



NOTRE CARTE MARALPINE D'ETE

L'équipe du NISSART vous souhaite la bienvenue.

Nous avons à cœur de partager avec vous notre passion pour la cuisine du Haut Pays Niçois et notre amour des produits de montagne.

Vous trouverez ici des charcuteries et des fromages sélectionnés avec soin auprès de producteurs des terroirs du Champsaur, des vallées transalpines ou des montagnes Corses. Tous nos produits sont français et travaillés avec le plus grand soin. Bonne dégustation !

A partager

Planche mixte du Nissart (pour 2 pers.)	22
<i>Sélection de charcuteries Corses, transalpines & de fromages de montagne affinés</i>	
Planche de charcuteries (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de charcuteries Corses et transalpines</i>	
Planche de la Vacherie (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de fromages de montagne affinés</i>	



Salades & tartines de Montagne

Salade du Nissart	22
<i>salade verte, tartine de tapenade, artichauts et poivrons à l'huile d'olive, tomates cerises, jambon cru, olives niçoises</i>	
Salade de l'Alpage	21
<i>salade verte, tomme de montagne en tartine, aubergines, courgettes, et poivrons grillés, tomates cerises, olives niçoises</i>	
Salade Montagnarde	23
<i>salade verte, tomme de brebis truffée en tartine, noix, pommes, tomates cerises, Guanciale & oignons fris</i>	
Salade de la Vacherie	22
<i>salade verte, tartine de fromage à raclette, figues & raisins secs au romarin, tomates cerises, copeaux de Bresaola, Spianata</i>	



Prix nets – Service compris

Spécialités de la Vacherie

Fondue du Nissart (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, concentré de tomates, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, gnocchis poêlés, pain de montagne, salade

Fondue d'été du Haut Pays (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, crudités (tomates cerises, courgettes, carottes, fenouil, radis), pain de montagne, salade

Raclette d'été nature du Champsaur 'Maison Ebrard' (min. 2 pers.) par pers. **24**

tomme de montagne nature au lait cru, pommes de terre au four, charcuteries, légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons), salade



La réserve des Loups

Burger du Nissart **21**

pain de montagne, bœuf charolais, fromage à raclette, Guanciale grillé, tomates fraîches, oignons fris, sauce à l'américaine, pommes de terre au four et salade

La pièce du Carnivore **26**

entrecôte maturée 280g, pommes de terre au four et salade

Dent dure **19**

os à moelle, pommes de terre au four et salade



Pâte blanche

Raviolis niçois à la tomate 'Maison Perrin' (huile d'olive, tomates, oignons, ail) **21**

Gnocchis au pesto (huile d'olive, basilic, ail, parmesan, pignons de pin) **19**

Penne façon ragù (tomates, oignons, ail, viande de bœuf, vin rouge) **20**

Fusilli carbonara (Guanciale, œufs, parmesan) **21**



Menu des Ptits Loups (moins de 12 ans) Penne ragù, 1 boule de glace **12.50**

Origine des viandes : os à moelle, entrecôte, bœuf charolais, viande de bœuf

Pour les allergènes, voir Tableau Pilote en salle



Prix nets – Service compris

La glissade des douceurs

La Bouse de vache du Nissart	11
<i>le chou du Chef, 3 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat au beurre salé</i>	
Tarte aux myrtilles	8
<i>pâte sablée, myrtilles, boule de glace vanille</i>	
Tarte façon Tatin	9
<i>pâte sablée, pommes caramélisées, boule de glace caramel beurre salé</i>	
Fondant au chocolat de la Nona	9
<i>servi accompagné de sa boule de glace caramel beurre salé</i>	
Chocolat ou Café liégeois	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules chocolat ou café, chocolat ou café chaud, crème sucrée</i>	
Pêche Melba	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules sorbet pêche, pêches au sirop, sirop de pêche, crème sucrée</i>	
Mont Blanc	9.50
<i>1 boule de glace vanille, 2 boules de glace au marron, crème de marron, meringue, crème sucrée</i>	
Dame blanche	9.50
<i>1 boule de glace chocolat noir, 2 boules de glace vanille, sauce chocolat noir, meringue, crème sucrée</i>	
Colonel	9.50
<i>Vodka, 2 boules sorbet citron</i>	
Limoncello glacé	8.50
<i>Limoncello, 2 boules sorbet citron</i>	
Glaces parfums au choix*	
1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7
La montagne des glaces (12 boules à partager)	12

