

Nos Apéritifs

Pastis 51 - Ricard - Casanis -Cristal (2 cl)	5,50€
Martini Rouge, Rosé, Blanc (5 cl)	6,00€
Porto Rouge, Blanc(5 cl)	6,00€
Coupe de Champagne (12 cl)	12,00€
Kir Royal (12 cl)	13,00€
Kir (12 cl)	9,00€
Americano - Campari (5 cl)	8,00€
Aperol Spritz (33 cl)	9,00€
Cocktails Les Grands Classiques et un peu plus (4 cl)	12,00€

Nos Bières

Demi Bière Pression Draft Beer Half Pinte (25 cl)	4,50€
Pinte Bière Pression Draft Beer Pinte (50 cl)	8,00€
Bière de Nice Blue coast (33 cl)	6,50€
Bière Sans Alcool (33 cl)	4,50€

Nos Boissons Fraîches

Coca Cola (33 cl)	4,50€
Orangina - Schweppes (25 cl)	4,50€
Jus de Fruits (20 cl)	4,50€
Fruits Frais Pressés (25 cl)	6,00€
Accompagnement	2,00€
Grandé Vittel, San Pellegrino (1 l)	6,00€
Demi Vittel, San Pellegrino (50 cl)	4,50€

Nos Desserts

Café Gourmand		8,00 €	
Tarte Tatin Chaude	9,00 €	Profiteroles au Chocolat	9,00 €
<i>Homemade Warm Upside down Apple Pie / Tarta di Mele Calda</i>		<i>Chocolate Profiteroles / Profitero al Cioccolato</i>	
Tiramisu	8,00 €	Ananas Frais	9,00 €
		<i>Fresh Pineapple / Ananas Fresco</i>	
Tarte Sablée Citron Meringuée	9,00 €	Fruits Rouges de Saison	9,00 €
<i>Lemon Pie Meringue / Tarta Meringa al Limone</i>		<i>Seasonal Red Fruits / Frutti Rossi di Stagione</i>	
Pâtisserie du Jour	9,00 €	Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	8,00 €
<i>Pastry of the Day / Pasticceria del Giorno</i>			
Glaces ou Sorbets	8,00 €	Nougat Glacé	8,00 €
<i>Icecream or Sorbet / Gelatti o Sorbetti</i>		<i>Icecl Nougat / Torteuse Ghiacciato</i>	

Nos Boissons Chaudes

Capuccino - Café Crème	3,50€
Café, Décaféiné	2,50€
Thés - Infusions	3,50€

Nos Digestifs

Whisky Johnny Walker, Ballantines (5 cl)	8,00€
Aberlour 15 ans (5 cl)	12,00€
Chivas (5 cl)	10,00€
Bourbon - Vodka - Tequila - Rhum Brun ou Blanc (5 cl)	8,00€
Jack Daniel's (5 cl)	9,00€
Liqueurs (5 cl)	12,00€
Cognac VSOP (5 cl)	14,00€
Alcools blancet eaux de vie	14,00€

Service Compris - Les chèques ne sont pas acceptés
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Le Safari



Cuisine Maison depuis 1973
Restaurant de Spécialités Niçoises
Pizzas au Feu de Bois

Notre Cuisine Niçoise

Toutes nos Entrées doivent être accompagnées d'un Plat ou d'une Deuxième Entrée.

Salade d'Artichauts Crus et Parmesan

Salad of Chopped Fresh Artichokes and Parmesan Cheese
Insalata di Carciofi e Formaggio Parmigiano

Demi assiette 12,00 €
Assiette 17,00 €

Poivrons Grillés Maison

Homemade Grilled Sweet Peppers, Anchovies and Olive Oil
Peperoni Grigliati, Olio di Oliva

13,00 €

Salade Niçoise

Tomatoes Salad, Tuna, Anchovies, Celery, Egg and Olives
Pomodori, Tonno, Seldano, Uovae Peperoni

Demi assiette 12,00 €
Assiette 17,00 €

Beignets de Morue à la Niçoise «Accra»

