

La Chapa

*73 quai des États-Unis,
06300 Nice*

04 93 57 69 21

SOFTS

Café Frappé / Iced Latte	6.50
Coca Cola / Zéro 33cl	6.00
Limonade 33cl	6.00
Fever Tree Tonic MED 20cl	6.00
Orangina 25cl	6.00
Jus de fruit 25cl	6.00
Ice Tea Pêche 25cl	6.00
Fever Tree Ginger Beer 20cl	6.00
Badoit Rouge 33cl	6.00
Evian ou Badoit 75cl	7.00
Red Bull 25cl	6.00

BOISSONS CHAUDES

Jusqu'à 12h

Expresso	2.50
Noisette	3.00
Café américain	3.50
Café crème ou Cappuccino	5.00
Chocolat chaud	5.00
Déca	2.50
Double café	4.50
Thé ou infusion	5.50
Sup Menthe fraîche	1.00

JUS FRAIS - 6.00€

Orange pressée ou citron pressé

BIÈRES (PRESSION)

Fada Blanche 25cl / 50cl	5.00 / 8.50
Moretti Blonde 25cl / 50cl	5.00 / 8.50
Affligem 25cl / 50cl	5.50 / 9.50
Fada IPA 25cl / 50cl	5.50 / 9.50
Panaché 25cl / 50cl	5.50 / 9.50
Tango 25cl / 50cl	5.50 / 9.50
Monaco 25cl / 50cl	5.50 / 9.50

BIÈRES (BOUTEILLE)

Desperados 33cl	6.50
Corona 33cl	6.50
Cidre 25cl	6.50
Bière sans alcool 33cl	6.50



COCKTAILS

DOUCEUR DES ALIZES Rhum, passion, fraise, coco, jus d'ananas	13.00
SPICY MARGARITA Tequila spicy potion, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'agave	14.00
FRESH FLOWER Gin, Liqueur de sureau, jus de citron vert, fever tree Mediterranean tonic, Romarin	14.00
COSMO le nôtre !!! Vodka infusée à la vanille, Mandarine Napoléon, jus de citron vert, jus de cranberry	14.00
ESPRESSO MARTINI Vodka infusée à la vanille, kalhua, café	14.00
TENNESSEE ESPRESSO MARTINI Jack Daniel, Liqueur de cacao, Angustura bitter, café, cacao Zeste d'orange	16.00
PISCO SOUR Pisco, citron vert, Angustura bitter, sirop d'agave	14.00
MANDARINE SYDECAR Mandarine Napoléon, Cognac, jus de citron, sirop de canne	16.00
AMERICANO COFFEE Campari infusée au café, Martini rouge, Eau gazeuse	13.00



SPRITZ O'CLOCK

HUGO SPRITZ	10.00
APEROL SPRITZ	10.00
CAMPARI SPRITZ	12.00
LILLET SPRITZ	10.00

SAINT-GERMAIN SPRITZ	13.00
HIBISCUS SPRITZ	12.00
POMME BASILIC SPRITZ	12.00
LIMONCELLO FRAISE SPRITZ	13.00

NEGRONI TIME - 13.00€

NEGRONI

Gin, Campari, Martini rouge, Twist d'orange

INSOLITE NEGRONI

Gin, Aperol, Lillet blanc, Twist d'orange

HIBISCUS NEGRONI

Gin, Rammazzotti rosato, Lillet blanc, Twist de citron vert

COFFEE NEGRONI

Gin, Campari infusé au café, Martini rouge, Twist d'orange

BOULEVARDIER

Bourbon, Campari, Martini rouge, Twist d'orange

LES FROZEN - 14.00€

PINA COLADA

Rhum, jus d'ananas, glace noix de coco, sirop de canne

COOL MANGO

Rhum, jus d'ananas, sorbet mangue, lait de coco, sirop de canne

SPICY MARGARITA

Tequila spicy potion, Cointreau, sorbet citron vert, sirop d'agave

MANDARINE MARGARITA

Mandarine Napoléon, Tequila, sorbet citron vert, sirop d'agave

DAIQUIRI

Havana 3A, sorbet citron vert, sirop de canne

MOJITO - 12.00€

ORIGINAL

Havana club 3A, feuilles de menthe, citron vert, cassonade, Perrier (Original, Fraise ou passion)

