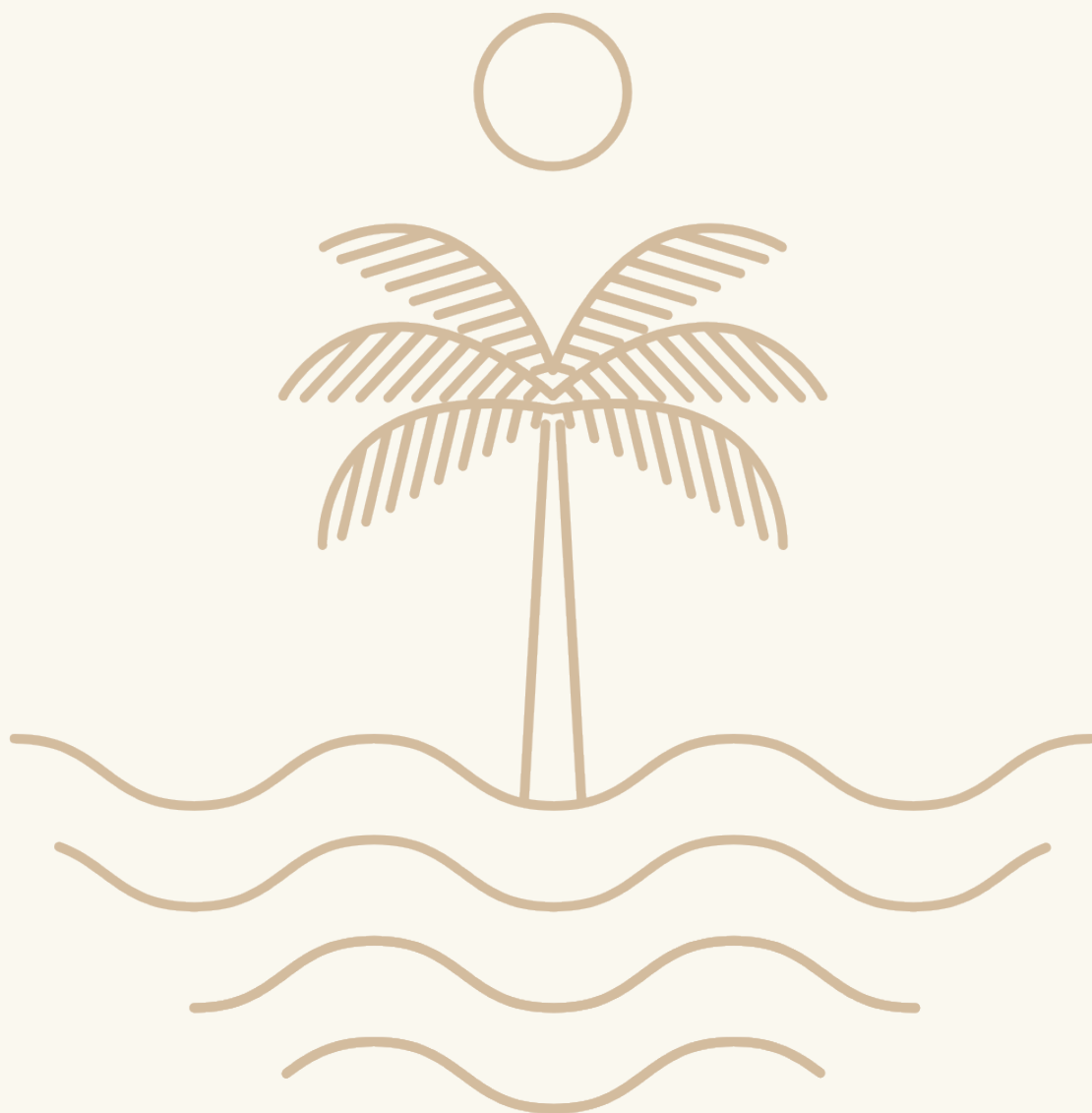


La Chapa

Food, Wine, Cocktails & View



73 Quai des États-Unis, 06300 Nice



lachapanice



lachapanice



www.lachapanice.fr

À SIROTER

SOFTS

Café frappé / Iced latte	6.50
Orange ou citron pressé	6.00
Coca-Cola / Zéro 33cl	6.00
Limonade 33cl	6.00
Fever-Tree Tonic Mediterranean 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