**Vanille bourbon, chocolat noir, chocolat au lait, pistache, caramel beurre salé, café, marron, tiramisu, noix de coco, menthe-chocolat, fraise, pêche, citron de Sicile, citron vert, mandarine de Sicile, ...*





NOTRE CARTE MARALPINE D'ETE

L'équipe du NISSART vous souhaite la bienvenue.

Nous avons à cœur de partager avec vous notre passion pour la cuisine du Haut Pays Niçois et notre amour des produits de montagne.

Vous trouverez ici des charcuteries et des fromages sélectionnés avec soin auprès de producteurs des terroirs du Champsaur, des vallées transalpines ou des montagnes Corses. Tous nos produits sont français et travaillés avec le plus grand soin. Bonne dégustation !

A partager

Planche mixte du Nissart (pour 2 pers.)	22
<i>Sélection de charcuteries Corses, transalpines & de fromages de montagne affinés</i>	
Planche de charcuteries (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de charcuteries Corses et transalpines</i>	
Planche de la Vacherie (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de fromages de montagne affinés</i>	



Salades & tartines de Montagne

Salade du Nissart	22
<i>salade verte, tartine de tapenade, artichauts et poivrons à l'huile d'olive, tomates cerises, jambon cru, olives niçoises</i>	
Salade de l'Alpage	21
<i>salade verte, tomme de montagne en tartine, aubergines, courgettes, et poivrons grillés, tomates cerises, olives niçoises</i>	
Salade Montagnarde	23
<i>salade verte, tomme de brebis truffée en tartine, noix, pommes, tomates cerises, Guanciale & oignons fris</i>	
Salade de la Vacherie	22
<i>salade verte, tartine de fromage à raclette, figues & raisins secs au romarin, tomates cerises, copeaux de Bresaola, Spianata</i>	



Prix nets – Service compris

Spécialités de la Vacherie

Fondue du Nissart (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, concentré de tomates, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, gnocchis poêlés, pain de montagne, salade

Fondue d'été du Haut Pays (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, crudités (tomates cerises, courgettes, carottes, fenouil, radis), pain de montagne, salade

Raclette d'été nature du Champsaur 'Maison Ebrard' (min. 2 pers.) par pers. **24**

tomme de montagne nature au lait cru, pommes de terre au four, charcuteries, légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons), salade



La réserve des Loups

Burger du Nissart **21**

pain de montagne, bœuf charolais, fromage à raclette, Guanciale grillé, tomates fraîches, oignons fris, sauce à l'américaine, pommes de terre au four et salade

La pièce du Carnivore **26**

entrecôte maturée 280g, pommes de terre au four et salade

Dent dure **19**

os à moelle, pommes de terre au four et salade



Pâte blanche

Raviolis niçois à la tomate 'Maison Perrin' (huile d'olive, tomates, oignons, ail) **21**