MOJITOS SIGNATURES - 14.00€

LOU BALICO

Havana club 7A, feuilles de basilic, citron vert, Fraise, cassonade, Perrier

THE WAVE

Havana club 7A, kiwi, feuilles de menthe, Citron vert, cassonade, ginger beer

MOCKTAILS FRUITS FRAIS

- 11.00€

GOOD VIBES

Orange pressée, citron pressé, fraise, passion

SUNSHINE VITAMIN

Jus de Cranberry, orange pressée, citron pressé, fraise, Kiwi

DETOX

Concombre frais, céleri branche, menthe fraîche, gingembre frais, jus de pomme, citron

VIRGIN MOJITO

Classique ou fraise ou passion

APÉRITIFS

Ramazzotti apéritivo rosato 5cl	9.00
Martini rouge 5cl	5.50
Martini blanc 5cl	5.50
Lillet Blanc 5cl	9.00
Campari 5cl	9.00
Pastis 51 2cl	4.50
Ricard 2cl	4.50

CARTE DU MIDI

BRUNCH DE 10H A 15H

Œuf Bénédicte, chips de saumon ou bacon

35.00

Eggs Benedict, salmon or bacon chips

Avocado toast

Avocado toast

Brioche perdue chocolat-pistache

Chocolate-pistachio French toast

Viennoiseries

Pastries

Yaourt grec au miel et fruits rouges

Greek yogurt with honey and red fruits

Jus de fruits frais

Fresh fruit juice

Boisson chaude au choix : café, thé, chocolat chaud, cappuccino

Hot drink of your choice: coffee, tea, hot chocolate, cappuccino

ENTRÉES

Tempura de chou-fleur caramélisé 14.00

Caramelized cauliflower tempura

Petites keftas de bœuf et houmous 16.00

Mini beef keftas with hummus

Salade thaï au poulet 18.00

Thai chicken salad

Ceviche du marché 21.00

Market ceviche

Salade niçoise La Chapa 19.00

La Chapa Niçoise salad

Salade de nectarines, burrata et jambon de pays 20.00

Nectarine salad with burrata and cured ham

À PARTAGER TO SHARE

Planche charcuterie — 25.00

Charcuterie board

Planche fromage — 25.00

Cheese board

Planche mixte — 28.00

Mixed board

BURGERS

Double smash burger au cheddar, pickles et oignons confits, sauce Biggy 20.00

Double smash burger with cheddar, pickles and caramelized onions, Biggy sauce

Burger au bleu, pickles, champignons et oignons grillés, mayo truffée 22.00

Blue cheese burger with pickles, mushrooms and grilled onions, truffle mayo

Chicken burger, pickles, coleslaw et oignons rouges, sauce tartare 20.00

Chicken burger with pickles, coleslaw and red onions, tartar sauce

DESSERTS

Brioche perdue Dubaï style & sa glace pistache 12.00

Dubai-style French toast & pistachio ice cream

Tiramisu maison 9.00

Homemade tiramisu

Coulant chocolat & sa glace vanille 9.00

Chocolate lava cake & vanilla ice cream

Assiette de pastèque et fruits rouges 10.00

Watermelon and red fruit platter

CARTE DU SOIR

CÔTÉ JARDIN

Houmous maison & crackers	9.00
Homemade hummus & crackers	
Tempura de chou-fleur caramélisé	9.00
Caramelized cauliflower tempura	
Caviar d'aubergine fumée, crème de sésame et grenades	10.00
Smoky eggplant caviar, sesame cream and pomegranate	
Pastèque marinée & feta au zaatar	10.00
Marinated watermelon & feta with za'atar	
Stracciatella crémeuse & tomates confites	11.00
Creamy stracciatella & confit tomatoes	

CÔTÉ MER

Sashimi du marché, marinade au vieux rhum et coco	10.00
Market sashimi, old rum and coconut marinade	
Avocado tacos, thon mariné & labné	11.00
Avocado tacos, marinated tuna & labneh	
Tempura de calamar, sauce tartare épicée	11.00
Calamari tempura, spicy tartar sauce	
Ravioles de gambas façon gyoza, tahini au yuzu	11.00
Prawn gyoza-style ravioli, yuzu tahini	
Cœur de saumon bio en gravelax & pickles de betterave	12.00
Organic salmon heart gravlax & beetroot pickles	

