

Bocca Mar



Bocca Mar
15 promenade des Anglais
06200 Nice

On picore

2 items minimum

Croquetas ibérique 12
Croquettes fondantes au chorizo bellota, mayonnaise au citron vert

Pimientos de padrón 10
Petits piments frits, fleur de sel

Houmous 13
Purée de pois chiches, sauce tahini, pois chiches marinés, pickles d'oignons rouges

Baba ganoush 14
Caviar d'aubergines fumé, sauce raïta

Gambas croustillantes 16
Mayonnaise épicée

Charcuterie ibérique bellota 19
Paleta ibérique, chorizo bellota, câpres

On goûte

Thon fumé artisanal 22
Bresaola de thon fumé et séché, câpres, huile d'olive

Poulpe à la gallega 32
Tentacule de poulpe, beurre persillé, pommes de terre grenailles, tomates confites, pousses d'épinards

Travers de cochon 24
Travers à la sauce basque Xipister, pommes de terre grenailles

Saumon bénédicte 22
Brioche, saumon fumé, oeuf fermier, sauce hollandaise, guacamole, pickles de piment, mesclun, graines de sésames

Spaghettoni à l'encre de seiche 25
Spaghettoni fraîches, tartare de crevettes, bisque de homard, algues de laitue, oeufs de lompes, zestes de citron vert

On partage

Fettuccine à la truffe 30
Fettuccine fraîches à la crème de truffe noire, copeaux de truffe fraîches, parmigiano

Carpaccio de bar 22
Bar français, huile d'olive, poivre vert, piment d'espelette, oeufs de truite, ciboulette

Insalata di mare 25
Tentacule de poulpe, seiche, crevettes roses, moules, fenouil, huile d'olive, jus de citron

Fritto misto maison 250|500g 20|38
Crevettes, petits calamars, petits poissons de méditerranéens, mayonnaise épicée

Moules à l'Andalouse 19
Moules, tomates fraîches, poivrons rouges, croûtons à l'ail, huile d'olive, basilic frais

Greens

Grosse burrata des Pouilles 21
Burrata (300g), tomates cerises, huile d'olives infusée au basilic, olives noires séchées, fleur de sel, pinsa romana

Tomates d'antan 20
Tomates anciennes colorées, pain toasté, vinaigrette balsamique, basilic frais

Haricots à la grecque 18
Haricots verts, feta, noisettes torréfiées, graines de sésame, raisins secs marinés, vinaigrette miel et moutarde, basilic frais

Tabbouleh de quinoa 15
Quinoa, pousses d'épinards, pois chiches torréfiés, feta, tomates confites, vinaigrette au jus de pomme, herbes fraîches

Nos belles pièces à partager

Entrecôte Angus 300g 42
Sauce chimichurri, pommes de terre fondantes

Côtelettes d'agneau grillées 450g 46
Marinées et grillées à la plancha, jus d'agneau

Filets de bar 350g 38
ou **Bar entier grillé 1kg 96**
Bar français pleine mer, fleur de sel, enveloppé dans des feuilles de bananier

Côte de boeuf 1kg 95
Côte de boeuf saisi à la plancha, jus de viande

Nos viandes et poissons sont accompagnés de pommes de terre fondantes sautées et légumes de saison.

Nos viandes sont d'origine EU et Argentine.

Les desserts

Tarte citron en mille morceaux 12
Crumble aux amandes, crème de citron, sorbet citron et basilic, chantilly, citron confits

Tiramisu 11
Crème mascarpone, biscuits à la cuillère imbibés au café, cacao en poudre

Fruits de saison sélection du marché 26
Pastèque, melon charentais, pêches, raisin blanc, sélection de fruits rouges

Mousse au chocolat à la cuillère 10
Mousse au chocolat fondante, huile d'olive, fleur de sel

Crème de café 6
Crème de café glacé et sucrée

Glaces & sorbets BIO
de la maison Terre Adélice
vanille, chocolat, noisettes, framboises, citron & basilic, pêche de vigne 3 | 6 | 9