Gnocchis au pesto (huile d'olive, basilic, ail, parmesan, pignons de pin) **19**

Penne façon ragù (tomates, oignons, ail, viande de bœuf, vin rouge) **20**

Fusilli carbonara (Guanciale, œufs, parmesan) **21**



Menu des Ptits Loups (moins de 12 ans) Penne ragù, 1 boule de glace **12.50**

Origine des viandes : os à moelle, entrecôte, bœuf charolais, viande de bœuf

Pour les allergènes, voir Tableau Pilote en salle



Prix nets – Service compris

La glissade des douceurs

La Bouse de vache du Nissart	11
<i>le chou du Chef, 3 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat au beurre salé</i>	
Tarte aux myrtilles	8
<i>pâte sablée, myrtilles, boule de glace vanille</i>	
Tarte façon Tatin	9
<i>pâte sablée, pommes caramélisées, boule de glace caramel beurre salé</i>	
Fondant au chocolat de la Nona	9
<i>servi accompagné de sa boule de glace caramel beurre salé</i>	
Chocolat ou Café liégeois	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules chocolat ou café, chocolat ou café chaud, crème sucrée</i>	
Pêche Melba	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules sorbet pêche, pêches au sirop, sirop de pêche, crème sucrée</i>	
Mont Blanc	9.50
<i>1 boule de glace vanille, 2 boules de glace au marron, crème de marron, meringue, crème sucrée</i>	
Dame blanche	9.50
<i>1 boule de glace chocolat noir, 2 boules de glace vanille, sauce chocolat noir, meringue, crème sucrée</i>	
Colonel	9.50
<i>Vodka, 2 boules sorbet citron</i>	
Limoncello glacé	8.50
<i>Limoncello, 2 boules sorbet citron</i>	
Glaces parfums au choix*	
1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7
La montagne des glaces (12 boules à partager)	12

**Vanille bourbon, chocolat noir, chocolat au lait, pistache, caramel beurre salé, café, marron, tiramisu, noix de coco, menthe-chocolat, fraise, pêche, citron de Sicile, citron vert, mandarine de Sicile, ...*





NOTRE CARTE MARALPINE D'ETE

L'équipe du NISSART vous souhaite la bienvenue.

Nous avons à cœur de partager avec vous notre passion pour la cuisine du Haut Pays Niçois et notre amour des produits de montagne.

Vous trouverez ici des charcuteries et des fromages sélectionnés avec soin auprès de producteurs des terroirs du Champsaur, des vallées transalpines ou des montagnes Corses. Tous nos produits sont français et travaillés avec le plus grand soin. Bonne dégustation !

A partager

Planche mixte du Nissart (pour 2 pers.)	22
<i>Sélection de charcuteries Corses, transalpines & de fromages de montagne affinés</i>	
Planche de charcuteries (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de charcuteries Corses et transalpines</i>	
Planche de la Vacherie (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de fromages de montagne affinés</i>	



Salades & tartines de Montagne

Salade du Nissart	22
<i>salade verte, tartine de tapenade, artichauts et poivrons à l'huile d'olive, tomates cerises, jambon cru, olives niçoises</i>	
Salade de l'Alpage	21
<i>salade verte, tomme de montagne en tartine, aubergines, courgettes, et poivrons grillés, tomates cerises, olives niçoises</i>	
Salade Montagnarde	23
<i>salade verte, tomme de brebis truffée en tartine, noix, pommes, tomates cerises, Guanciale & oignons fris</i>	
Salade de la Vacherie	22
<i>salade verte, tartine de fromage à raclette, figues & raisins secs au romarin, tomates cerises, copeaux de Bresaola, Spianata</i>	



Prix nets – Service compris

Spécialités de la Vacherie

Fondue du Nissart (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, concentré de tomates, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, gnocchis poêlés, pain de montagne, salade

Fondue d'été du Haut Pays (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, crudités (tomates cerises, courgettes, carottes, fenouil, radis), pain de montagne, salade

Raclette d'été nature du Champsaur 'Maison Ebrard' (min. 2 pers.) par pers. **24**

tomme de montagne nature au lait cru, pommes de terre au four, charcuteries, légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons), salade



La réserve des Loups

Burger du Nissart **21**

pain de montagne, bœuf charolais, fromage à raclette, Guanciale grillé, tomates fraîches, oignons fris, sauce à l'américaine, pommes de terre au four et salade

