



LA JAVANAISE

une invitation au voyage

À PARTAGER... OU PAS

PANISSES, CONDIMENT À LA TOMATE ÉPICÉ

Chickpea chips, spicy tomato condiment

12

FOCACCIA TOASTÉE, LÉGUMES GRILLÉS DU MARCHÉ, PESTO ROSSO

Toasted focaccia, grilled vegetables, pesto rosso

19

BELLES TOMATES DU PAYS, BURRATA CRÉMEUSE, CHIPS DE SERRANO, BASILIC FRAIS

Heritage tomatoes, creamy burrata, crispy cerano, fresh basil

22

LA PLANCHE JAVANAISE

Sélection de saveurs méditerranéennes : tzatziki, houmous à la coriandre, mélange de tomates multicolores, poivrons et artichauts marinés, aubergines et courgettes grillées, stracciatella à l'huile d'olive et au basilic.

Selection of tzatziki, hummus with coriander, heritages tomatoes, marinated peppers and artichokes, grilled aubergines and courgettes, stracciatella.

25

POUR COMMENCER...

TOAST AVOCAT, PIMENT D'ESPELETTE ET CÉBETTES

Avocado toast, Espelette pepper, spring onion

16

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU SAUTERNES, BRIOCHE TOASTÉE

Duck foie gras terrine with Sauternes, toasted brioche

24



Salades

LA CAESAR

23

Cœur de laitue romaine, poulet croustillant, croûtons de focaccia, tomates cerises, anchois, œuf dur et sauce Caesar.

Crunchy cos lettuce, pan fried chicken, croutons, cherry tomatoes, anchovy, hard-boiled egg and caesar sauce.

NOTRE NIÇOISE

23

Ventrèche de thon, tomates rouges, olives taggiasche, œuf dur, anchois, artichauts marinés, radis, cébettes, poivrons.

Tuna belly, tomatoes, taggiasca olives, hard-boiled egg, anchovy, marinated artichoke, radish, spring onion and peppers.

LA GRECQUE

20

Tomates colorées, concombre, poivrons croquants, feta, olives de Kalamata, menthe fraîche, sauce yaourt grec et citron

Heritage tomatoes, cucumber, peppers, feta cheese, Kalamata olives, fresh mint, greek yogurt and lemon sauce

Le coin des crudos

TARTARE DE BŒUF TAILLÉ AU COUTEAU

25

Assaisonné à la minute, frites fraîches

Beef tartar, seasoning 'à la minute', French fries

CARPACCIO DE BŒUF, PARMESAN, BASILIC FRAIS

25

Frites fraîches

Thinly sliced beef, parmesan and fresh basil, French fries

LOUP MARINÉ À L'HUILE DE NOISETTE, FENOUIL CROQUANT ET CITRON NOIR

28

Marinated seabass in hazelnut oil, crunchy fennel and black lemon

FINES TRANCHES DE POULPE, CONDIMENT AUX AGRUMES DE LA RÉGION

28

Octopus carpaccio, citrus condiment from Menton

À SUIVRE, CHEF !

Viandes

Toutes nos viandes sont servies avec des frites / All our meat dishes are served with French fries.

LE BUR'LUGANS 29

Burger de bœuf charolais, pain brioché, tomme de brebis des Pyrénées, sauce BBQ maison, tomates, salade

Brioche bun, beef burger, ewe cheese, BBQ sauce, tomato, salad

TAGLIATA DE BŒUF, ROQUETTE FRAÎCHE, 29

COPEAUX DE PARMESAN AOP AFFINÉ

Grilled thin slices of beef, parmesan, rocket

ENTRECÔTE DE BŒUF, SAUCE CHIMICHURRI (ENVIRON 300 g) 32

Ribeye steak (approx. 300gr), chimichurri sauce

Poissons

FRITTO MISTO DE LA MER, SAUCE TARTARE 20

Deep fried seafood selection, tartar sauce

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE, LÉGUMES D'ICI ET SA PERSILLADE 32

Grilled octopus tentacle, locally sourced vegetables, parsley and garlic condiment

DAURADE OU LOUP DE MER, LÉGUMES DE L'ARRIÈRE-PAYS NIÇOIS 48

Seabream or seabass, grilled vegetables

On voit grand ! (pour 2 ou 3 personnes)

Les plats sont servis avec une farandole d'accompagnements

CÔTE DE BŒUF SALERS (ENVIRON 1 KG À 1,2 KG) 110

Rib of beef, served with different sides (approx. 1kg to 1,2kg)

RETOUR DE PÊCHE SELON ARRIVAGE À PARTIR DE 14€ LES 100 G

Fish of the day from the market

Pizzas

Toutes nos pizzas sont des créations de notre chef pizzaïolo Simone Pasqua. La pâte est composée de farines à base de blé complet biologique, cultivé et transformé en France.

