

NUA, cuisine libre & sincère.

Une table, des assiettes au centre, des échanges spontanés. **Ici, on partage, on goûte, on découvre.**

Le concept : deux plats par personne, à choisir parmi les six assiettes du moment (25€/pers). Végé, viande, poisson, chacun y trouve son compte. Des assiettes pensées pour dialoguer entre elles ou s'apprécier en solo.

Saisonnalité, respect du produit, équilibre des saveurs : ici, la technique s'efface pour laisser parler le plaisir.

Bienvenue chez nous,



MENU ÉTÉ

Deux assiettes au choix

25€

Stracciatella, pêche, huile Sichuan & flatbread (végé)

Crème de curry, papadum & zhoug (vegan)

Saumon mariné, herbes fraîches, ail confit & citron

Filet de bar à la plancha, salsa pastèque, fenouil & vinaigrette

Bresaola, salade courgette & parmesan

Pluma de porc, sauce vin rouge & tomate, aubergine rôtie

+ supplément pommes de terre

5€

À GRIGNOTER

Panisses de l'Estaque & mayonnaise à l'ail

9€

Planche de fromage ou charcuterie

18€

Planche mixte

22€

DESSERTS

Riz au lait, framboises, coulis fraise & combava

8€

Crème chocolat, caramel coréen & cacahuètes

8€

Cake du moment

5€

Maxi cookie

5€

ICONIQUES

12€

Panier Colada ✱ Comme une Piña Colada, en mieux :)

rhum blanc • ananas • coco • vanille • citron vert

Prince Basil Acidulé & rafraîchissant

gin 'Bear Brothers' infusé aux feuilles de basilic • sirop pêche maison • citron vert frais

Dipsi Relevé & fruité

tequila infusée au piment oiseau • midori • banane • kiwi • citron vert

Rose Tagada Doux & floral

gin 'Bear Brothers' • liqueur maison fraise & rose • sirop de mûre maison • citron vert • eau gazeuse

Passion des îles Exotique & ensoleillé

rhum blanc • sirop passion maison • vanille • citron vert frais

Voyage en Méditerranée Puissant, fumé & légèrement amer

mezcal infusé à la badiane • Campari • liqueur Cosquer • citron vert frais • bitter orange maison • girofle • vanille de Madagascar • fleur d'oranger

Cocktail sur-mesure

+1€

Envie d'un cocktail unique ? Demandez à nos barmans.

✱ Cocktails clarifiés au lait de vache

La clarification utilise les protéines du lait pour filtrer naturellement les impuretés. Ce procédé confère au cocktail une texture soyeuse, une limpidité cristalline et des saveurs sublimes. Le lait de vache n'est utilisé que lors de la préparation, il disparaît totalement dans la boisson finale.

SANS ALCOOL

8€

Virgin Mojito revisité cordial menthe • citron • eau gazeuse (*clarifié à l'agar agar*)

Virgin Colada ananas • vanille • coco • citron

Banaki banane • kiwi • pomme • citron vert • eau gazeuse

Fleur d'Hibiscus Hibiscus • citron vert • ginger beer • eau gazeuse

Panier fraîcheur Gin 0.0% JNPR (poivre, piment, gingembre) • cordial concombre • graines de fenouil torréfiées • citron vert frais

CLASSIQUES

10€

Mojito revisité (*clarifié à l'agar agar*)

Caipirinha

Moscow Mule

Gin Tonic

Negroni

Spritz orange

Spritz sureau, Chambord ou citron & sauge (+2€)

Margarita

APÉRITIFS, BIÈRES & SPIRITUEUX

APÉRITIFS

Ricard ou Pastis	3€
Martini Blanc ou Rouge - 6cl	4€
Suze - 6cl	4€
Kir pêche ou cassis	7€

BIÈRES

Grihète pression - bio 25/50cl (<i>blanche • blonde • IPA</i>)	4,5/8€
Bière du moment - 33cl	7€
Virée à Porquerolles - 33cl (<i>ambrée</i>)	7€
Pink Sun Brewing (alc <0.5%) - 33cl (<i>IPA</i>)	6€50