Espresso	2.50
Noisette	3.00
Café américain	3.50
Café crème ou Cappuccino	5.00
Chocolat chaud	5.00
Décaféiné	2.50
Double café	4.50
Thé ou infusion (Sup. menthe fraîche 1€)	5.50

BIERES PRESSION

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

BIERES BOUTEILLE

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

COCKTAILS

Douceur des Alizés	13.00
Rhum, passion, fraise, coco & jus d'ananas	
Spicy Margarita	14.00
Tequila Spicy potion, Cointreau, jus de citron vert & sirop d'agave	
Fresh Flower	14.00
Gin, liqueur de Sureau, jus de citron vert, Fever-Tree Mediterranean Tonic & romarin	
Cosmo Le Nôtre	14.00
Vodka infusée à la vanille, Mandarine Napoléon, jus de citron vert & jus de cranberry	
Espresso Martini	14.00
Vodka infusée à la vanille, Kalhùà & café	

Pisco Sour	14.00
Pisco, citron vert, Angostura Bitter & sirop d'agave	
Mandarine Sidecar	16.00
Mandarine Napoléon, Cognac, jus de citron & sirop de canne	
Americano Coffee	13.00
Campari infusé au café, Martini Rouge & eau gazeuse	
Bella Rosa	16.00
Liqueur de passion, Cointreau, jus de pomme, sirop de rose & lime	
Cinnamon Bourbon	14.00
Bourbon, cannelle, cranberry, lime & ginger beer	
Pink's	15.00
Vodka, Amaretto, sirop de framboise & jus de citron	

À SIROTER

NEGRONI TIME

Negroni	13.00
Gin, Campari, Martini rouge & twist d'orange	
Insolite Negroni	13.00
Gin, Aperol, Lillet blanc & twist d'orange	
Hibiscus Negroni	13.00
Gin, Ramazzotti rosato, Lillet blanc & twist de citron vert	
Coffee Negroni	13.00
Gin, Campari infusé au café, Martini rouge & twist d'orange	
Boulevardier	13.00
Bourbon, Campari, Martini rouge & twist d'orange	

MOJITOS

Original	12.00
Havana club 3A, feuilles de menthe, citron vert, cassonade & Perrier (original, fraise ou passion)	
Lou Balico <i>signature</i>	14.00
Havana club 7A, feuilles de basilic, citron vert, fraise, cassonade & Perrier	
The Wave <i>signature</i>	14.00
Havana club 7A, kiwi, feuilles de menthe, citron vert, cassonade & ginger beer	

MOCKTAILS FRUITS FRAIS

Good Vibes	11.00
Orange pressée, citron pressé, fraise & passion	
Sunshine Vitamin	11.00
Jus de Cranberry, orange pressée, citron pressé, fraise & Kiwi	
Detox	11.00
Concombre frais, céleri branche, menthe fraîche, gingembre frais, jus de pomme & citron	
Virgin Mojito	11.00
Classique ou fraise ou passion	

ICE CREAM COCKTAILS

Pina Colada	14.00
Rhum, jus d'ananas, glace noix de coco & sirop de canne	
Cool Mango	14.00
Rhum, jus d'ananas, sorbet mangue, lait de coco & sirop de canne	
Spicy Margarita	14.00
Tequila Spicy potion, Cointreau, sorbet citron vert & sirop d'agave	
Daiquiri	14.00
Havana 3A, sorbet citron vert & sirop de canne	

