

NUNA

GARDEN

Un jardin secret face à la mer, où l'élégance rencontre la légèreté.
Sous les arbres, les moments se partagent, les rires s'envolent et le temps prend son temps.

Une parenthèse portée par une convivialité à la française,
où chaque instant est d'une simplicité précieuse et se vit naturellement.

*A facing the sea garden hideaway, where style meets ease...
Under the trees, moments are shared, laughter flows, and time slows down.*

*A chic escape with that effortless French sense of "convivialité",
where every gathering feels natural, warm, and beautifully simple.*

Les entrées

STARTERS

Olives méditerranéennes marinées – 12 €

Zeste d'orange, thym, piment

Marinated Mediterranean Olives , orange zest, thyme, chili

Labneh fouetté au Za'atar – 22 €

huile d'olive de votre choix, pita tout juste sortie du four

Whipped Labneh with Za'atar, Your choice of olive oil, warm pita fresh from the oven

Burrata crémeuse & tomates du pays – 31 €

Basilic, huile d'olive et citron

Creamy Burrata & Heirloom Tomatoes, Basil, olive oil, lemon

Crudités niçoises – 29 €

Sauce tahini aux herbes

Niçoise Crudités, Herb tahini sauce

Artichauts marinés en salade – 27 €

Parmesan, citron, huile d'olive

Marinated Artichoke Salad, Parmesan, lemon, olive oil

Stracciatella aux zestes de citron– 25 €

Menthe fraîche, huile d'olive de votre choix

Stracciatella with Lemon Zest, Fresh mint, your choice of olive oil

Carpaccio de gambas rouges – 38 €

Agrumes, herbes fraîches, huile d'olive à la bergamote

Red Prawn Carpaccio, Citrus, fresh herbs, bergamot olive oil

Carpaccio de poulpe – 31 €

Olives vertes, câpres, citron

Octopus Carpaccio, Green olives, capers, lemon

Entre jardin et Méditerranée

GARDEN & MEDITERRANEAN

Courgettes grillées – 15 €

Labneh, pistaches, basilic

Grilled Zucchini, Labneh, pistachios, basil

Aubergine rôtie au tahini – 17 €

Feta, grenade, herbes fraîches

Roasted Eggplant with Tahini, Feta, pomegranate, fresh herbs

Poisson du jour grillé – 52 €

Sauce vierge aux olives vertes et noires, citron confit, fenouil

Grilled Catch of the Day, Virgin olive sauce with green and black olives, preserved lemon, fennel

Poulpe grillé – 51 €

Sauce épicée à l'orange, salade d'herbes

Grilled Octopus, Spiced orange sauce, herb salad

Tagliata de bœuf Angus – 58 €

Sauce tartare

Angus Beef Tagliata, Tartare sauce

Coquelet rôti – 48 €

Jus aux olives vertes, yaourt à l'ail, romarin du jardin

Roasted Cockerel, Green olive jus, garlic yogurt, garden rosemary

Les desserts

DESSERTS

Pêches fraîches & crème à la verveine - 22€

Glace au yaourt, huile d'olive & pistaches

Fresh Peaches & Verbena Cream, Frozen yogurt, olive oil & pistachios

Melon & pastèque frais - 22€

Fresh Melon & Watermelon

Affogato façon Riviera - 22€

Riviera-Style Affogato