

PASEO

Plaisirs partagés
@juanaxpaseo #LifeatPaseo

BAS LES PATTES

- Beignets grecs de courgette ● et feta Kolokythokeftede 12€
Greek zucchini and feta fritters Kolokythokeftede
- Planche charcuterie et fromages ☞ 28€
Charcuterie and cheeses platter
- Saumon fumé, crème aneth ☞ 22€
Smoked salmon, dill cream
- Ceviche d'espadon, lait de coco et citron vert ☞ 25€
Swordfish ceviche, coconut milk and lime
- Dos de cabillaud, riz sauté à la cébette ☞ 34€
sauce vierge à la mangue
Steamed cod filet with mango sauce and sauted rice with cebette
- Blanc de poulet grillé ☞ 26€
dahl de lentilles corail aux légumes
Grilled chicken breast, coral lentil dahl with vegetables
- French dip sandwiches à la daube provençale, frites artisanales 32€
French dip sandwiches with Provençal stew, artisanal fries
- Mozzarella di Buffala «125g» ● ☞ 26€
tomates du marché et sauce pistou
Mozzarella di Buffala «125g», local tomatoes and pesto sauce
- Salade César Paseo aux gambas ☞ 26€
Paseo Cesar salaed with prawns
- Salade de haricots verts, œuf de caille et noisette ☞ 19€
Green beans salade, quail egg and hazelnut salad

ON THE SIDE

- Cœur de laitue croquante, ● ☞ 7€
vinaigrette moutarde à l'ancienne
Crunchy lettuce heart, old-fashioned mustard vinaigrette
- Frites artisanales ● ☞ 7€
Artisanal fries
- Salade coleslaw allégée 8€
fromage blanc et vinaigre de cidre
Light coleslaw salad Cottage cheese with cider vinegar

TIRAMISURPRISE

- Tiramisu arabica, fruits rouges, limoncello 12€
Coffee, red fruits, limoncello tiramisu
- Pâtisserie du Chef Steve Moracchini ☞ 12€
Steve Moracchini's 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 2€
ou chantilly
Chocolate sauce or fruits coulis or whipped cream supplement

KIDS CORNER

- Aiguillettes de poulet aux cornflakes, frites 23€
Chicken breast with cornflakes, French fries
- Tagliatelles fraîches à la sauce tomate ● 18€
Fresh tagliatelle with tomato sauce
- Filet de cabillaud et écrasé de pommes de terre ☞ 21€
Roasted codfish, smashed potatoes

☞ Sans gluten ● Végétarien Disponible 24/24

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

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

PASEO

VINI, VIDI, VICI

| | Verre (12cl) | 50cl | 75cl | 150cl | 300cl |
|--|--------------|--------------|------|-------|-------|
| ROSE | | | | | |
| Provence FMR | | | 42€ | 82€ | |
| Provence Roseline Prestige <i>Long et fruité</i> | | 28€ | | | |
| Minuty Prestige | 10€ | | 52€ | 114€ | 228€ |
| Minuty Cuvée 281 | | | 160€ | | |
| BLANC | | | | | |
| Provence Lou Blanc <i>Idéal pour l'apéritif</i> | 9€ | | 42€ | | |
| Provence Roseline Prestige <i>Blanc de caractère</i> | | 28€ | | | |
| Bourgogne J.Drouhin <i>Chardonnay de référence</i> | 10€ | | 55€ | 110€ | |
| Lugiria 5 Terres Possa <i>Italie</i> | | | 59€ | | |
| Chassagne-Montrachet Joseph Drouhin <i>Chardonnay</i> | | | 200€ | | |
| ROUGE | | | | | |
| Côtes du Rhone Belleruche Chapoutier | | | 39€ | | |
| Rioja Soto Chapoutier <i>Espagne</i> | | | 50€ | | |
| Chinon <i>Cabernet frais</i> | | | 45€ | | |
| 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€ | | 52€ | | |
| Volnay Jean Marc Bouley <i>pinot noir</i> | | | 150€ | | |