La pièce du Carnivore **26**

entrecôte maturée 280g, pommes de terre au four et salade

Dent dure **19**

os à moelle, pommes de terre au four et salade



Pâte blanche

Raviolis niçois à la tomate 'Maison Perrin' (huile d'olive, tomates, oignons, ail) **21**

Gnocchis au pesto (huile d'olive, basilic, ail, parmesan, pignons de pin) **19**

Penne façon ragù (tomates, oignons, ail, viande de bœuf, vin rouge) **20**

Fusilli carbonara (Guanciale, œufs, parmesan) **21**



Menu des Ptits Loups (moins de 12 ans) Penne ragù, 1 boule de glace **12.50**

Origine des viandes : os à moelle, entrecôte, bœuf charolais, viande de bœuf

Pour les allergènes, voir Tableau Pilote en salle



Prix nets – Service compris

La glissade des douceurs

La Bouse de vache du Nissart	11
<i>le chou du Chef, 3 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat au beurre salé</i>	
Tarte aux myrtilles	8
<i>pâte sablée, myrtilles, boule de glace vanille</i>	
Tarte façon Tatin	9
<i>pâte sablée, pommes caramélisées, boule de glace caramel beurre salé</i>	
Fondant au chocolat de la Nona	9
<i>servi accompagné de sa boule de glace caramel beurre salé</i>	
Chocolat ou Café liégeois	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules chocolat ou café, chocolat ou café chaud, crème sucrée</i>	
Pêche Melba	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules sorbet pêche, pêches au sirop, sirop de pêche, crème sucrée</i>	
Mont Blanc	9.50
<i>1 boule de glace vanille, 2 boules de glace au marron, crème de marron, meringue, crème sucrée</i>	
Dame blanche	9.50
<i>1 boule de glace chocolat noir, 2 boules de glace vanille, sauce chocolat noir, meringue, crème sucrée</i>	
Colonel	9.50
<i>Vodka, 2 boules sorbet citron</i>	
Limoncello glacé	8.50
<i>Limoncello, 2 boules sorbet citron</i>	
Glaces parfums au choix*	
1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7
La montagne des glaces (12 boules à partager)	12

**Vanille bourbon, chocolat noir, chocolat au lait, pistache, caramel beurre salé, café, marron, tiramisu, noix de coco, menthe-chocolat, fraise, pêche, citron de Sicile, citron vert, mandarine de Sicile, ...*





NOTRE CARTE MARALPINE D'ETE

L'équipe du NISSART vous souhaite la bienvenue.

Nous avons à cœur de partager avec vous notre passion pour la cuisine du Haut Pays Niçois et notre amour des produits de montagne.

Vous trouverez ici des charcuteries et des fromages sélectionnés avec soin auprès de producteurs des terroirs du Champsaur, des vallées transalpines ou des montagnes Corses. Tous nos produits sont français et travaillés avec le plus grand soin. Bonne dégustation !

A partager

Planche mixte du Nissart (pour 2 pers.)	22
<i>Sélection de charcuteries Corses, transalpines & de fromages de montagne affinés</i>	
Planche de charcuteries (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de charcuteries Corses et transalpines</i>	
Planche de la Vacherie (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de fromages de montagne affinés</i>	



Salades & tartines de Montagne

Salade du Nissart	22
<i>salade verte, tartine de tapenade, artichauts et poivrons à l'huile d'olive, tomates cerises, jambon cru, olives niçoises</i>	
Salade de l'Alpage	21
<i>salade verte, tomme de montagne en tartine, aubergines, courgettes, et poivrons grillés, tomates cerises, olives niçoises</i>	
Salade Montagnarde	23
<i>salade verte, tomme de brebis truffée en tartine, noix, pommes, tomates cerises, Guanciale & oignons fris</i>	
Salade de la Vacherie	22
<i>salade verte, tartine de fromage à raclette, figues & raisins secs au romarin, tomates cerises, copeaux de Bresaola, Spianata</i>	



