

PASEO

Plaisirs partagés
@juanaxpaseo #LifeatPaseo

BAS LES PATTES

Socca à la farine de pois chiches ● / <i>Typical Provençal pancake with chickpea flour</i>	8€
Houmous de petits pois, ● / ricotta et menthe fraîche <i>Peas hummus, ricotta cheese and fresh mint</i>	11€
Petite friture, sauce tartare <i>Deep fried fishes, tartar sauce</i>	10€
Baba Ganoush ● / <i>Baba Ganoush</i>	16€
Guacamole citron vert coriandre, chips de maïs ● / <i>Homemade guacamole with lime and coriander, corn chips</i>	16€
French dip sandwiches à la daube provençale <i>French dip sandwiches with Provençal stew</i>	12€
Moules gratinées au beurre d'ail <i>Gratinated mussels with garlic butter</i>	16€
Tempura de légumes, ● sauce fromage blanc aux herbes <i>Vegetables tempura, cream cheese with fresh herbs sauce</i>	8€
Empanadas au poulet, mangue et sauce chili <i>Chicken and mango empanadas with chili sauce</i>	9€
Salade César PASEO <i>Caesar salad PASEO</i>	14€

A TOI, A MOI

Ceviche de dorade à l'orange et cèleri / <i>Sea bream ceviche with orange and celery</i>	13€
Saumon rôti, cappuccino iodé à la citronnelle / <i>Roasted salmon, iodized cappuccino with lemongrass</i>	17€
Dorade rôtie, beurre de kumquat / <i>Roasted seabream, kumquat butter</i>	17€

A TOI, A MOI

Raviole ouverte de veau confit, sauce carbonara <i>Candied veal open raviole, carbonara sauce</i>	18€
Paleron de bœuf, purée d'artichauts, cumin et anchois fumés <i>Grilled beef chuck, mashed artichokes, cumin and smoked anchovies</i>	19€
Suprême de volaille farci à la feta, ail et jus parfumé au thym <i>Poultry supreme stuffed with feta, garlic and thyme flavored juice</i>	18€



/ Sans gluten ● Végétarien

Origine des viandes : France/UK/USA - Meats from France/UK/USA

Ouvert lundi au samedi 12h - 14h30 et 18h - 22h, sauf mercredi fermé / Open from Monday to Saturday, 12pm - 2.30pm & 6pm - 10pm, close on Wednesday

Brunch le dimanche, 12h - 14h30 / Brunch on Sunday, 12pm to 2.30pm

Carte sujette à modification / This menu may change according to seasons - Tarifs nets en Euros / Net rates in Euros - Service inclus / Service included

PASEO

A TOI, A MOI VEGE

- Salade de choux kale et quinoa aux fraises ● / 8€
Kale cabbage, quinoa with strawberries salad
- Patate douce farcie, ● / 12€
pois chiches et feta, sauce curry
Stuffed sweet potato with chickpeas and feta, curry sauce
- Risotto d'épeautre aux champignons ● / 13€
fromage de brebis, oignons croustillants et herbes fraîches
Spelt risotto with mushrooms, goat cheese, crispy onions and fresh herbs

ON THE SIDE

- Cœur de laitue croquante, ● / 6€
vinaigrette aux noix, pickles d'oignons rouges
Crunchy lettuce heart, walnut vinaigrette, red onion pickles
- Frites artisanales ● / 8€
French fries
- Poêlée de gnocchis aux herbes ● 6€
Pan-fried gnocchi with herbs
- Dal de lentilles corail, crème de yaourt ● / 8€
Lentils stew, yogurt cream
- Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette ● / 6€
et huile d'olive
Mashed potatoes with chives and olive oil
- Ragoût de légumes de printemps, / 6€
artichauts barigoule, petits pois, carottes et cébettes
Spring vegetables stew - Artichokes, peas, carrots, spring onions



PAINS&CO

- Focaccia à l'huile d'olive et fleur de sel ● 4€
Olive oil focaccia and salt flower
- Pain Pita ● 5€
Pita bread
- Croustillant de pâte à pain au romarin ● 4€
Crispy bread with rosemary

TIRAMISURPRISE

- Tiramisu arabica, fruits rouges, limoncello 12€
Coffee, red fruits, limoncello tiramisu
- Collection de pâtisseries (la pâtisserie) 12€
Pastries collection (per pastry)
- Boule de glace artisanale 3€
Fraise, framboise, citron, coco, vanille, chocolat, pistache, caramel beurre salé, noisette
Scoop of ice cream - Strawberry, raspberry, lemon, coco, vanilla, chocolate, pistachio, salted butter caramel, hazelnut
- Supplément sauce chocolat ou coulis de fruits ou chantilly 2€
Chocolate sauce or fruits coulis or whipped cream supplement