LES BULLES

| | Verre (12cl) | 75cl | 150cl |
|------------------------------------|--------------|------|-------|
| Champagne de vigneron | 16€ | 95€ | |
| Champagne Deutz Classic | | 105€ | 200€ |
| Champagne Veuve Clicquot | | 135€ | |
| Champagne Ruinart Blanc de Blanc | | 350€ | 700€ |
| Moscato d'Asti | 8€ | 48€ | |
| Prosecco | | 45€ | |
| Cidre du Val d'Aoste <i>Italie</i> | 8€ | 55€ | |

UNE PETITE MOUSSE (33cl) 10€

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

JUSTE POUR L'APERÔ (7cl) 12€

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

PASEO

ON SE LAISSE TENTER ? (20cl) 17€

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

8€

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

Orangina (25cl)

Fever tree ginger ale (25cl)

Fever tree ginger beer (25cl)

Fever tree tonic (25cl)

Ice tea Thé Meneau (25cl)

RETOUR AUX SOURCES

Evian, Badoit (50cl) 6€

Evian, Badoit (75cl) 10€

SWEET DESIRE (20cl)

12€

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

6€

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 8€
American coffee

Double espresso, Cappuccino 8€

Latte macchiato, Ice coffee 10€

RELAX

8€

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

PASEO

Plaisirs partagés
@juanaxpaseo #LifeatPaseo

GIN

| | |
|--|-----|
| Beefeater | 14€ |
| Bombay Sapphire | 15€ |
| Tanqueray | 16€ |
| Tanqueray 10 | 22€ |
| Hendrick's | 19€ |
| Double Yuzu | 15€ |
| Etsu | 15€ |
| Matsui <i>The Hakuto Premium</i> | 15€ |
| Japanese distilled <i>Pacific Ocean water</i> | 15€ |

VODKA

| | |
|-------------------|-----|
| Guillotine | 16€ |
| Guillotine ambrée | 19€ |
| Romanov | 14€ |
| Belvedere | 21€ |
| Grey Goose | 19€ |
| Mez framboise | 18€ |
| Mez concombre | 18€ |

LIQUEURS

| | |
|------------------------|-----|
| Grand Marnier | 14€ |
| Amaretto Disaronno | 14€ |
| Sambuca | 14€ |
| St Germain Elderflower | 14€ |
| Get 27 | 15€ |
| Bailey's | 15€ |
| Italicus | 14€ |
| Gold Strike | 14€ |

RHUM & CACHACA

| | |
|----------------------------|-----|
| Havana 3 ans | 16€ |
| Saint James ambré | 16€ |
| Bacardi réserve 8 ans | 19€ |
| Zacapa 23 ans | 25€ |
| Ratu signature blend 8 ans | 22€ |
| Cachaça Leblon | 14€ |

TEQUILA & MEZCAL

| | |
|---------------|-----|
| Mahani | 18€ |
| Patron Silver | 25€ |
| Milagro | 16€ |

WHISKY

| | |
|---|-------------------|
| Northern & Western Highlands Talisker 10 ans | 21€ |
| Islay Lagavulin 16 ans | 25€ |
| Blended Scotch Whisky Johnnie Walker Red Label Johnnie Walker Black Label Chivas Régal 12 ans | 16€ 18€ 18€ |
| Irish Whisky Jameson | 14€ |
| Bourbon & Sour Mash Whisky Jack Daniel's Four Roses | 18€ 14€ |
| Japanese Whisky The Matsui Mizunara Cask The Peated Sakura Cask | 25€ |

DIGESTIFS

| | |
|---|-------------------|
| COGNAC Hennessy V.S Rémy Martin V.S.O.P Hennessy X.O. | 20€ 27€ 46€ |
| CALVADOS Morin Hors d'Age 15 ans Père Magloire fine VS | 34€ 25€ |
| BAS-ARMAGNAC Domaine de Bigny | 35€ |
| EAUX-DE-VIE Poire Williams, Mirabelle, Prune | 16€ |
| LIMONCELLO Di Capri | 16€ |