Prix nets – Service compris

Spécialités de la Vacherie

Fondue du Nissart (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, concentré de tomates, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, gnocchis poêlés, pain de montagne, salade

Fondue d'été du Haut Pays (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, crudités (tomates cerises, courgettes, carottes, fenouil, radis), pain de montagne, salade

Raclette d'été nature du Champsaur 'Maison Ebrard' (min. 2 pers.) par pers. **24**

tomme de montagne nature au lait cru, pommes de terre au four, charcuteries, légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons), salade



La réserve des Loups

Burger du Nissart **21**

pain de montagne, bœuf charolais, fromage à raclette, Guanciale grillé, tomates fraîches, oignons fris, sauce à l'américaine, pommes de terre au four et salade

La pièce du Carnivore **26**

entrecôte maturée 280g, pommes de terre au four et salade

Dent dure **19**

os à moelle, pommes de terre au four et salade



Pâte blanche

Raviolis niçois à la tomate 'Maison Perrin' (huile d'olive, tomates, oignons, ail) **21**

Gnocchis au pesto (huile d'olive, basilic, ail, parmesan, pignons de pin) **19**

Penne façon ragù (tomates, oignons, ail, viande de bœuf, vin rouge) **20**

Fusilli carbonara (Guanciale, œufs, parmesan) **21**



Menu des Ptits Loups (moins de 12 ans) Penne ragù, 1 boule de glace **12.50**

Origine des viandes : os à moelle, entrecôte, bœuf charolais, viande de bœuf

Pour les allergènes, voir Tableau Pilote en salle



Prix nets – Service compris

La glissade des douceurs

La Bouse de vache du Nissart	11
<i>le chou du Chef, 3 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat au beurre salé</i>	
Tarte aux myrtilles	8
<i>pâte sablée, myrtilles, boule de glace vanille</i>	
Tarte façon Tatin	9
<i>pâte sablée, pommes caramélisées, boule de glace caramel beurre salé</i>	
Fondant au chocolat de la Nona	9
<i>servi accompagné de sa boule de glace caramel beurre salé</i>	
Chocolat ou Café liégeois	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules chocolat ou café, chocolat ou café chaud, crème sucrée</i>	
Pêche Melba	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules sorbet pêche, pêches au sirop, sirop de pêche, crème sucrée</i>	
Mont Blanc	9.50
<i>1 boule de glace vanille, 2 boules de glace au marron, crème de marron, meringue, crème sucrée</i>	
Dame blanche	9.50
<i>1 boule de glace chocolat noir, 2 boules de glace vanille, sauce chocolat noir, meringue, crème sucrée</i>	
Colonel	9.50
<i>Vodka, 2 boules sorbet citron</i>	
Limoncello glacé	8.50
<i>Limoncello, 2 boules sorbet citron</i>	
Glaces parfums au choix*	
1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7
La montagne des glaces (12 boules à partager)	12

**Vanille bourbon, chocolat noir, chocolat au lait, pistache, caramel beurre salé, café, marron, tiramisu, noix de coco, menthe-chocolat, fraise, pêche, citron de Sicile, citron vert, mandarine de Sicile, ...*





NOTRE CARTE MARALPINE D'ETE

L'équipe du NISSART vous souhaite la bienvenue.

Nous avons à cœur de partager avec vous notre passion pour la cuisine du Haut Pays Niçois et notre amour des produits de montagne.

Vous trouverez ici des charcuteries et des fromages sélectionnés avec soin auprès de producteurs des terroirs du Champsaur, des vallées transalpines ou des montagnes Corses. Tous nos produits sont français et travaillés avec le plus grand soin. Bonne dégustation !

