



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

Galette de pois chiches, poivre noir
Chickpea pancake, black pepper

6€

OEUF MIMOSA REVISITÉ

Œufs durs, sauce tartare, oignons frits, ciboulette
Devileds eggs, tartar sauce, fried onions, chives

7€

PALOURDES SAUTÉES

Palourdes en persillade, sauce vin blanc
Sautéed clams in garlic, parsley and white wine

10€

GASPACHO DUO

Gaspacho de tomates vertes et concombre, fraises flambées au pastis
Cold tomato, cucumber and strawberry soup, blazed with pastis

13€

FOCACCIA D'ÉTÉ

Focaccia, straciatella, tomates séchées, romarin
Focaccia, straciatella, sundried tomatoes, rosemary

13€

TATAKI DE THON

Tataki de thon au saté, confiture d'oignon et sésame
Tuna tataki in saté, onions and sesame jam

16€

LA PLANCHE BACCHUS

Jambon de Parme, chorizo, comté
Parma ham, chorizo, comté cheese

20€

UN PEU DE VERDURE

SOME GREENS

LA TOMATE STRACCIATELLA 19€

Carpaccio de tomates du marché, stracciatella, sorbet basilic

Tomatoes carpaccio from local market, stracciatella, basil sorbet

SALADE QUINOA CRISPY 20€

Quinoa croustillant, carottes glacées au miel et paprika, concombre, yaourt grec, menthe & ciboulette, noix

Crispy quinoa, glazed carrots with honey and paprika, cucumber, greek yoghurt, mint & chives, walnuts

SALADE POULET PARFUMÉ 21€

Salade de chou chinois, blanc de poulet à la citronnelle, carottes et concombre, vinaigrette au soja, tomates cerises, menthe

Chinese cabbage salad, lemongrass marinated chicken breast, carrots and cucumber, soy sauce, cherry tomatoes, mint

SALADE CÉSAR 22€

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

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

VÉGÉ GOURMAND

YUMMY VEGGIES

PASTA ALLA NORMA 21€

Rigatoni, sauce tomate maison, aubergines, ricotta

Rigatoni, homemade tomato sauce, eggplants, ricotta

PASTA NAPOLITAINE 22€

Linguine, sauce tomate maison, burrata, basilic

Linguine, homemade tomato sauce, burrata, basil

GNOCCHIS ARTICHAUTS 23€

Gnocchis moelleux, crème d'artichaut, tomates séchées

Fluffy gnocchis, artichoke cream, sundried tomatoes

POUR LES VIANDARDS

MEAT LOVERS

TARTARE DE BOEUF À LA FRANÇAISE

24€

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 180g, cheddar, poitrine fumée, pickles d'oignons, frites maison, salade verte

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

CORDON BLEU MAISON

26€

Cordon bleu du chef, purée maison

Homemade chicken "Cordon bleu" with ham & cheese, homemade mashed potatoes

BAVETTE

28€

Bavette de boeuf 200g sauce Bordelaise (vin rouge et échalottes), purée maison

200g beef flank steak, Bordelaise sauce (red wine and shallots), homemade mashed potatoes

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€

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

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

TARTARE DE THON

25€

Tartare de thon rouge selon assaisonnement du chef, frites maison, salade verte

Red tuna tartare according to the chef's seasoning, homemade fries, fresh green salad

TENTACULE DE POULPE

28€

Tentacule de poulpe grillé à la persillade, légumes de saison rôtis

Grilled octopus tentacle with garlic and parsley, roasted seasonal vegetables

LES P'TITS PLUS

SIDES

FRITES MAISON <i>Homemade French fries</i>	5€
SALADE VERTE <i>Simple green salad</i>	5€
PUREE MAISON <i>Homemade mashed potatoes</i>	6€
LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS À L'HUILE D'OLIVE <i>Seasonal roasted vegetables</i>	6€