Hot and Spicy Codfish Fritters
Fritelle di Baccaù con Salsa Piccante

13,00 €

Tomates Mozzarella di Bufala

Demi assiette 12,00 €
Assiette 17,00 €

Soupe de Poissons de Roche

Fisherman Soup
Zuppa di Pesce

19,00 €

Notre Bagna-Caouda

Raw Vegetables with Warm Anchovies Sauce
Nostra Bagna-Caouda

22,00 €

Salade de Tentacules de Calamars

Squid Salad
Insalata di Calamari

19,00 €

Cascade Niçoise du Safari

Safari Homemade Appetizer Assortment
Antipasti Vari di Safari

21,00 €

Petits Farcis Niçois et Salade

Homemade Stuffed Vegetable «à la Niçoise» and green Salad
Piccolo Ripirmi Nizzarde e insalata

Demi assiette 12,00 €
Assiette 19,00 €

Nos Pizzas au Feu de Bois

Napolitaine - Napolitano

Tomate, Mozzarella, Anchois
Tomatoe, Mozzarella, Anchovies, Olives, Oregano
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe

16,00 €

Oignons - Cipolla

Tomate, Oignons, Anchois
Tomatoe, Anchovies, Onions, Oregano
Pomodoro, Formaggio, Cipolle

16,00 €

Reine - Regina

Tomate, Epaulle, Mozzarella, Champignons
Tomatoe, Ham, Cheese, Mushrooms, Oregano
Pomodoro, Prosciutto cotto, Formaggio, Funghi

16,00 €

Marguerite - Margerita

Tomate, Mozzarella
Tomatoe, Cheese
Pomodoro, Formaggio

16,00 €

Provencale - Provenzale

Tomate, Mozzarella, Persillade, Epaulle
Tomatoe, Mozzarella, Ham, Parsley and garlic dressing
Pomodoro, Formaggio, Speck

16,00 €

César - Cesare

Tomate, Basilic, Olives
Tomatoe, Basil, Olives, Garlic
Pomodoro, Basilico, Olive, Prezzemolo

16,00 €

Catalane

Tomate, Mozzarella, Chorizo, Peperone
Tomatoe, Cheese, Chorizo, Pepper
Pomodoro, Formaggio, Chorizo, Peperone

17,00 €

Végétarienne

Aubergine, Poivron, Courgette, Artichaut, Mozzarella
Eggplant, Sweet pepper, Zucchini, Artichokes, Mozzarella

16,00 €

Pizza au Thon

Tomate, Thon, Mozzarella

17,00 €

Focaccia Jambon Cru

Italian Ham, Mozzarella, Parmigiano, Green Salad
Prosciutto, Parmigiano, Insalate Verde

18,00 €

Nos Pâtes

Pâtes au Pistou de Riquette

Fresh Pasta with Basil, Garlic and Olive oil sauce
Pasta Fresca al Pesto, Basilico, Olive oil

16,00 €

Ravioli à la Niçoise

Ravioli «à la Niçoise»
Ravioli alla Nizzarda

18,00 €

Gnocchi aux fromages

Linguini aux Vongoles
Palourdes

18,00 €

Linguini aux Vongoles

Spaghettis aux Scampis et Palourdes

26,00 €

29,00 €

Notre Cuisine Marine

Daurade à la Plancha

Grilled Sea Bream
Orata alla Griglia

29,00 €

Pavé de Saumon à la Plancha

Grilled Salmon
Salmon alla Griglia

27,00 €

Pour les enfants

14,00 €

Parillade mixte de poissons grillés Elevage Frais

Mixed Grilled Fishes
Parillade (misto du pesce alla griglia)

32,00 €

Calamars Frits

Fried Calamari
Calamaretti Fritti

23,00 €

Calamars aux Artichauts

Calamari with Artichokes
Calamaretti con Carciofi

32,00 €

Morue déssalée à la Niçoise

Morue cuite au four, Poivrons, Câpres, Anchois, Courgettes
Cod Fish «à la Niçoise»
Baccella alla Nizzarda

