



RESTAURANT

BIENVENUE

Bienvenue au Bistrot de Jennifer, brasserie française familiale au cœur du vieux Nice depuis 40 ans. Installés sur le marché aux fleurs, découvrez l'authenticité de notre cuisine et laissez-vous emporter par l'ambiance chaleureuse qui fait la renommée de notre établissement.

WELCOME

Welcome to Jennifer's Bistro, a family-owned French brasserie in the heart of old Nice for 40 years. Set on the flower market, explore the authenticity of our cuisine and immerse yourself in the warm atmosphere that has made our establishment renowned.

LES ENTRÉES (STARTERS)

TARTARE DE THON, AVOGAT, PERLES DE GRENADE TUNA TARTARE WITH AVOGADO AND POMEGRANATE PEARLS Thon cru, oignons, échalotes, basilic, avocat, grenade <i>Raw tuna, onions, shallots, basil, avocado, pomegranate</i>	18,00€
ŒUF MIMOSA DES SOUS-BOIS, CRÈME DE CHAMPIGNONS & CERNEAUX DE NOIX HARD-BOILED EGG, MUSHROOMS CREAM, PARMESAN, GARLIC & PARSLEY, SALAD, WALNUTS Œuf dur, crème de champignons, ail persil, parmesan, salade et noix <i>Hard-boiled egg, mushroom cream, parmesan, garlic & parsley, salad, walnuts</i>	16,00€
BURRATA CRÉMEUSE, TARTARE DE TOMATES D'ANTAN, BASILIC FRAIS CREAMY BURRATA, HERITAGE TOMATOES, FRESH BASIL	16,00€
ESGARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ PAIN À L'AIL <i>Snails with parsley butter and garlic bread</i> les 12 pièces - <i>for 12 pieces</i>	14,00€

NOS GRANDES SALADES (OUR HEARTY SALADS)

SALADE DE POULPES À LA SICILIENNE Salade, poulpe, poivrons, oignons rouges, ail, olives noires du pays, tomates d'antan <i>Lettuce, octopus, peppers, red onions, garlic, local black olives, heritage tomatoes</i>	18,00€
LA NIÇOISE Salade, oeuf dur, anchois, olives, radis, légumes du marché, thon, huile d'olive <i>Lettuce, hard-boiled egg, anchovies, olives, radish, market vegetables, tuna, olive oil</i>	18,00€
LA CEASAR  Salade romaine, croustillant de poulet frais, copeaux de parmesan, tranche de lard, croûtons, oeuf dur, sauce ceasar maison. <i>Romaine lettuce, fresh crispy chicken, parmesan shavings, bacon rasher, croutons, hard-boiled egg, freshly made Caesar dressing</i>	18,00€
LA CHÈVRE Salade, pain grillé aux céréales, chèvre chaud, miel, oignons rouges grillés, tomates d'antan, noix <i>Lettuce, toasted multigrain bread, warm goat's cheese, honey, grilled red onions, heritage tomatoes, walnuts</i>	17,00€

SUPPLEMENTS / EXTRAS

SALADE MIXTE 7€ / MIXED SALAD €7

Salade, tomates, oignons - *Lettuce, tomatoes, onions*

Paiements acceptés : CB, Visa, American express, Mastercard, Tickets Restaurant, Chèque-Vacances/Déjeuner. Chèques refusés.

LES POISSONS (FISH)

FRITTO POULPO, MAYONNAISE MAISON ÉPICÉE 22,00€
CRISPY FRIED OCTOPUS, HOMEMADE SPICY MAYO

LOUP GRILLÉ OU DAURADE GRILLÉE FRAIS (400/600 GR)
BEURRE CITRONNÉ 28,00€
GRILLED FRESH SEABASS OR SEABREAM (400/600G) WITH LEMON BUTTER
Purée maison
Freshly made mashed potatoes

AÏOLI DE CABILLAUD NIÇOIS 22,00€
LOCALLY FISHED COD WITH AÏOLI
Filet de cabillaud, légumes du marché, oeuf, sauce aïoli maison
Fillet of cod, market vegetables, egg, freshly made aioli

MI-CUIT DE THON AUX SESAME SAUCE SOJA SUCRÉE 26,00€
FLASH-FRIED RARE TUNA IN A SESAME AND SWEET SOY SAUCE
Risotto fondant au parmesan
Fondant risotto with Parmesan

TENTACULES DE POULPES GRILLÉES SAUCE VIERGE 24,00€
GRILLED OCTOPUS TENTACLES, SAUCE VIERGE
Risotto fondant au parmesan
Fondant risotto with Parmesan

PARILLADA DE POISSONS GRILLÉS 36,00€
GRILLED FISH PLATTER
Filet de loup et de Daurade frais, calamars, gambas, moules, persillade, risotto à la bisque de homard
Fillet of fresh seabass and seabream, calamari, prawns, mussels, parsley, lobster bisque risotto