CÔTÉ TERRE

Poulet pop-corn, sauce cajun	10.00
Popcorn chicken, Cajun sauce	
Petits kebabs aux épices, sauce fraîche au yaourt	12.00
Spiced mini kebabs, fresh yogurt sauce	
Tartare de bœuf Angus fumé à l'orientale & sa brioche	14.00
Oriental-style smoked Angus beef tartare & brioche	
Short ribs de veau caramélisés, BBQ maison	14.00
Caramelized veal short ribs, homemade BBQ	
Tagliata de bœuf, jus de viande corsé	14.00
Beef tagliata, rich meat jus	

BURGERS

Double smash burger au cheddar, pickles et oignons confits, sauce Biggy	20.00
Double smash burger with cheddar, pickles and caramelized onions, Biggy sauce	
Burger au bleu, pickles, champignons et oignons grillés, mayo truffée	22.00
Blue cheese burger with pickles, mushrooms and grilled onions, truffle mayo	
Chicken burger, pickles, coleslaw et oignons rouges, sauce tartare	20.00
Chicken burger with pickles, coleslaw and red onions, tartar sauce	

DESSERTS

Brioche perdue Dubaï style & sa glace pistache	12.00
Dubai-style French toast & pistachio ice cream	
Tiramisu maison	9.00
Homemade tiramisu	
Coulant chocolat & sa glace vanille	9.00
Chocolate lava cake & vanilla ice cream	
Assiette de pastèque et fruits rouges	10.00
Watermelon and red fruit platter	

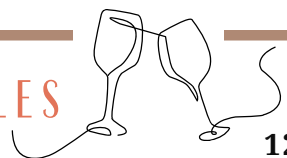


ACCOMPAGNEMENTS 5.00

Frites maison
Homemade fries
Poelée de légumes du soleil
Mediterranean vegetables
Crazy rice
Crazy rice



LES BULLES



	12 Cl / 75 Cl
Charles Mignon Brut 1er Cru	14.00 / 79.00
Veuve Clicquot Rosé	135.00
Moët & Chandon Brut	105.00
Ruinart Blanc de Blanc	195.00

LES PÉTILLANTS

	12 Cl / 75 Cl
La Vieille Ferme”- Le prosecco à la Française	9.00 / 42.00
Réserve brut 100% Chardonnay – Vin de France	
Prosecco DOC Villa Miazzi – La Vénétie	9.00 / 42.00
Lambrusco Amabile L.G.T. Lella	7.50 / 33.00
Vin rouge pétillant, demi sec, frais et léger	

VINS ROSÉS

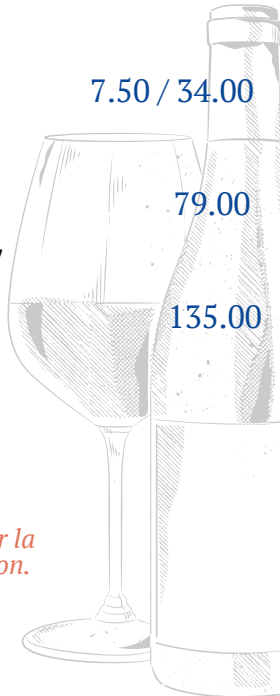
	VERRE 15 Cl / 75 Cl
Mirati	7.50 / 34.00
IGP Méditerranée	150 Cl 75.00
Minuty Prestige	13.00 / 58.00
Domaine Réal	9.50 / 42.00
AOP Côtes de Provence	
Miraval	13.00 / 58.00
AOP Côte de Provence	
Domaine Casanova	7.50 / 33.00
L'authentique, IGP Île de beauté	

VINS ROUGES

Famille Perrin Les Crus	7.50 / 34.00
AOP Côtes du Rhône	
Domaine Murinais “Les Aigrettes”	11.00 / 49.00
AOP Crozes-Hermitage / Syrah	
Les Colombiers - Maison Marigny	10.00 / 45.00
AOP Bourgogne / Pinot Noir	
Château Farguet	10.00 / 45.00
AOP Saint-Emilion Montagne	
Primitivo I Muri	8.50 / 38.00
IGP Puglia	
Calappiano	7.50 / 34.00
DOCGChianti	
Domaine Réal	9.50 / 42.00
AOP Côtes de Provence	
Gevrey Chambertin	125.00
AOP Gevrey Chambertin Jean Claude Boisset	
Laurus	135.00
AOP Côte Rotie / Syrah	