27,00 €

Grand Aioli de la Mer

Morue déssalée, Cuite vapeur avec ses légumes, Scampis, Bulots et Palourdes
Sauce à l'ail
Cod Fish «à la Niçoise»
Baccella alla Nizzarda

32,00 €

Nos Viandes

Daube Niçoise Raviolis Maison

Marinated Beef Stew cooked in Red Wine Sauce with Homemade Ravioli
«Daube» Nizzarda con Ravioli

23,00 €

Cœur d'Entrecôte du Chef 300 grs

Chef's Entrecôte
Bistecca dello Chef

30,00 €

Carré d'Agneau (1 pers.)

Roast au four à bois
Roasted Rack of Lamb
Nodino d'Agnello

31,00 €

Filet de Bœuf Grillé

Grilled Beef Tenderloin
Filetto Di Manzo Alla Griglia

34,00 €

Filet de Bœuf au Poivre

Beef Tenderloin with Pepper Sauce
Filetto Di Manzo Al Pepe

36,00 €

Lapin Rôti au Four à Bois

Rabbit Roast in the Wood-stocked Oven
Corniglio Arrosto alla Brace

25,00 €

Tripes Niçoises Maison

«Niçoise» Tripe
Trippa alla Nizzarda

22,00 €

Porchetta Niçoise Maison

Porchetta de porc farsée et panisée
Roasted Stuffed Pork «A la Niçoise»
Porchetta alla Nizzarda

19,00 €

Notre Menu à 35,00€

Premier Plat / First Course au choix

Poivrons Grillés Maison

Homemade Grilled Sweet Peppers, Anchovies and Olive Oil
Peperoni Grigliati, Olio di Oliva

Petits Farcis Niçois et Salade

Homemade Stuffed Vegetable «à la Niçoise» and green Salad
Piccolo Ripirmi Nizzarde e insalata

Salade Niçoise

Tomatoes Salad, Tuna, Anchovies, Celery, Egg and Olives
Pomodori, Tonno, Sedano, Uovae Peperoni

Calamars Frits

Fried Squids
Calamaretti Fritti

Second Plat / second Course au choix

Tripes Niçoises Maison

«Niçoise» Tripe
Trippa alla Nizzarda

Côtelettes d'Agneau Grillées

Grilled Lamb Cutlets
Costatine di Agnello alla Griglia

Saumon au Thym

Salmon with Thymes
Salmon e Timo

Daube Provencale

Beef Stew «à la Provenzale»
«Daube» Nizzarda con Ravioli

Pâtisserie du jour ou Glaces ou Sorbet ou Nougat Glacé Coulis de Framboise

Pstry of the day or Arlequin ice cream / Pasticceria fresca or Gelato di due sapore

Consultez
notre
Ardoise du Marché

Vins de la Loire

Chenin Blanc - Florian Mollet
IGP Val de Loire

37,50 cl 50,00 cl 75,00 cl

30,00 €

Granit - Domaine de l'Écu
Vin de France

58,00 €

Pente de Maimbray - Domaine de Saint Romble
Sancerre

45,00 €

 Le Clos des Cosses - Château de Bois-Brinçon
Anjou

45,00 €

Vins du Languedoc

Figure Libre - Domaine Gayda
IGP Pays d'Oc

28,00 €

Nos Vins Rosés

Vins de Provence

Carte Noire Héritage

Maitres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez - Côtes de Provence

28,00 €

Domaine Tasquier
Côtes de Provence

18,00 €

24,00 €

Le Clos Real
Côtes de Provence

28,00 €

Château Les Crostes
Côtes de Provence

19,00 €

30,00 €

Château Rasque - Cuvée Alexandra
Côtes de Provence

47,00 €

Whispering Angel - Château d'Esclans
Côtes de Provence

57,00 €

Moulin des Costes - Domaine Bunan
Bandol

19,00 €

26,00 €

40,00 €

Vins du Languedoc

Audacieuse - Domaine Gayda
IGP Pays d'Oc

46,00 €

Les Bulles

Charles Mignon

55,00 €

Moët et Chandon

79,00 €

Nos Vins au Verre

Verre de Beaujolais
Rouge

5,50 €

Verre de Bordeaux
Rouge

5,00 €

Verre de Côte de provence
Rouge, Rosé, Blanc

5,50 €

Cuvée Maison du Safari
Rouge, Rosé, Blanc

4,00 €

Verre de Chardonnay

5,50 €

Verre de Sancerre
Blanc

6,00 €

Le Safari



La Cave à Vins

Service Compris - Les chèques ne sont pas acceptés
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos Vins Rouges