VOIR NOTRE VIVIER / SEE OUR TANK

HOMARD BLEU DE BRETAGNE ET LANGOUSTE SELON ARRIVAGE
(PRIX/100GR)

BRITTANY BLUE LOBSTER AND LANGOUSTE DEPENDING ON DELIVERIES
(PRICE/100GR)

SUPPLÉMENTS / EXTRAS

PANIÈRE DE FRITES BASKET OF CHIPS	6,00€	GRATIN DAUPHINOIS DAUPHINOIS POTATOES	6,00€
ASSIETTE DE LÉGUMES SIDE OF VEGETABLES	6,00€	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS À L'AIL ET AU PERSIL PAN-FRIED MUSHROOMS WITH GARLIC AND PARSLEY	6,00€

Paiements acceptés : CB, Visa, American express, Mastercard, Tickets Restaurant, Chèque-Vacances/Déjeuner. Chèques refusés.

LES VIANDES (MEAT)

L'ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE (RACE À VIANDE 300GR)  30,00€

GRILLED RIB STEAK (BEEF GATTLE BREED), 300G)*

Gratin dauphinois

Dauphinois potatoes

*SUPPLÉMENT POUR LA SAUCE AU POIVRE 2€

€2 SUPPLEMENT FOR PEPPERCORN SAUCE

CÔTE DE BOEUF GRILLÉE (VBF 500GR) SAUCE CORSÉE  34,00€

GRILLED RIB OF BEEF (VBF 500G) SAUCE CORSÉE

Gratin dauphinois, (sauce corsée : oignons, ail, laurier, thym, jus de veau)

Dauphinois potatoes, (sauce corsée: onions, garlic, bay, thyme and veal jus)

ESGALOPE DE VOLAILE À LA MILANAISE MAISON  21,00€

FRESHLY PREPARED FRENCH CHICKEN MILANESE

spaghetti à la napolitaine - *Spaghetti alla Napoletana*

CASSOLETTE DE JOUE DE BŒUF FONDANTES AUX SAVEURS NIÇOISES, PURÉE MAISON 22,00€

SLOW-COOKED BEEF CHEEKS WITH NIÇOISE FLAVOURS, MASHED PATATOES

SAUCISSE DU BISTROT, CHAIR DE VEAU ET VOLAILLE,
JUS DE THYM, PURÉE MAISON 21,00€

BISTRO-STYLE SAUSAGE (VEAL & POULTRY), THYME JUS, HOMEMADE MASHED POTATOES

SOURIS D'AGNEAU IRLANDAISE DU BOUGHER CONFITE DANS SON JUS 29,00€

BUTCHER'S IRISH LAMB SHANK COOKED IN THEIR JUS

Purée maison

Home-made mashed potatoes

BURGER FRANÇAIS  21,00€

FRENCH BURGER

Pain maison, viande hachée frais (150g), comté, tranche de lard, confit d'oignons, salade, mayonnaise maison,

frites maison

Homemade bun, 150g fresh minced beef, Comté cheese, bacon slice, onion confit, lettuce, homemade mayo, fresh chips

RACE À VIANDE FRANÇAISE, CHAROLAISE, SALERS, LIMOUSINE, MONTBÉLARD
FRENCH MEAT BREEDS : CHAROLAIS, SALERS, LIMOUSIN, MONTBÉLARD

SUPPLÉMENTS / EXTRAS

PANIÈRE DE FRITES MAISON 6,00€	GRATIN DAUPHINOIS 6,00€
HOMEMADE BASKET OF CHIPS	DAUPHINOIS POTATOES

ASSIETTE DE LÉGUMES 6,00€	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 6,00€
SIDE OF VEGETABLES	À L'AIL ET AU PERSIL
	PAN-FRIED MUSHROOMS WITH GARLIC AND PARSLEY

Paiements acceptés : CB, Visa, American express, Mastercard, Tickets Restaurant, Chèque-Vacances/Déjeuner. Chèques refusés.

LES PÂTES (PASTA)

RISOTTO FAÇON BOUILLABAISSE À LA BISQUE DE HOMARD 22,00€

BOUILLABAISSE-STYLE RISOTTO WITH LOBSTER BISQUE

Filet de cabillaud, risotto, bisque de homard, crème, oignons, sauce aïoli maison, croûton à l'ail

Cod fillet, creamy risotto, lobster bisque, cream, onions, homemade aioli, garlic crouton