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

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

À SIROTER

VIN ROSÉ

	12cl	75cl	150cl
Mirati IGP Méditerranée	7.50	34.00	75.00
Minuty Prestige AOP Côtes de provence	13.00	58.00	
Domaine Réal AOP Côtes de Provence	9.50	42.00	
Miraval AOP Côte de Provence	13.00	58.00	
Domaine Casanova L'authentique, IGP Île de beauté	7.50	33.00	

VIN ROUGE

	12cl	75cl
Famille Perrin Les Crus AOP Côtes du Rhône	7.50	34.00
Domaine Murinais "Les Aigrettes" AOP Crozes-Hermitage / Syrah	11.00	49.00
Les Colombiers - Maison Marigny AOP Bourgogne / Pinot Noir	10.00	45.00
Château Farguet AOP Saint-Emilion Montagne	10.00	45.00
Primitivo I Muri IGP Puglia	8.50	38.00
Calappiano DOCGChianti	7.50	34.00
Domaine Réal AOP Côte de Provence	9.50	42.00
Gevrey Chambertin AOP Gevrey Chambertin Jean Claude Boisset		125.00
Laurus AOP Côte Rotie / Syrah		135.00

VIN BLANC

	12cl	75cl	150cl
Mirati IGP Méditerranée	7.50	34.00	75.00
Minuty Prestige AOP Côtes de provence	13.00	58.00	
Ropiteau Petit Chablis AOP Chablis / Chardonnay	12.00	56.00	
Domaine Réal AOP Côtes de Provence	9.50	42.00	
Le Petit Connétable IGP Val de Loire / Sauvignon	8.00	35.00	
Domaine Durand AOP Sancerre / Sauvignon	13.00	58.00	
Enjoy By Domaine Joy IGP Côtes de Gascogne / Gros Manseng	8.50	36.00	
Domaine Brescou IGP Pays d'OC / Chardonnay	7.50	34.00	
Grillo Lumà DOP Sicilia	7.50	34.00	
Pinot Grigio Gran Sasso IGT Terre Siciliane	7.50	34.00	
Jaffelin AOP Pouilly Fuissé / Chardonnay		79.00	
Ropiteau AOP Meursault / Chardonnay		135.00	



LES BULLES

	12cl	75cl
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
Royal de Normandie	15.00	

LES PÉTILLANTS

	12cl	75cl
Prosecco DOC Villa Miazzi - La Vénétie	9.00	42.00
Lambrusco Amabile L.G.T. Lella	7.50	33.00

À TABLE !

BRUNCH 35€

de 9h00 à 16h00

Avocado toast & œuf benedict (saumon ou bacon au choix)

Brioche perdue chocolat/pistache

Viennoiseries

Yaourt Grec au miel et fruits rouges

Jus de fruits frais

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

PLATS

Shakshuka aux aubergines confites, feta et oeufs pochés 22.00

Houmous à l'effiloché de boeuf, champignons grillés, sauce tahini 22.00

Short ribs de veau caramélisés BBQ maison, purée Robuchon 24.00

Faux-filet de boeuf d'Argentine, jus de viande corsé et pommes persillées 30.00

Mi-cuit de thon rouge, sauce ponzu et mousseline de butternut grillée 28.00

POUR L'APÉRO

Houmous maison et sa pita au zaatar 11.00

Crispy pop chicken caramélisé 12.00

Tempura de calamars, sauce tartare épicée 12.00

Petits kebabs aux épices, sauce fraîche au yaourt 13.00

Sélection de charcuteries du moment 25.00

Sélection de fromages du moment 25.00

BURGERS

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

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

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

Burger à l'effiloché de bœuf, pickles de chou rouge, oignons frits, sauce BBQ 22.00

ENTRÉES

Poké bowl façon niçoise, thon rouge confit à basse température 19.00

Yam thaï au poulet caramélisé et légumes croquants, vinaigrette aux arachides 18.00