DIGESTIFS 4cl

8€

Menthe Marius	Bénédictine
Cointreau	Cynar
Amaretto	Liqueur Sureau Boudier
Italicus	Chartreuse verte
Salvia & Limone	Chartreuse jaune
Chambord	

SPIRITUEUX 4cl

10€

Nikka Whisky Barrel	Baie des trésors
Bulleit Bourbon	Rhum Trois Rivières
Bulleit Rye	Don papa
Cardhu Whisky	Diplomatico
Monkey 47 Gin	Cognac Hennessy
Gin Olive Boudier	Calvados Groult
Patron Reposado Tequila	

ROUGE

verre/bouteille

Château Malijay Le Petit Prince 2023

6€/26€

IGP Vacluse (Vallée du Rhône) • Grenache, Syrah, Cinsault
Fruité • Puissant
accord parfait : plats de viande ou végé

Paon Perché Horizontal 2023

- /32€

Poitou-Charentes • 100% Pinot noir
Frais • Poivré
accord parfait : viande rouge ou dessert chocolaté

BLANC

Château Malijay La Princesse 2023

6€/26€

IGP Vacluse (Vallée du Rhône) • Grenache blanc, Marsanne, Rolle, Roussanne
Floral • Fruité
accord parfait : produits de la mer

Château La Maroquine Fleur de Carotte 2024

- /32€

AOP Bordeaux • 100 % Sémillon
Frais • Minéral
accord parfait : poissons et volailles

ROSÉ

Château Malijay Le Fou 2023

6€/26€

IGP Vacluse (Vallée du Rhône) • Grenache, Mourvèdre, Syrah
Fruité • Vif
accord parfait : viandes et légumes grillés ou desserts fruités

Château FAVORI Provence 2024

- /45€

AOP Coteaux Varois • 70% Grenache, 15% Syrah, 15% Rolle
Floral • Minéral
accord parfait : plats végé et produits de la mer

BULLES

Prosecco Ca'delle Rose

7€/30€

DOP Brut • 100% Glera
Frais • Structuré

STELLA

CAFÉ & CHOCOLAT — jusqu'à 16h

Espresso ou allongé	2€
Noisette	2€50
Café au lait	3€
Double espresso	3€50
Cappuccino	4€50

Flat white	4€50
Chocolat chaud	5€
Latte (sirop +1€)	5€50

THÉS & INFUSIONS — jusqu'à 16h

Chai Latte (espresso +1€)	6€
Matcha Latte	6€
Thé vert <i>Sidi kaouki • Japon Sencha</i>	4€50
Thé noir <i>Darjeeling • Roi de Sicile</i>	4€50
Thé blanc <i>Pavillon</i>	4€50
Infusion <i>Tilleul</i>	4€50
+ supplément lait d'avoine	1€
+ supplément version glacée	0€50

BOISSONS SANS ALCOOL

Sirop à l'eau (limonade +0,50€)	3€
Citronnade maison	4€
Soda <i>Coca-Cola • Coca-Cola zéro • Ice Tea</i>	4€
Jus de tomate	4€
Perrier	4€
Lemonade <i>Passion • Orange sanguine</i>	6€
Ginger beer <i>Franklin & Sons</i>	5€50
Indian Tonic <i>Franklin & Sons</i>	5€50
Thé vert basilic & citron vert	5€50

JUS PRESSÉS — jusqu'à 16h

Orange pressée (25cl)	5€
Jus du moment	7€

PETITE FAIM

Maxi cookie	5€
Cake du moment	5€

NOUS, une vie...

**Ici,
on mange,
on trinque,
on partage.**

NUA

**Here,
we eat,
we cheer,
we share.**

NUA

**Qui
si mangia,
si brinda,
si condivide.**

NUA

**Hier
eten we,
proosten we,
delen we.**

NUA