Les lambins

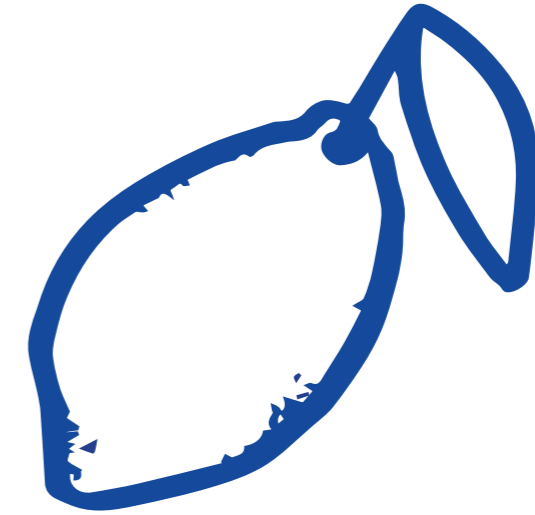
Jusqu'à 10 ans 15

Filet de poisson OU nuggets de poulet
Accompagnement pommes allumettes

OU Penne rigate, sauce tomate maison

Mousse au chocolat OU coupe glacée
Deux parfums au choix





Bocca Mar



Bocca Mar
15 promenade des Anglais
06200 Nice

Nibble

2 items minimum

Iberico Croquetas 12

Home-made melting and crispy croquettes with mild chorizo, lime mayonnaise

Padrón peppers 10

Fried small peppers, fine sea salt

Hummus 13

Chickpea dip, tahini, red onions pickles

Baba ganoush 14

Smoked eggplants caviar, yogurt sauce, fresh herbs

Crispy gambas 16

Spicy mayonnaise

Iberico charcuterie 19

Iberico paleta, iberico bellota chorizo, capers

Taste

Traditionnal smoked tuna 22

Smoked and dried tuna, caper, olive oil

Roasted octopus 32

Roasted octopus tentacle, parsley butter, baked potatoes with spinach, dried tomatoes

Pork spare rib 24

Farmhouse pork spare rib with «Xipister» Basque sauce

Salmon benedict 22

Brioche, smoked salmon, free range egg, hollandaise sauce, guacamole, roasted sesame and hazelnuts, chili pickles

Black squid spaghetti 25

Fresh spaghetti, prawns tartar, lobster bisque, seaweeds, lumpfish eggs, lemon zest

Share

Truffled fettuccine 30

Fresh fettuccine with black truffle cream, fresh truffle, parmigiano

Sea bass carpaccio 22

Sea bass, olive oil, green pepper, Espelette pepper, trout eggs, chive

Insalata di mare 25

Octopus, cuttlefish, prawns, mussels, fennel, olive oil, lemon juice

Home made fritto misto 250|500g - 20|38

Prawns, squids, mediterranean little fishes, spicy mayonnaise

Andalusian Mussels 19

Mussels, fresh tomatoes, red pepper, bread crust, olive oil, fresh basil

Greens

Large burata 21

Burrata (300g), cherry tomatoes, infused olive oil with basil, fine sea salt, pinsa romana

Heritage tomatoes 20

Heritage tomatoes, toasted bread, olive oil, balsamic vinegar, basil

Greek-style green beans 18

Green beans, roasted hazelnuts, feta cheese, sesame seeds, marinated dried grapes, basil, honey, cider vinegar

Quinoa tabbouleh 15

Quinoa, spinach, roasted chickpeas, feta, candied tomatoes, apple juice vinaigrette, fresh herbs

Best things to share

Angus rib steak 300g 42

Chimichurri sauce, roasted baby potatoes

Grilled marinated lamb chops 450g 46

Marinated lamb chops with herbs, meat juice, roasted baby potatoes and seasonal vegetables

Sea bass fillets 350g 38

or Sea bass 1kg 96

French sea bass wrapped in banana leaf, fine sea salt, roasted baby potatoes and seasonal vegetables

Beef rib 1kg 95

Beef ribs grilled «à la plancha», meat juice, roasted baby potatoes and seasonal vegetables

Our meats are from EU and Argentina.

Desserts

Destroyed lemon pie 12

Almonds crumble, lemon curd, lemon & basil sorbet, chantilly, lemon confit

Tiramisu 11

Mascarpone cream, coffee-soaked sponge biscuits, cocoa powder

Seasonal fruit market selection 26

Watermelon, charentais melon, peaches, white grapes, selection of red fruits

Chocolate mousse «à la cuillère» 10

Melting chocolate mousse, olive oil, fine sea salt

Iced coffee cream 6

Sweetened iced coffee cream

Ice creams & sorbets BIO

from Terre Adélice
vanilla, chocolate, hazelnuts, raspberries, lemon & basil, peach 3 | 6 | 9

Kids

Up to 10 years old 15

Fish fillet OR nuggets

Served with french fries

OR Penne rigate, homemade tomatoes

sauce

Chocolate mousse OR ice cream cup

Two flavors of your choice

