



RESTAURANT **LE POIS CHICHE**



Cuisine méditerranéenne

**MENU
HIVER
2025-2026**

NOVOTEL NICE CENTRE - VIEUX NICE

ENTRÉE EN MATIÈRE

Starters

PISSALADIÈRE REVISITÉE FAÇON TATIN 	12€
<i>Upside-down style Onion pizza with anchovies</i>	
GRATINÉ À L'OIGNON  	12€
<i>French onion Soup</i>	
TRIO DE PANISSES BIO de la Maison D'Acqui 	12€
<i>Trio of panisses bio from Maison D'Acqui</i>	
CAMEMBERT RÔTI AU FOUR, SALADE ET CROUTONS	16€
<i>Oven-roasted Camembert, salad and crouton</i>	
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE 	14€
<i>De STEVE MOLINARI, pêcheur niçois Rock Fish Soup of Steve MOLINARI, fisherman from Nice</i>	

LE COIN FRAICHEUR

Healthy Corner

POKE BOWL VEGETAL  	16€
<i>Veggie poke bowl</i>	
POKE BOWL SAUMON 	18€
<i>Salmon Poke Bowl</i>	
POKE BOWL POULET 	18€
<i>Chicken Poke Bowl</i>	
SALADE NIÇOISE 	18€
<i>Niçoise Salad</i>	
SALADE CESAR 	18€
<i>Caesar Salad</i>	

 **PLAT VÉGÉTARIEN** / Veggie Dish

 **FAIT MAISON** / Homemade

PAR ICI LA SUITE

Main Courses

BLANQUETTE DE VOLAILLE AU CITRON ET RIZ 	22€
<i>Chicken blanquette with lemon and rice</i>	
TARTARE DE BOEUF Frites et salade 	20€
<i>Beef Tartar, French fries and salad</i>	
MORUE FAÇON STOCKFISH À LA NIÇOISE 	23€
<i>Cod, Nice Stockfish Style</i>	
RISOTTO AUX PALOURDES ET JUS DE HOMARD	24€
<i>Risotto with clams and lobster juice</i>	
DAUBE DE JOUE DE BOEUF ET TAGLIATELLES FRAÎCHES 	24€
<i>Beef Stew and fresh tagliatelle</i>	
FAUX-FILET DE BOEUF 300G Sauce poivre vert, frites et salade 	28€
<i>300g sirloin steak, green pepper sauce, fries and salad</i>	
TAGLIATELLES SAUCE NAPOLITAINE ET BURRATA  	18€
<i>Tagliatelle, neapolitan sauce and Burrata</i>	
LASAGNES À LA PROVENÇALE ET SALADE VERTE  	18€
<i>Provencal Lasagna and green salad</i>	
SERVIS EN ACCOMPAGNEMENT 	6€
<i>Sides</i>	
<i>Panier de frites / Ratatouille / Riz / Haricots verts / Mesclun aux herbes French fries / Ratatouille / Rice / French beans / Salad with herbs</i>	

MENU PICHOUN (12- ANS) Kids Menu

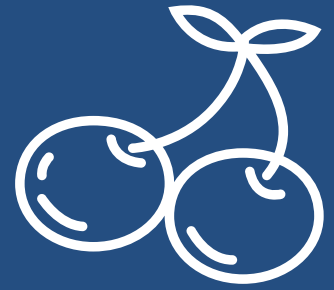
NUGGETS OU STEACK HACHE OU FISH AND CHIPS / FRITES OU RIZ	14€
OU TAGLIATELLES SAUCE TOMATE ET BASILIC	
<i>Chicken nuggets or Chopped steak or Fish and chips served with French fries or Rice Or Tagliatelle with tomato sauce</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT OU GLACE (vanille ou chocolat) ET UN SIROP A L'EAU	
<i>Chocolate mousse or Ice cream (Vanilla or Chocolate) and Water with syrup</i>	

 **PLAT VÉGÉTARIEN** / Veggie Dish

 **FAIT MAISON** / Homemade

CARTE DES GOURMANDISES

Dessert List



TARTE TROPÉZIENNE <i>Tropezian tart</i>	10€
CRÊME BRULÉE AU CARAMEL BEURRE SALÉ <i>Creme Brulee with salted butter caramel</i>	10€
MOUSSE AU CHOCOLAT 🍷 <i>Chocolate Mousse</i>	10€
ENTREMET VANILLE ET NOIX DE PÉCAN <i>Vanilla and Pecan Dessert</i>	10€
ROCHER CHOCOLAT-NOISETTE <i>Chocolate Hazelnut Cake</i>	10€
TIRAMISU 🍷 <i>Tiramisu</i>	10€
GLACE ARTISANALE De la Maison Cabiron Vanille, Fraise, Chocolat, Café ou Citron <i>Artisanal Ice Cream of Cabiron House Vanilla, Strawberry, Chocolate, Coffee or Lemon</i>	3€
SELECTION DE TROIS FROMAGES <i>Selection of three cheeses</i>	10€

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.
Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.
Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.
BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.
Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.