

Les pizzas

Entre 18€ et 26,50€



Margherita : Tomates fraîches, cantal, mozzarella straciatella, basilic frais.

Fresh tomatoes, cantal cheese, mozzarella straciatella, fresh basil.

Niçoise : Tomates fraîches, cantal, mozzarella, poivrons grillés, anchois.

Fresh tomatoes, cantal cheese, mozzarella, grilled peppers, anchovies.

Regina : Tomate, cantal, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris.

Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, sliced ham, paris mushrooms.

La Nonna : Tomate, cantal, mozzarella straciatella, jambon cru, Grana Padano, tomates cerises, roquette, crème de balsamique.

Tomato, cantal cheese, mozzarella straciatella, prosciutto, Grana Padano, cherry tomatoes, arugula, balsamic cream.

Salmone : Saumon d'Écosse, épinards, cantal, mozzarella, crème de ciboulette, tomates cerises.

Scottish salmon, spinach, cantal cheese, mozzarella, cream of chives and cherry tomatoes.

Diavola : Tomate, cantal, mozzarella, chorizo piquant.

Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, spicy chorizo.



Tartufa : Focaccia, copeaux de truffe d'été Tuber Aestivum, cantal, mozzarella, roquette.

Focaccia, summer truffle (Tuber Aestivum) flakes, cantal cheese, mozzarella, arugula salad.

Les entrées à partager

Entre 11€ et 23,50€

Starters to share



Poivrons grillé à l'huile d'olive, anchois et olives.

Grilled peppers in olive oil, anchovy and olives, speciality of the region.

Petite friture d'anchois et Aioli maison.

Deep fried anchovies with homemade aioli.

Saumon d'Ecosse mariné à l'aneth par nos soins, focaccia et crème ciboulette.

Dill cured Scottish salmon, focaccia and cream of chives.



Straciatella di mozzarella tomates ananas.

Mozzarella Straciatella, tomatoes pineapple.

Soupe de poissons de roche, croûtons et rouille maison.

Fish soup, croutons and homemade « rouille » mayonnaise.



Salade d'artichauts frais, roquette, anchoïade légère et Grana Padano.

Fresh artichoke, salad arugula, light anchovy sauce and Grana Padano.



Salade quinoa : légumes de saison grillés, fruits secs, oignons, coriandre, pommes et radis.

Quinoa Salad with grilled seasonal vegetables, dried fruit, onions, coriander, apple and radish.



Salade Grecque tomates, fêta, câpres, oignons, concombres et olives de Kalamata.

Greek salad with tomatoes feta cheese, onions, cucumbers, capers and Kalamata olives.

Pour les enfants / Kids menu

Mini pizza ou steak haché ou filet de poisson accompagné de frites ou légumes

16,00€

+ une boule de glace et un jus de fruit ou soda.

Mini pizza or burger patty or fish fillet with fries or vegetables + one juice or soda & one scoop of ice cream.

La véritable Bouillabaisse

De 2 à 30 personnes, sur commande 48 heures à l'avance - 80,00€/pers
The real Bouillabaisse for 2 people minimum until 30 people (to be ordered in advance).

Les poissons / Fish Entre 24,50€ et 87,50€



Fish & chips d'Aqui : Sardines grillées, petit mesclun et panisses.

Local fish & chips with grilled sardines and chickpeas fries « À la Niçoise ».



Aïoli maison de cabillaud sauvage et 5 légumes.

Wild cod fish & aioli and 5 vegetables.



Filet de Loup polenta, sauce vierge et salade d'herbes folles.

Sea bass filet, creamy polenta, sauce vierge and herb salad.

Marmite du pêcheur Cabillaud, rouget, coquillages, soupe, croûtons et rouille maison.

Fisherman's soup, cod fish, red mullet, shellfish, croutons and rouille mayonnaise.



Loup entier grillé pour deux personnes origine France, purée et légumes.

Whole grilled French seabass for two persons and vegetable purée.



Daurade royale grillée pour une personne, origine France, purée et légumes.

Whole grilled royal seabream for one person and vegetable purée.

Les viandes / Meat Entre 23,50€ et 29€

Tartare de bœuf (Charolais) à la provençale : avec tomates, olives, pignons.

Raw beef tartar (Charolais) provençal style with tomatoes, olives and pine nuts.



Entrecôte de boeuf poêlée, purée de pommes de terre à tomber.

Entrecôte steak with homemade mashed potatoes.



Épaule d'agneau confite jus court et polenta crémeuse.

Lamb shoulder confit with lamb jus and creamy polenta.



Daube de joue de boeuf et polenta crémeuse.

Nice speciality Beef stew with creamy polenta.

Les pâtes / Pasta Entre 22,50€ et 27€



Raviolis ricotta et épinards, beurre de sauge citronné.

Ricotta & spinach raviolis with lemon sage butter.

Linguine fraîche à l'encre de seiche aux vongoles persillade légère et pignons de pin.

Homemade squid ink Linguine pasta alla vongole, with Clams, shellfish, garlic parsley sauce & pinenuts.



Linguini fraîches au pesto.

Fresh Linguini with Pesto.

Les desserts / Dessert

Entre 11,50€ et 12,50€

Tiramisu traditionnel au café.

Traditional coffee tiramisu.

Tarte au citron.

Lemon tart.

Crème caramel et crumble coco.

Crème caramel and coconut crumble.

Tartelette au chocolat noir et caramel.

Dark chocolate and caramel tart.



Pavlova à l'Ananas confit à la verveine & meringue maison.

Pavlova with pineapple confit with verbena & homemade meringue.

Pain perdu caramel beurre salé.

French toast with caramel and salted butter.

Les glaces / Ice cream

Entre 7€ et 14€

Coupe deux boules

Ice cream two scoops

Coupe trois boules

Ice cream three scoops

Parfums / flavors :

Vanille, fleur de lait, caramel beurre salé, chocolat, café, coco, passion, fraise, pistache & rhum raisin.

Vanilla, for di latte, salted butter caramel, chocolate, coffee, coconut, passion fruit, strawberry, pistachio & rum raisin.

Affogato boule de glace vanille et café expresso.

Scoop of vanilla ice cream and espresso coffee.

Glace Amarena glace vanille, cerises Amarena.

Vanilla ice cream and Amarena cherries.

Colonel au citron vodka (3cl).

Lemon sorbet and vodka (3cl).

Coupe Spéculos glace vanille, caramel, amandes effilées et spéculos.

Vanilla ice cream, caramel, flaked almonds and speculos.

Coupe Cookies glace vanille et chocolat, coulis de chocolat et cookie.

Vanilla and chocolate ice cream, chocolate coulis and cookie.

Coupe Passionata glace passion et coco, rhum (3cl).

Passion fruit and coconut ice cream, rum (3cl).



Végétarien/Vegetarian



Sans Gluten/Gluten free

Peut contenir des traces

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

Suivez-nous aussi   @corderierrestaurant