



LA JAVANAISE

une invitation au voyage



Ton voyage commence ici...

La « Niçoise », 28
la vraie, la fausse, la nôtre
"Niçoise" our way

Salade de l'empire, 26
cœur de romaine, poulet croustillant,
tomates cerisettes, croûtons,
sauce César
*Empire salad: "cœur de romaine", fried chicken,
cherry tomatoes and croutons, Caesar dressing*

**Tomates anciennes
gorgées de soleil, 26**
basilic d'ici et burrata di Andria
dans les Pouilles IGP
*Heritage tomatoes ripen under the sun, basil
and burrata di Andria "dans les Pouilles" IGP*

**Cœur d'artichauts
en salade, 28**
Truffe aestivum, noisettes, parmesan
*Salad of artichokes hearts, Aestivum truffle,
hazelnuts, parmesan cheese*

**Si, comme pour les gens
du Sud, les pâtes
sont ta passion**

**Linguini alle
vongole, chili, 36**
Linguini pasta alle vongole, chili

**Gnocchis à la crème
d'artichauts truffée,
roquette, 28**
Gnocchis with truffled artichoke cream, rocket salad

**Pâtes Casarecce
primavera, 26**
Casarecce pasta primavera

Tu ne peux pas passer à côté...

Carpaccio de poulpe, 26
gel acidulé au pamplemousse, coriandre
Octopus carpaccio, grapefruit tangy gel, coriander

**Ceviche de daurade
royale du Golfe, 24**
carottes et gingembre confit
Gulf bream ceviche, carrots and confit ginger

Crudo de thon, 28
fenouil croquant, olives
et pignons de pin
*Tuna crudo, crunchy fennel,
olives and pine nuts*

**Tartare de bœuf
taillé au couteau, 29**
assaisonné « à la minute »,
servi avec des frites maison
*Knife cut beef tartare, seasoning made "à la minute",
served with homemade fries*

**Belles tranches
de bœuf fines, 29**
roquette du pays, parmesan, huile d'olive,
servies avec des frites maison
*Thin slices of beef, local rocket salad, parmesan
cheese, olive oil, served with homemade fries*

Parce qu'à La Javanaise,
on a envie de te
faire chavirer

L'assiette du pêcheur, 56
soupe safranée de roche (petits
poissons de nos côtes), citron noir
*Saffron soup with rockfish, catch of the day,
black lime*

**Pêche du jour
provenant du Golfe
Méditerranéen, 15/100g**
accompagnée de légumes grillés
*Mediterranean Gulf catch of the day and
served with grilled vegetables*

**Daurade entière
cuite au four, 42**
aromatisée au citron, basilic et fenouil
sec, légumes grillés (450 g environ)
*Baked whole sea bream, flavoured with lemon,
basil and fennel, grilled vegetables (about 450 g)*

Homard entier grillé, 90
servi avec un condiment à l'avocat
et shiso rouge, légèrement épicé
*Grilled lobster served with a lightly spiced
avocado and red shiso condiment*

Mais tu peux aussi
succomber à nos
spécialités carnées

Le Bur'lugans, 32
steak Charolais, tomate cœur de bœuf,
tomme du pays, servi avec des frites
maison. « Twistez » la recette avec
un steak végétal !
*Charolais steak, beefsteak tomato, "tomme du pays"
cheese served with homemade fries. You can twist the
recipe by choosing a vegan steak option!*

Noix d'entrecôte, 42
servie avec des frites maison
et sa sauce béarnaise
*Rib Eye steak served with homemade fries
and béarnaise sauce*

Tagliata de bœuf, 36
roquette, tomates cerises, copeaux
de parmesan et vinaigre balsamique
*Beef tagliata, rocket salad, cherry tomatoes,
shredded parmesan cheese, balsamic vinegar*

Côtelettes d'agneau, 36
caponata et son jus de pitchouline
Lamb cutlets, caponata and pitchouline jus

**Pièce de bœuf
du marché, grillée, 15/100g**
servie avec des pommes grenailles
rôties au romarin et à l'ail
*Grilled piece of beef from the market served with
roasted grenailles potatoes with rosemary and garlic*

Parce qu'on souhaite
toujours bien
t'accompagner

Légumes grillés du jour, 10
Grilled vegetables of the day

Mesclun de salade, 8
Salad mesclun

Frites maison cuites en 2 temps, 12
Homemade double-cooked fries

Menu enfant

Kids menu (up to 10 years old)

jusqu'à 10 ans

Le burger du pitchoun, 18
servi avec frites ou légumes
Kiddo's burger, served with fries or vegetables

Le poisson du jour, 18
servi avec frites ou légumes
Fish of the day, served with fries or vegetables



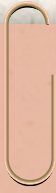
Tu ne peux pas partir de La Javanaise, sans passer par là...

Part de tarte XXL, tarte du jour <i>XXL slice of the tart of the day</i>	14
Fondant au chocolat noir, glace au caramel beurre salé <i>Dark chocolate fondant (70% cocoa), salted caramel ice cream</i>	15
Cookie maison praliné noisette, <i>Homemade hazelnut praline cookie</i>	15
Soupe de fraises, rafraîchie au champagne <i>Chilled strawberry soup, topped with champagne</i>	22
Coupe glacée extra gourmande, chocolat, vanille, caramel et son praliné maison Un plaisir à partager à 2 ! <i>Delightful ice cream: chocolate, vanilla, caramel and homemade praliné, a pleasure to share for 2!</i>	30
Bel assortiment de sorbets de saison, comme un liégeois <i>Beautiful assortment of seasonal sorbets made like a "liégeois"</i>	16
Coupe fraîcheur, aux fraises ou framboises du pays <i>Fresh local strawberries or raspberries</i>	25
Assiette de fruits de saison, <i>Seasonal fruit platter</i>	25

Prix TTC. Nous n'acceptons pas les chèques. Service compris 15%.
All taxes included price. We do not accept cheques. Service at 15% includes.

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 "Home Made" with the fresh ingredients. Please understand that some of our dishes may not be always available.

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. We inform you that our dishes may contain in the form of ingredients or trace the following allergens: eggs, milk and derivatives, cereals with gluten, mustard, sulphites, shellfruits, sesame, peanuts, cereals, fish, shellfish, crustaceans, lupine and soy. Because of our way of functioning, we cannot guarantee the absence of cross contamination between our products.



Lounge & Beach

SNACKING

Panisses à l'olive noire, condiment à la tomate épicé

Chickpea and black olive chips, spicy tomato condiment

14

Anneaux de calamars croustillants, sauce tartare

Crispy calamari rings, tartar sauce

24

Burrata di Andria dans les Pouilles IGP servie en bruschetta, pesto

Burrata di Andria dans les Pouilles IGP served on a bruschetta, pesto

18

Fleurs de courgettes en tempura, yaourt et menthe fraîche

Courgette flowers in a tempura, yogurt and mint

18

Tartine d'avocat pimenté, coriandre et citron vert

Spicy avocado tartine, coriander and lime

16

JavaCroc' : jambon blanc cuit à l'os, comté et truffe noire

Roasted ham, comté and black truffle

24

Mezze de crème de pois chiches, citron et pane carasau

Chickpea cream like a hummus, lemon and pane carasau

15

Caviar Kristal Kaviari

6/g

Prix TTC. Nous n'acceptons pas les chèques. Service compris 15%.
All taxes included price. We do not accept cheques. Service at 15% includes.



LA JAVANAISE

une invitation au voyage

