LE SOCCA BLEU

CUISINE NIÇOISE · NICE

La carte d'été 2027

POUR COMMENCER

Socca de la maison — 6,00 €
galette de farine de pois chiche, cuite au feu de bois, poivre noir

Panisses — 7,00 €
frites de pois chiche, sel de Camargue

Beignets de fleurs de courgette — 9,50 €
pâte légère, citron

Pissaladière — 8,50 €
oignons fondants, anchois, olives noires

LES PLATS

Salade niçoise — 16,00 €
tomate, œuf, thon, anchois, olives, févettes selon l'arrivage

Petits farcis niçois — 18,00 €
tomate, courgette ronde, oignon, farce au veau

Daube niçoise et ses ravioli — 21,00 €
bœuf mijoté au vin rouge, ravioli maison

Poisson du jour — prix à l'ardoise
selon la pêche de Marée Azur, légumes de saison

LES DESSERTS

Tarte au citron — 8,00 €
citrons non traités, meringue légère

Tourte de blettes sucrée — 8,00 €
raisins secs, pignons, sucre glace

Glace du moment — 6,50 €
deux boules, demandez le parfum

Ouvert du mardi au samedi, de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h 30. Fermé le dimanche et le lundi.
La socca et les panisses sont faites à la farine de pois chiche. Nous travaillons aussi la farine de blé en cuisine : demandez-nous la liste des allergènes de chaque plat.
Prix nets en euros, service compris.

SPÉCIMEN — document fictif Build

Le Socca Bleu, 3 place de l'Exemple, 06300 Nice · 04 00 00 00 00 · contact@lesoccableu.example
Restaurant inventé pour la formation Build : aucun vrai restaurant, aucune vraie adresse, numéros factices.