DERRIÈRE NOS FOURNEAUX

STRAIGHT FROM THE OVEN

PIZZA MARGHERITA  Sauce tomate maison, mozzarella, olives Niçoises, origan frais <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, Niçoise olives, fresh oregano</i>	14€
PIZZA REGINA Sauce tomate maison, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives niçoises, origan frais <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, Niçoise olives, fresh oregano</i>	16€
PIZZA MELANZANA  Sauce tomate maison, mozzarella, aubergines, piquillos, olives niçoises, origan frais <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, eggplants, marinated peppers, niçoise olives, fresh oregano</i>	16€
PIZZA DIAVOLA Sauce tomate maison, mozzarella, chorizo, piquillos, olives niçoises, origan frais <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, chorizo, marinated peppers, niçoises olives, fresh oregano</i>	17€
PIZZA PARMA BURRATA Sauce tomate maison, mozzarella, jambon de Parme, burrata, mesclun <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, Parma ham, burrata, green salad</i>	20€

LES SUPPLEMENTS

EXTRA

OEUF / AUBERGINE / CHAMPIGNON / PIQUILLOS <i>Egg / Eggplant / Mushrooms / Marinated peppers</i>	1€
CHORIZO <i>Chorizo</i>	2€
JAMBON DE PARME <i>Parma Ham</i>	3€
BURRATA <i>Burrata</i>	5€

POUR LES PITCHOUNS FOR KIDS

MENU ENFANT : 1 PLAT AU CHOIX + 1 BOISSON

15€

Kids menu : 1 dish + 1 soft drink (sirup, soda, 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

LES DESSERTS MAISON SWEETS

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mouss

9€

TIRAMISU

Tiramisu

9€

CRÈME BRULÉE

Crème brûlée

9€

CRUMBLE DU MOMENT

Crumble with seasonal fruits

9€

DESSERT DU JOUR

Ask for our desserts selection

9€

CAFÉ GOURMAND

Coffee with small desserts portions

12€

BULLES GOURMANDES

Glass of Champagne with small desserts portions

18€

LES GLACES ARTISANALES ARTISANAL ICE CREAMS

1 BOULE

1 scoop

3,5€

2 BOULES

2 scoops

6,5€

3 BOULES

3 scoops

9€

LISTE DES ALLERGÈNES

- Socca Provençale : Aucun
- Oeuf Mimosa Revisité : Œufs
- Palourdes Sautées : Mollusques, Sulfites
- Gaspacho Duo : Sulfites
- Focaccia d'Été : Gluten, Lait (Stracciatella)
- Tataki de Thon : Poisson, Sésame, Sulfites, Cacahuètes
- La Planche Bacchus : Lait
- La Tomate Stracciatella : Lait (stracciatella)
- Salade Quinoa Crispy : Lait (yaourt grec), Fruits à coque (noix)
- Salade Poulet Parfumé : Soja (vinaigrette au soja)
- Salade César : Œufs, Lait (parmesan), Gluten (croutons), Poisson (anchois dans la sauce César)
- Pasta alla Norma : Gluten (pâtes), Lait (ricotta)
- Pasta Napolitaine : Gluten (pâtes), Lait (burrata)
- Gnocchis Artichauts : Gluten (gnocchis), Œufs (gnocchis), lait (crème d'artichauts)
- Tartare de Boeuf : Aucun
- Burger du Chef : Gluten (pain), Lait (cheddar)
- Cordon Bleu Maison : Gluten (panure), Lait (fromage), Œufs (panure)
- Bavette : Sulfites (sauce Bordelaise)
- Linguine aux Palourdes : Gluten (pâtes), Mollusques (palourdes), Sulfites (vin blanc)
- Pêche du Jour : Poisson (Loup et anchois dans la sauce Sicilienne)
- Tartare de Thon : Poisson, autres (assaisonnement du chef à vérifier)
- Tentacule de Poulpe : Mollusques
- Pizza Margherita : Gluten (pâte), Lait (mozzarella)
- Pizza Regina : Gluten (pâte), Lait (mozzarella)
- Pizza Melanzana : Gluten (pâte), Lait (mozzarella)
- Pizza Diavola : Gluten (pâte), Lait (mozzarella)
- Pizza Parma Burrata : Gluten (pâte), Lait (mozzarella, burrata)
- Tender de Poulet & Frites : Gluten (panure), Œufs (panure)
- Pâtes Sauce Tomate : Gluten (pâtes)
- Petite Pizza Margherita / Regina : Gluten (pâte), Lait (mozzarella)
- Mousse au chocolat - Œufs, Lait
- Crème brûlée - Lait, Œufs
- Tiramisu - Lait, Œufs, Gluten
- Crumble aux fruits rouges - Gluten, Lait, Fruits à coque
- Autres desserts : demandez à notre équipe!
- Glaces Artisanales : Lait, Œufs (traces de fruits à coque possibles selon parfum)