A partager

Planche mixte du Nissart (pour 2 pers.)	22
<i>Sélection de charcuteries Corses, transalpines & de fromages de montagne affinés</i>	
Planche de charcuteries (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de charcuteries Corses et transalpines</i>	
Planche de la Vacherie (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de fromages de montagne affinés</i>	



Salades & tartines de Montagne

Salade du Nissart	22
<i>salade verte, tartine de tapenade, artichauts et poivrons à l'huile d'olive, tomates cerises, jambon cru, olives niçoises</i>	
Salade de l'Alpage	21
<i>salade verte, tomme de montagne en tartine, aubergines, courgettes, et poivrons grillés, tomates cerises, olives niçoises</i>	
Salade Montagnarde	23
<i>salade verte, tomme de brebis truffée en tartine, noix, pommes, tomates cerises, Guanciale & oignons fris</i>	
Salade de la Vacherie	22
<i>salade verte, tartine de fromage à raclette, figues & raisins secs au romarin, tomates cerises, copeaux de Bresaola, Spianata</i>	



Prix nets – Service compris

Spécialités de la Vacherie

Fondue du Nissart (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, concentré de tomates, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, gnocchis poêlés, pain de montagne, salade

Fondue d'été du Haut Pays (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, crudités (tomates cerises, courgettes, carottes, fenouil, radis), pain de montagne, salade

Raclette d'été nature du Champsaur 'Maison Ebrard' (min. 2 pers.) par pers. **24**

tomme de montagne nature au lait cru, pommes de terre au four, charcuteries, légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons), salade



La réserve des Loups

Burger du Nissart **21**

pain de montagne, bœuf charolais, fromage à raclette, Guanciale grillé, tomates fraîches, oignons fris, sauce à l'américaine, pommes de terre au four et salade

La pièce du Carnivore **26**

entrecôte maturée 280g, pommes de terre au four et salade

Dent dure **19**

os à moelle, pommes de terre au four et salade



Pâte blanche

Raviolis niçois à la tomate 'Maison Perrin' (huile d'olive, tomates, oignons, ail) **21**

Gnocchis au pesto (huile d'olive, basilic, ail, parmesan, pignons de pin) **19**

Penne façon ragù (tomates, oignons, ail, viande de bœuf, vin rouge) **20**

Fusilli carbonara (Guanciale, œufs, parmesan) **21**



Menu des Ptits Loups (moins de 12 ans) Penne ragù, 1 boule de glace **12.50**

Origine des viandes : os à moelle, entrecôte, bœuf charolais, viande de bœuf

Pour les allergènes, voir Tableau Pilote en salle



Prix nets – Service compris

La glissade des douceurs

La Bouse de vache du Nissart	11
<i>le chou du Chef, 3 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat au beurre salé</i>	
Tarte aux myrtilles	8
<i>pâte sablée, myrtilles, boule de glace vanille</i>	
Tarte façon Tatin	9
<i>pâte sablée, pommes caramélisées, boule de glace caramel beurre salé</i>	
Fondant au chocolat de la Nona	9
<i>servi accompagné de sa boule de glace caramel beurre salé</i>	
Chocolat ou Café liégeois	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules chocolat ou café, chocolat ou café chaud, crème sucrée</i>	
Pêche Melba	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules sorbet pêche, pêches au sirop, sirop de pêche, crème sucrée</i>	
Mont Blanc	9.50
<i>1 boule de glace vanille, 2 boules de glace au marron, crème de marron, meringue, crème sucrée</i>	
Dame blanche	9.50
<i>1 boule de glace chocolat noir, 2 boules de glace vanille, sauce chocolat noir, meringue, crème sucrée</i>	
Colonel	9.50
<i>Vodka, 2 boules sorbet citron</i>	
Limoncello glacé	8.50
<i>Limoncello, 2 boules sorbet citron</i>	
Glaces parfums au choix*	
1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7
La montagne des glaces (12 boules à partager)	12

**Vanille bourbon, chocolat noir, chocolat au lait, pistache, caramel beurre salé, café, marron, tiramisu, noix de coco, menthe-chocolat, fraise, pêche, citron de Sicile, citron vert, mandarine de Sicile, ...*





NOTRE CARTE MARALPINE D'ETE

L'équipe du NISSART vous souhaite la bienvenue.