✂ Sans gluten ● Végétarien

PASEO

VINI, VIDI, VICI

	Verre (12cl)	50cl	75cl	150cl	300cl
ROSE					
Provence Lou			38€		
Provence Roseline Prestige <i>Long et fruité</i>		28€			
Minuty Prestige	9€		49€	110€	220€
Minuty Cuvée 281			160€		
BLANC					
Provence Lou Blanc <i>Idéal pour l'apéritif</i>	8€		35€		
Provence Roseline Prestige <i>Blanc de caractère</i>		28€			
Bourgogne J.Drouhin <i>Chardonnay de référence</i>	9€		48€	96€	
Nouvelle-Zélande Te Mata	8€		35€		
Chassagne-Montrachet Joseph Drouhin <i>Chardonnay</i>			200€		
ROUGE					
Côtes du Rhone Belleruche Chapoutier			32€		
Château de Beys - Liban			50€		
Chinon <i>Cabernet frais</i>			42€		
Vin de Seyssuel Chapoutier <i>Grande Syrah Lucidus</i>			62€		
Bordeaux Maucaillou	9€		48€		
St Joseph Louis Chèze <i>Syrah de caractère</i>		39€ (37.5cl)			
Crozes-Hermitage <i>Référence du Rhône</i> ♥	8€		46€		
Volnay Jean Marc Bouley <i>pinot noir</i>			150€		

LES BULLES

	Verre (12cl)	75cl	150cl
Champagne de vigneron	14€	85€	
Champagne Deutz Classic		105€	200€
Champagne Veuve Clicquot		135€	
Champagne Dom Perignon 2009		500€	
Moscato d'Asti	8€	48€	
Prosecco		36€	
Cidre Bio Julien Thurel	8€	55€	

UNE PETITE MOUSSE (33cl) 7€

Bière du Comté Ambrée, Corona, Fada IPA, Pietra Blanche, Heineken, Leffe Brune

JUSTE POUR L'APERÔ (7cl) 8€

Lillet blanc, Campari, Pastis, Ricard, Suze, Martini blanc, dry, rouge

PASEO

ON SE LAISSE TENTER ? (20cl) 14€

Agrumi

Gin Double Yuzu, soda pamplemousse, citron vert, liqueur de yuzu

Double Yuzu Gin, grapefruit soda, lime, yuzu liquor

Mont Ida

Vodka Mez framboise rose, sirop de verveine, purée de framboise, citron vert, ginger beer

Pink raspberry Mez Vodka, vervain syrup, raspberry, lime, ginger beer

Padova

Champagne, Apérol, citron vert, menthe fraîche

Champagne, Apérol, lime, fresh mint

Gringo

Tequila Milagro, sirop de cannelle, purée de passion, citron vert, cidre, romarin frais

Milagro Tequila, cinnamon syrup, passion fruit, lime, cider, fresh rosemary

Rio

Whisky Ballantine's Brasil, sirop de gingembre et de piment, citron vert, ananas, menthe fraîche

Ballantine's Brasil Whisky, ginger and chili syrup, lime, pineapple, fresh mint

SODAS

6€

Coca-Cola, Coca-Cola zero (33cl)

Orangina (25cl)

Fever tree ginger ale (25cl)

Fever tree ginger beer (25cl)

Fever tree tonic (25cl)

RETOUR AUX SOURCES

Vittel, San Pellegrino (50cl) 5€

Acqua Panna, San Pellegrino (75cl) 8€

SWEET DESIRE (20cl)

10€

Detox

Jus de pomme, sirop de verveine, gingembre, citron vert, menthe, eau gazeuse

Apple juice, vervain syrup, ginger, lime, mint, sparkling water

Rosalita

Sirop de rose, framboises fraîches, concombre, limonade

Rose syrup, fresh raspberries, cucumber, limonade

From the South

Jus de cranberry, pamplemousse, sirop de lavande, tonic

Cranberry juice, grapefruit, lavender syrup, tonic

BOOSTER

Malongo - Bio et labélisés commerce équitable
Malongo - Organic and labelled fair trade

CAFES ESPRESSO

4€

Arabica de Colombie subtil et léger
Subtle and light Arabica from Colombia

Moka d'Ethiopie puissant et racé
Powerful and racy mocha from Ethiopia

Deca Acqua

Café américain 5€
American coffee

Double espresso, Cappuccino 6€

Latte macchiato, Ice coffee 8€

RELAX

5€

Thé noir - Breakfast, Earl Grey, Darjeeling
Black tea

Thé vert - Long jing, Hammam, Jasmin
Green tea

Infusion - Camomille, Tilleul, Verveine, Rooibos des Vahinés
Infusion - Chamomile, Lime, Verbena, Rooibos of the Vahines