ALLERGENS

- Socca Provençale: None
- Deviled Eggs: Eggs
- Sautéed Clams: Molluscs, Sulphites
- Gazpacho Duo: Sulphites
- Summer Focaccia: Gluten, Dairy (Stracciatella)
- Tuna Tataki: Fish, Sesame, Sulphites, Peanuts
- The Bacchus Board: Dairy
- Tomato Stracciatella: Dairy (Stracciatella)
- Crispy Quinoa Salad: Dairy (Greek yoghurt), Tree nuts (walnuts)
- Fragrant Chicken Salad: Soy (soy dressing)
- Caesar Salad: Eggs, Dairy (parmesan), Gluten (croutons), Fish (anchovies in Caesar sauce)
- Pasta alla Norma: Gluten (pasta), Dairy (ricotta)
- Neapolitan Pasta: Gluten (pasta), Dairy (burrata)
- Artichoke Gnocchi: Gluten (gnocchi), Eggs (gnocchi), Dairy (artichoke cream)
- Beef Tartare: None
- Chef's Burger: Gluten (bun), Dairy (cheddar)
- Homemade Cordon Bleu: Gluten (breading), Dairy (cheese), Eggs (breading)
- Beef Flank Steak: Sulphites (Bordelaise sauce)
- Linguine with Clams: Gluten (pasta), Molluscs (clams), Sulphites (white wine)
- Catch of the Day: Fish (seabass and anchovies in Sicilian sauce)
- Tuna Tartare: Fish, Other (chef's seasoning to be verified)
- Grilled Octopus Tentacle: Molluscs
- Pizza Margherita: Gluten (dough), Dairy (mozzarella)
- Pizza Regina: Gluten (dough), Dairy (mozzarella)
- Pizza Melanzana: Gluten (dough), Dairy (mozzarella)
- Pizza Diavola: Gluten (dough), Dairy (mozzarella)
- Pizza Parma Burrata: Gluten (dough), Dairy (mozzarella, burrata)
- Chicken Tenders & Fries: Gluten (breading), Eggs (breading)
- Pasta with Tomato Sauce: Gluten (pasta)
- Small Margherita / Regina Pizza: Gluten (dough), Dairy (mozzarella)
- Chocolate Mousse: Eggs, Dairy
- Crème Brûlée: Dairy, Eggs
- Tiramisu: Dairy, Eggs, Gluten
- Red Berry Crumble: Gluten, Dairy, Tree nuts
- Other desserts: ask our team!
- Artisanal Ice Creams: Dairy, Eggs (possible traces of tree nuts depending on flavour)

ORIGINE DES VIANDES

- BAVETTE D'ALOYAU DE BOEUF : UE
- STEAK HACHÉ DE BOEUF : FRANCE

MEAT ORIGINS

- BEEF FLANK STEAK : EU
- BEEF STEAK : FRANCE

