



LE PLONGEOIR

Le Vivier

LOUNGE BAR



Le Cèdre

RESTAURANT LIBANAIS - NICE

Entrées - Mezza Froide

HOUMOUS 15€

Purée de pois chiches, crème de sésame, citron, huile d'olive
Mashed chickpeas, tahini, lemon juice, olive oil, cracked wheat

MOUTABAL 15€

Caviar d'aubergine, crème de sésame, citron, huile d'olive
Char-grilled aubergine blended with tahini and lemon juice, olive oil

LABNEH 15€

Fromage blanc à la libanaise, menthe, huile d'olive
White yoghurt, olive oil, mint

Plat - Main Course

CHICHTAOUK 24€

Brochette de volaille mariné au citron, crème à l'ail,
Marinated chicken breast skewers, garlic cream, lemon juice

Entrées - Mezza Chaude

FALAFEL (3 pièces) 16€

Boulettes de pois chiches et fèves avec crème de sésame, coriandre
Fried ball chickpeas, fava beans with tahini

FATAYERS (3 pièces) 16€

Beignets aux épinards, oignons, citrons
Lebanese spinach pastries

RIKAKAT (3 pièces) 16€

Feuilletés croustillants au fromage
Cheese rolls

Desserts

BAKLAWA (3 pièces) 15€

Douceurs feuilletées à la pistache et à la noix de cajou
Lebanese puff pastries with almonds, pistache, cashew nuts

Supplément pain 1,5€

Carte signé par le Chef Jean Haidar - Restaurant Le Cèdre à Nice



Les Signatures du Vivier

LA PLONGEUSE 18€

Vin blanc sec mariné aux agrumes, Prosecco
Jus de citron frais, Eau pétillante

HEAT WAVE 18€

Rhum blanc infusé aux olives, Jus de citron,
Sirop de poivron rouge, Solution saline, Huile de piment

FIRST CLASS 19€

Bourbon, Cachaça, Jus d'ananas rôti, Sirop French Riviera,
Angostura bitter

NICE VIEW 18€

Gin, Italicus, Sirop de jasmin et abricot, Jus de citron,
Tonic

SIERO DI LATTE 19€

Milk Punch*, Tequila, Réduction Fraise/Balsamique,
Jus de citron, Sirop de sucre, Burrata

WATERMELON SUGAR HIGH 20€

Milk Punch*, Vodka, Jus de pastèque, Fêta,
Sirop de menthe et romarin, Jus de citron, Eau Gazeuse

**Milk Punch, technique de clarification utilisant la réaction chimique entre
le citron et le lait entier*

Spritz Time

CAMPARI SPRITZ 18€

Campari, Prosecco, Eau pétillante

HUGO SPRITZ 18€

Liqueur Saint Germain, Prosecco, Eau pétillante

APEROL SPRITZ 18€

Aperol, Prosecco, Eau pétillante

Les Eaux

AQUA CHIARA 8,50€

Eau plate microfiltrée

AQUA CHIARA 8,50€

Eau pétillante microfiltrée

Les incontournables

GINGER MULE
Vodka, Jus de citron frais, Sirop de gingembre, Ginger Beer, Angostura Bitter

PORNSTAR MARTINI
Vodka, Purée de passion, Sirop de vanille, Jus de citron frais, Shot de Prosecco

BASIL SMASH
Gin Bombay, basilic frais, Jus de citron frais, Sirop de sucre

TONKA MARTINI
Vodka, Khalua, Cold Brew maison, Sirop de tonka

NEGRONI FRAGOLA
Gin infusé a la fraise, Campari, Vermouth Rouge, Goutte de fleur d'oranger

NOT A MOJITO
Rhum blanc, Rhum brun, Infusion de menthe fraîche, Jus de citron frais, Angostura Bitter

La Mousse

BLUE COAST (33cl)
Bière artisanale locale

18€

20€

18€

20€

19€

18€

10€

Les Mocktails

GYM TONIC 14€
Jus de pomme, Concombre frais, Sirop de fleur de sureau, Tonic

SEX BOMB 14€
Jus d'ananas, Purée de passion, concombre frais, jus de citron frais, sirop d'orgeat

NICE DREAM 14€
Jus de fraise, Sirop de basilic, Jus de citron frais

Les Softs

9€

Coca Cola
Original, zéro

Ice Tea

Ginger Beer Fever Tree

Tonic Fever Free

Orangina

Jus de fruits
Orange, pomme, fraise, ananas, tomate
Orange, apple, strawberry, pineapple, tomato



Champagne

Coupe de Champagne	18€
Coupe de Moët & Chandon	22€
Moët & Chandon (75cl)	130€
Moët & Chandon Rosé (75cl)	145€
Ruinart Blanc de Blanc (75cl)	260€

Vin au verre

BLANC	Verre	Piscine
Domaine du Rouet - <i>IGP Méditerranée</i>	13€	16€
Chablis "Domaine de Gautheron" <i>AOP Bourgogne</i>	16€	19€
Sancerre Grande Réserve « Henri Bourgeois » <i>AOP Loire</i>	16€	19€
ROSE		
Domaine du Rouet - <i>Vin de pays du var</i>	13€	16€
Domaine OTT - Château de Selle - <i>Provence AOP</i>	16€	19€
ROUGE		
Chateau Machorre - <i>Bordeaux supérieur AOP</i>	15€	



Les vins blancs

Château de l'Escarelle <i>IGP de Méditerranée</i>	75 cl	55€
Chablis 1er cru, Domaine de Gautheron <i>AOP Bourgogne</i>		115€
Sancerre Grande Réserve, Henri Bourgeois, <i>Loire AOP</i>		85€

Les vins rosés

Château de l'Escarelle <i>Côteaux varois en Provence AOP</i>	75 cl	55€
Première de Figuière, Saint André de Figuière <i>Côtes de Provence AOP</i>		69€
Domaine OTT - Chateau de Selle <i>Côtes de Provence AOP</i>		85€

Les vins rouges

Saumur Champigny «Le Prince» <i>AOP Val de Loire</i>	75 cl	58€
Château Beausite, Haut Vignoble <i>Saint Estèphe Bordeaux AOP</i>		68€

Les magnums

Moët & Chandon	150 cl	260€
Château de l'Escarelle <i>Côteaux varois en Provence AOP</i>		110€

Cognac

Rémy Martin VSOP
Hennessy XO

Armagnac

Armagnac

Rhum

Don Papa
Zacapa
Diplomatico

5 cl

16€

42€

5 cl

15€

5 cl

18€

22€

20€

Tequila

Don Julio
Patron Silver

Liqueurs

Amaretto Disaronno
Calvados Maître Pierre
Baileys
Get 27

Whiskies

SCOTCH BLENDED

Chivas Regal 12 ans
Johnny Walker Black Label

SCOTCH SINGLE MALT

Oban 14 ans

BOURBON
Maker's Mark

TENNESSEE
Jack Daniel's

IRISH
Jameson

5 cl

19€

24€

5 cl

15€

15€

15€

15€

5 cl

16€

16€

20€

16€

15€

15€