Vins de Provence

	37,50 cl	50,00 cl	75,00 cl
La Cuvée maison du Safari Vin de pays du Var	10,00 €		20,00 €
Domaine Tasquier Côtes de Provence		18,00 €	24,00 €
Domaine Turenne «Bastien» AOP Côtes de Provence		18,00 €	28,00 €
Château Les Crostes Côtes de Provence		19,00 €	30,00 €
Château Rasque - Pièce Noble Côtes de Provence			55,00 €
Moulin des Costes - Domaine Bunan Bandol	19,00 €	26,00 €	40,00 €
 Le Clos - Le Clos Saint-Vincent Bellet			56,00 €

Vins du Languedoc

Chemin de Moscou - Gayda IGP Pays d'Oc			52,00 €
Figure libre - Domaine Gayda IGP Pays d'Oc			28,00 €
Domaine Grezan AOP Faugères			32,00 €

Vins de Bordeaux

Château Terre Blanche Médoc AOP			37,00 €
L'abeille de Fieuzal - Château de Fieuzal Pessac-Léognan - Médoc et Graves			40,00 €
Château Guillemot Saint-Émilion - Libournais			38,00 €

Vins de la Vallée du Rhône

Domaine Morinai - Les Aigrettes Crozes Hermitage			47,00 €
Garrigues - Domaine Montirius Vaqueyras - Côtes du Rhône Septentrionales			54,00 €
 Terre des Aînés - Domaine Montirius Gigondas			74,00 €
 Domaine Courbis Saint Joseph			55,00 €
Meridion - Domaine Perrin & Fils Châteauneuf-du-Pape - Côtes du Rhône Méridionales			78,00 €

Vins de Bourgogne

Domaine Buissonier (Pinot noir) AOP Bourgogne			31,00 €
En Sazenay - Domaine de la Bressande Mercury 1er cru			59,00 €
Gevrey-Chambertin - Jean-Claude Boisset Gevrey-Chambertin			78,00 €

Vins du Beaujolais

Chiroubles Vieilles Vignes - Karim Vionnet Chiroubles			34,00 €
Morgon Tradition - Domaine Jean-Paul & Charly Thevenet Morgon			37,00 €
Fleurie - Karim Vionnet Fleurie			39,00 €

Vins de Loire

Trinity - Domaine de l'Écu Vin de France			30,00 €
---	--	--	---------

Nos Vins Blancs

Vins de Provence

	37,50 cl	50,00 cl	75,00 cl
La Cuvée Maison du Safari Vin de pays du Var	10,00 €		20,00 €
Domaine Tasquier Côtes de Provence			24,00 €
Domaine Turenne «Antoine» AOP Côtes de Provence			28,00 €
Carte Noire Héritage - Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez Côtes de Provence			28,00 €
Château Les Crostes Côtes de Provence		19,00 €	30,00 €
Moulin des Costes - Domaine Bunan Bandol	19,00 €	26,00 €	40,00 €
Le Clos - Le Clos Saint-Vincent Bellet			56,00 €

Vins de la Vallée du Rhône

Domaine de la Cabotte «La Sauvageonne» Côtes du Rhône Village			36,00 €
Maison des Alexandrins Crozes Hermitage AOP			52,00 €

Vins de Bourgogne

Bourgogne Aligoté - Jean-Claude Boisset Bourgogne Aligoté			32,00 €
Montmains - Olivier Tricon Chablis 1er cru			53,00 €
Les Pommards - Jean-Claude Boisset Saint Veran			56,00 €