VINS BLANCS

	VERRE 15 Cl / 75 Cl
Mirati	7.50 / 34.00
IGP Méditerranée	Magnum 75.00
Minuty Prestige	13.00 / 58.00
AOP Côtes de provence	
Ropiteau Petit Chablis	12.00 / 56.00
AOP Chablis / Chardonnay	
Domaine Réal	9.50 / 42.00
AOP Côtes de Provence	
Mr Moustache “Gaspard Delalune”	7.50 / 34.00
AOP Bordeaux / Sauvignon	
Domaine Durand	13.00 / 58.00
AOP Sancerre / Sauvignon	
Enjoy By Domaine Joy	8.50 / 36.00
IGP Côtes de Gascogne/Gros Manseng	
Domaine Brescou	7.50 / 34.00
IGP Pays d’OC / Chardonnay	
Grillo Lumà	7.50 / 34.00
DOP Sicilia	
Pinot Grigio Gran Sasso	7.50 / 34.00
IGT Terre Siciliane	
Jaffelin	79.00
AOP Pouilly Fuissé / Chardonnay	
Ropiteau	135.00
AOP Meursault / Chardonnay	



Prix nets en euro.
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ALCOOLS

GINs

4cl / Bouteille / Magnum

Gordon's	8.00 / 110
Bombay Sapphire	11.00 / 150
Hendrick's	13.00 / 180
Gin 44	24.00 / 310
Baigur Saigon	14.00 / 180
Belle Rive	14.00 / 180

RHUMS

4cl / Bouteille

Havana 3 ans	9.00 / 120
Havana 7 ans	11.00 / 150
Kraken	12.00 / 150
Zacapa XO	26.00 / 360
3 rivières XO	26.00 / 360

TEQUILAS

Cuervo Silver	12.00 / 150
Patron Reposado	15.00 / 220
Clase Azul Reposado	35.00 / 550
Celosa	26.00 / 360

LIQUEURS ET DIGESTIFS

4cl

Amaretto	9.00 / 120
St Germain	13.00 / 180
Baileys	9.00 / 120
Manzana	8.00 / 110
Get 27	9.00 / 120
Calvados	11.00 / 150
Cognac Hennessy	13.00 / 180
Hennessy XO	35.00 / 550
Limoncello	9.00 / 120
Grappa	10.00 / 130
Mandarine Napoléon	11.00 / 150
Chartreuse Verte	13.00 / 180

VODKAS

Smirnoff	8.00 / 110
Absolut	11.00 / 150
06 Vodka	14.00 / 180
Grey Goose	13.00 / 180 / 360
Beluga Gold Line	26.00 / 360

WHISKIES / BOURBONS

JB	9.00 / 120
Glenfiddich 12 ans	14.00 / 180
Nikka	16.00 / 220
Chivas 12 ans	13.00 / 180
Lagavulin 16 ans	18.00 / 250
Jack Daniels	12.00 / 150
Johnnie Walker Blue Label	35.00 / 550
Four Roses Bourbon	11.00 / 150
Bulleit Bourbon	13.00 / 180
Duke Bourbon	18.00 / 250

ALCOOLS MIXER SOFT + 3€

SHOTS 2cl

Bombay Sapphire	7.00
Havana 7	7.00
Cuervo Silver	7.00
Absolut	7.00
JB	7.00

Prix nets en euro.
L'abus d'alcool est dangereux pour la
santé, à consommer avec modération.

Bienvenue à La Chapa

Située sur le Quai des États-Unis, face à la mer, La Chapa s'inspire d'un héritage niçois. Autrefois, les pêcheurs y débarquaient leurs prises, animant le marché aux poissons des Ponchettes. Aujourd'hui, ce lieu chargé d'histoire devient un restaurant où l'on vient profiter d'une cuisine savoureuse, d'une ambiance chaleureuse et d'une vue imprenable sur la Méditerranée.

Au menu, des plats simples et gourmands : pizzas croustillantes, salades fraîches, assiettes à partager... et chaque jour, une suggestion de poisson en hommage aux racines du lieu.

Pour accompagner vos repas ou simplement trinquer entre amis, une belle sélection de cocktails, de vins et de spiritueux vous attend.

Mais La Chapa, c'est aussi un lieu de vie festif.

Vous découvrirez à l'étage, une ambiance qui monte d'un cran avec des soirées animées.

Que ce soit pour un dîner en terrasse, un apéro au coucher du soleil ou une soirée entre amis, La Chapa est l'adresse où l'on vient profiter, boire un verre et créer des souvenirs en bord de mer.

Cordialement, La Chapa



www.lachapanice.fr



[lachapanice](https://www.instagram.com/lachapanice)