Camembert rôti au miel de fleurs légèrement pimenté 18.00

Tartare de bœuf Angus fumé à l'orientale et sa brioche grillée 20.00

Foie gras maison, chutney de poire vanillée et toast de pain cacao 29.00

DESSERTS

Brioche perdue « Dubai style » et sa glace pistache 12.00

Cheesecake passion / framboise 12.00

Tirami'balls 12.00

À SIROTER

GINs

	4cl	Bouteille
Gordon's	8.00	/ 110.00
Bombay Sapphire	11.00	/ 150.00
Hendrick's	13.00	/ 180.00
Gin 44 (06 - Grasse, France)	24.00	/ 310.00
Baigur Saigon	14.00	/ 180.00
Belle Rive (France)	14.00	/ 180.00

RHUMS

	4cl	Bouteille
Havana 3 ans	9.00	/ 120.00
Havana 7 ans	11.00	/ 150.00
Kraken	12.00	/ 150.00
Zacapa XO	26.00	/ 360.00
3 rivières XO (Martinique-France)	26.00	/ 360.00

TEQUILAS

	4cl	Bouteille
Cuervo Silver	12.00	/ 150.00
Patron Reposado	15.00	/ 220.00
Clase Azul Reposado	35.00	/ 550.00
Celosa	26.00	/ 360.00

VODKAS

	4cl	Bouteille	Magnum
Smirnoff	8.00	/ 110.00	
Absolut	11.00	/ 150.00	
06 Vodka	14.00	/ 180.00	
Grey Goose (France)	13.00	/ 180.00	/ 360.00
Beluga Gold Line	26.00	/ 360.00	

LIQUEURS & DIGESTIFS

	4cl	Bouteille
Amaretto	9.00	/ 120.00
St Germain	13.00	/ 180.00
Baileys	9.00	/ 120.00
Manzana	8.00	/ 110.00
Get 27	9.00	/ 120.00
Calvados	11.00	/ 150.00
Cognac Hennessy	13.00	/ 180.00
Hennessy XO	35.00	/ 550.00
Limoncello	9.00	/ 120.00
Grappa	10.00	/ 130.00
Mandarine Napoléon	11.00	/ 150.00
Chartreuse Verte	13.00	/ 180.00

WHISKIES / BOURBONS

	4cl	Bouteille
JB	9.00	/ 120.00
P&M Single Corn (Corse)	12.00	/ 150.00
Glenfiddich 12 ans	14.00	/ 180.00
Nikka	16.00	/ 220.00
Chivas 12 ans	13.00	/ 180.00
Lagavulin 16 ans	18.00	/ 250.00
Jack Daniels	12.00	/ 150.00
Johnnie Walker Blue	35.00	/ 550.00
Four Roses Bourbon	11.00	/ 150.00
Bulleit Bourbon	13.00	/ 180.00
Duke Bourbon	18.00	/ 250.00

SHOTS

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

nous

Située sur le Quai des États-Unis, face à la mer, La Chapa s'inspire de l'héritage niçois. Autrefois, les pêcheurs y débarquaient leurs prises, animant le marché aux poissons des Ponchettes. Aujourd'hui, ce lieu chargé d'histoire se réinvente en restaurant où l'on vient savourer une cuisine généreuse, profiter d'une ambiance accueillante et admirer la Méditerranée en toile de fond.

Au menu, des plats faits maison élaborés avec des produits qui évoluent au fil des mois, un brunch savoureux disponible chaque jour, ainsi que des assiettes à partager pour accompagner vos moments entre amis.

La Chapa, c'est aussi un véritable lieu de vie festif. Chaque week-end, l'ambiance monte d'un cran grâce aux soirées DJ qui prolongent la soirée jusqu'à tard, pour profiter, danser et créer des souvenirs face à la mer.

Que ce soit pour un dîner sur la terrasse, un apéro au coucher du soleil ou une soirée endiablée, La Chapa est l'adresse où l'on vient se retrouver, trinquer et vivre des instants mémorables en bord de mer



lachapanice



lachapanice



www.lachapanice.fr