TROFIE NAPOULTAINE ET BURRATA CRÉMEUSE 16,00€

NEAPOLITAN PENNE WITH CREAMY BURRATA

Sauce tomate maison, burrata crémeuse

Freshly made tomato sauce, creamy burrata

RIGATONI CARBONARA 18,00€

Poitrine fumée, crème fraîche, jaune d'oeuf, parmesan

Smoked bacon, crème fraîche, egg yolk, parmesan

RIGATONI GRATINÉES AU FOUR FAÇON SOUPE À L'OIGNON 18,00€

RIGATONI PASTA BAKE, ONION SOUP STYLE

Oignons caramélisés, vin blanc, crème fraîche, emmental gratiné

Caramelised onion, white wine, crème fraîche, baked Emmental

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER 23,00€

SEAFOOD SPAGHETTI

Moules, gambas, calamars, tomates, ail, persil, oignons, ciboulette, vin blanc

Mussels, prawns, calamari, tomatoes, garlic, parsley, onions, spring onions, white wine

RAVIOLE DAUBE À LA NIÇOISE MAISON 20,00€

RAVIOLE IN NÎÇOIS BEEF RAGOUT, A HOUSE SPECIALTY

Joue de boeuf cuisinée à la niçoise

Traditional Niçois beef cheek stew

LES PIZZAS

LA SIGNATURE

18,00€

Boursin à l'ail, mozzarella, croustillant de poulet frais, buratta crémeuse, basilc frais, huile d'olive

Boursin garlic cheese, mozzarella, crispy fresh chicken pieces, creamy burrata, fresh basil, olive oil

LA MARGUERITE

13,00€

Sauce tomate, mozzarella, olives, origan

Tomato sauce, mozzarella, olives, oregano

LA REINE

16,00€

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, olives, origan

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, olives, oregano

LA QUATRE FROMAGES

17,00€

Crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan, origan

Cream, mozzarella, gorgonzola, goat's cheese, parmesan, oregano

LA PIQUANTE

17,00€

Sauce tomate, mozzarella, chorizo, oignons rouges, piments frais, origan

Tomato sauce, mozzarella, chorizo, red onions, fresh chilli, oregano

MENU ENFANT

KIDS' MENU

12€

(Jusqu'à 12 ans - Until 12 years old)

PIZZA MARGUERITE

MARGHERITA PIZZA

OU / OR

NUGGETS DE POULET, FRITES

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS

OU / OR

PENNE NAPOULTAINE OU BEURRE

PENNE WITH NEAPOLITAN SAUCE OR BUTTER

ET / AND

1 BOULE DE GLACE (EN SAISON)

1 SCOOP OF ICE CREAM (IN SEASON)

OU / OR

MOUSSE AU GHOCOLAT MAISON

HOUSE GHOCOLATE MOUSSE

Paiements acceptés : CB, Visa, American express, Mastercard, Tickets Restaurant, Chèque-Vacances/Déjeuner. Chèques refusés.

LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT / CHOCOLATE MOUSSE	8,50€
TIRAMISU DU MOMENT / TIRAMISU OF THE DAY	8,50€
CRÈME BRÛLÉE / CREME BRULEE	8,50€
CAFÉ GOURMAND / GOURMET OFFEE WITH DESSERT TASTING PLATE	8,50€
TARTE DU JOUR / TART OF THE DAY	8,50€
BABA AU RHUM BARGARDI QUATRO / BARGARDI QUATRO RUM BABA	10,00€

LES GLACES - EN SAISON ICE CREAM - IN SEASON

DAME BLANCHE / DAME BLANCHE ICE-CREAM SUNDAE	8,50€
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS / COFFEE OR CHOCOLATE ICE-CREAM SUNDAE	8,50€
Glace café ou chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly <i>Coffee or chocolate ice cream, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	
COLONEL	10,00€
Sorbet citron et vodka <i>Lemon sorbet with vodka</i>	
LA GOURMANDE / LA GOURMANDE ICE-CREAM SUNDAE	8,50€
Caramel beurre salé, Noisette, vanille, sauce chocolat chantilly <i>Salted caramel, hazelnut, vanilla, chocolate sauce, whipped cream</i>	
FRAISE MELBA (EN SAISON)	10,00€
Glace vanille, fraise, fraises fraîche, coulis de fraise, chantilly <i>Vanilla and strawberry ice cream, fresh strawberries, strawberry coulis, whipped cream</i>	

LES GLACES - EN SAISON

PARFUMS / FLAVOURS

Fraise, Chocolat, Vanille, Citron, Café, Framboise, Rhum-raisin, Caramel beurre-salé, Noisette, Passion
Strawberry, Chocolate, Vanilla, Lemon, Coffee, Raspberry, Rhum and raisin, Salted butter caramel, Hazelnut, Passion fruit

1 BOULE
1 SCOOP

2,50€

2 BOULES
2 SCOOPS

4,50€

3 BOULES
3 SCOOPS

6,50€

SUPPLÉMENT CHANTILLY
WHIPPED CREAM TOPPING

1,50€

Paiements acceptés : CB, Visa, American express, Mastercard, Tickets Restaurant, Chèque-Vacances/Déjeuner. Chèques refusés.





Bistrot Jennifer



LE BISTROT DE JENNIFER

36, COURS SALEYA - 06300 NICE

TÉL : 04 93 80 52 50