MARGHERITA 1889     	16
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge <i>San Marzano tomato sauce, fior di latte, basil and extra virgin olive oil</i>	
BUFALINA     	19
Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala DOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge <i>San Marzano tomato sauce, mozzarella di bufala, basil and extra virgin olive oil</i>	
REINE     	19
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, persillade <i>San Marzano tomato sauce, fior di latte, French ham, mushrooms, parsley and garlic</i>	
DIAVOLA     	19
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, saucisse piquante <i>San Marzano tomato sauce, fior di latte, spicy sausage</i>	
CAPRESE     	20
Tomate cœur de bœuf, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge <i>Beef tomato, fior di latte, basil and extra virgin olive oil</i>	
VÉGÉTARIENNE     	22
Sauce tomate San Marzano, tomate cerise, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette <i>San Marzano tomato sauce, cherry tomatoes, fior di latte, aubergine, courgette</i>	
MENTONNAISE     	22
Tomate cerise, mozzarella fior di latte, bresaola, roquette, pétales de parmesan, zeste de citron <i>Cherry tomatoes, fior di latte, bresaola, rocket, parmesan shavings, lemon zest</i>	
PARMA     	23
Tomate cerise, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette, pétales de parmesan, crème de vinaigre balsamique <i>Cherry tomatoes, fior di latte, Parma ham, rocket, parmesan shavings, balsamic cream</i>	
LA TRUFFÉE     	28
Mozzarella di bufala DOP, crème de truffe, lamelles de truffe <i>Mozzarella di bufala, truffle cream and truffle shavings</i>	

Pâtes

GNOCCHIS DE MAUDE, CRÈME DE PARMESAN ET TRUFFE D'ÉTÉ    24
Handmade gnocchis, parmesan cream and summer truffle

LINGUINE SAUCE POMODORO, BASILIC   
ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 24
Supplément burrata crémeuse · 4
Tomato sauce linguine, basil and extra virgin olive oil
Add a burrata for an extra · 4

LINGUINE ALLE VONGOLE     32
Linguine pasta with clams

Accompagnements

MESCLUN   8
Salade mesclun

PURÉE MAISON  10
Homemade mashed potato

FRITES FRAÎCHES 10
French fries

LÉGUMES GRILLÉS DE SAISON 10
Grilled seasonal vegetables

RISOTTO VÉNÉRÉ AU CITRON VERT   12
Venere rice risotto, lime

MENU ENFANT · 16

Kids menu (up to 10 years old)

jusqu'à 10 ans

LE BURGER DU PITCHOUN servi avec frites ou légumes    
Kiddo's burger, served with fries or vegetables

OU LE POISSON DU JOUR servi avec de la purée de pommes terre  
Fish of the day, served with mashed potatoe

OU MINI PIZZA MARGUERITE
Mini pizza 1889

+ UN JUS DE FRUIT OU SIROP ET 2 BOULES DE GLACE OU SUNDAE
A juice and two scoops of ice cream

UN PETIT PLAISIR SUCRÉ POUR TERMINER...

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR, GLACE VANILLE   	13
<i>Dark chocolate fondant, vanilla ice cream</i>	
COOKIE MAISON, PRALINÉ NOISETTE  	13
<i>Homemade cookie, hazelnut praliné</i>	
PIZZA NUTS   	13
<i>Pizza nutella, éclats de pistache</i>	
<i>Nutella pizza, pistachios</i>	
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON    	14
<i>Fresh fruit pavlova</i>	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DU MARCHÉ	16
<i>Assortment of fresh fruit from the market</i>	
CARPACCIO D'ANANAS, SORBET CITRON VERT	12
<i>Pineapple carpaccio, lime zest</i>	
FRAISES EN TOUTE SIMPLICITÉ, CRÈME VANILLÉE 	12
<i>Strawberries in their natural way, vanilla cream</i>	
SUNDAE  	6
<i>Topping au choix : Gianduja / Pistache / Fraise / Caramel beurre salé</i>	
<i>Topping of your choice, pistachio, strawberry, salted caramel</i>	
MILKSHAKE VANILLE	6
<i>Vanilla milkshake</i>	
SUNDAE À PARTAGER  	18
<i>(4/6 personnes) Sunday to share</i>	
BOULE DE GLACE   	3
<i>Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, sorbet : citron vert, framboise, fraise</i>	
<i>Scoops of sorbet / ice cream</i>	
<i>Vanilla, chocolate, coffee, salted caramel, sorbet : lime, raspberry, strawberry</i>	
CHÈVRE DE LA VÉSUBIE MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE ET AU THYM   	12
<i>Marinated goat's cheese from Vésubie, in olive oil and thyme</i>	

ALLERGÈNES



GLUTEN
Gluten



LAIT
Milk



ARACHIDE
Peanut



OEUF
Egg



SULFITES
Sulphites



MOUTARDE
Mustard



POISSON
Fish



CÉLERI
Celery



CRUSTACÉS
Crustacean



MOLLUSQUE
Molluscs



FRUITS À
COQUE
Nuts



SOJA
Soy



LUPIN
Lupine



LA JAVANAISE

une invitation au voyage



@lajavanaise_plage



Tous les plats de notre carte sont élaborés sur place, dans nos cuisines, selon nos recettes et à partir de produits de qualité et frais. Certains plats sont donc susceptibles de manquer. *All our dishes are homemade. Please note that the availability of certain dishes may vary due to the freshness of the ingredients.*

Nous vous informons que nos plats peuvent contenir sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants : œufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, sulfites, fruits à coque, sésame, arachides, céleri, poisson, mollusques, crustacés, lupin et soja. Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits. *Some of our dishes contains allergens and/or traces: egg, milk, cereals with gluten, mustard, sulphites, fish, shellfish, sesame, peanuts, celery, tree nuts, lupine and soy. Please note that we are unable to avoid cross contamination in our kitchen.*

Prix nets en euros, taxes et service compris. Moyens de paiement : espèces, CB. Prices include taxes and service. Method of payments: cash debit/ credit cards.