence	8,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Cointreau	8,00 €
Poire William	8,00 €
Grappa Cellini	6,00 €
Get 27	6,00 €
Limoncello	6,00 €
Amaretto Disaronno	6,00 €
Sambuca Molinari	6,00 €

Eaux / Sodas

Evian 50cl	3,50 €
S.Pellegrino 50cl	3,50 €
S.Pellegrino 100cl	5,50 €
Coca Cola 33cl	3,50 €
Coca Cola Zero 33cl	3,50 €
Fanta - Sprite 33cl	3,50 €
FuzeTea pêche 33cl	3,50 €
Schweppes Indian Tonic	3,50 €
Sirop Monin à l'eau	3,00 €
Diabolos (sirop + Sprite)	4,50 €
Jus de fruits Granini 25cl	4,00 €
orange, pomme, ananas, abricot, tomate	

Bières Bt 33cl

1664	5,00 €
Heineken	5,00 €
Peroni	6,00 €
Bière du Comté blanche Bio	7,50 €

Bière Pression / Draft Beer

Blonde du Comté de Nice Bio 25cl	5,50 €
Blonde du Comté de Nice Bio 50cl	10,00 €

Boissons chaudes

Café expresso	2,20 €
Noisette	2,50 €
Café US	2,50 €
Cappuccino	4,00 €
Café au lait	3,50 €
Thés et infusions	3,50 €