Nous avons à cœur de partager avec vous notre passion pour la cuisine du Haut Pays Niçois et notre amour des produits de montagne.

Vous trouverez ici des charcuteries et des fromages sélectionnés avec soin auprès de producteurs des terroirs du Champsaur, des vallées transalpines ou des montagnes Corses. Tous nos produits sont français et travaillés avec le plus grand soin. Bonne dégustation !

A partager

Planche mixte du Nissart (pour 2 pers.)	22
<i>Sélection de charcuteries Corses, transalpines & de fromages de montagne affinés</i>	
Planche de charcuteries (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de charcuteries Corses et transalpines</i>	
Planche de la Vacherie (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de fromages de montagne affinés</i>	



Salades & tartines de Montagne

Salade du Nissart	22
<i>salade verte, tartine de tapenade, artichauts et poivrons à l'huile d'olive, tomates cerises, jambon cru, olives niçoises</i>	
Salade de l'Alpage	21
<i>salade verte, tomme de montagne en tartine, aubergines, courgettes, et poivrons grillés, tomates cerises, olives niçoises</i>	
Salade Montagnarde	23
<i>salade verte, tomme de brebis truffée en tartine, noix, pommes, tomates cerises, Guanciale & oignons fris</i>	
Salade de la Vacherie	22
<i>salade verte, tartine de fromage à raclette, figues & raisins secs au romarin, tomates cerises, copeaux de Bresaola, Spianata</i>	



Prix nets – Service compris

Spécialités de la Vacherie

Fondue du Nissart (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, concentré de tomates, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, gnocchis poêlés, pain de montagne, salade

Fondue d'été du Haut Pays (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, crudités (tomates cerises, courgettes, carottes, fenouil, radis), pain de montagne, salade

Raclette d'été nature du Champsaur 'Maison Ebrard' (min. 2 pers.) par pers. **24**

tomme de montagne nature au lait cru, pommes de terre au four, charcuteries, légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons), salade



La réserve des Loups

Burger du Nissart **21**

pain de montagne, bœuf charolais, fromage à raclette, Guanciale grillé, tomates fraîches, oignons fris, sauce à l'américaine, pommes de terre au four et salade

La pièce du Carnivore **26**

entrecôte maturée 280g, pommes de terre au four et salade

Dent dure **19**

os à moelle, pommes de terre au four et salade



Pâte blanche

Raviolis niçois à la tomate 'Maison Perrin' (huile d'olive, tomates, oignons, ail) **21**

Gnocchis au pesto (huile d'olive, basilic, ail, parmesan, pignons de pin) **19**

Penne façon ragù (tomates, oignons, ail, viande de bœuf, vin rouge) **20**

Fusilli carbonara (Guanciale, œufs, parmesan) **21**



Menu des Ptits Loups (moins de 12 ans) Penne ragù, 1 boule de glace **12.50**

Origine des viandes : os à moelle, entrecôte, bœuf charolais, viande de bœuf

Pour les allergènes, voir Tableau Pilote en salle



Prix nets – Service compris

La glissade des douceurs

La Bouse de vache du Nissart	11
<i>le chou du Chef, 3 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat au beurre salé</i>	
Tarte aux myrtilles	8
<i>pâte sablée, myrtilles, boule de glace vanille</i>	
Tarte façon Tatin	9
<i>pâte sablée, pommes caramélisées, boule de glace caramel beurre salé</i>	
Fondant au chocolat de la Nona	9
<i>servi accompagné de sa boule de glace caramel beurre salé</i>	
Chocolat ou Café liégeois	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules chocolat ou café, chocolat ou café chaud, crème sucrée</i>	
Pêche Melba	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules sorbet pêche, pêches au sirop, sirop de pêche, crème sucrée</i>	
Mont Blanc	9.50
<i>1 boule de glace vanille, 2 boules de glace au marron, crème de marron, meringue, crème sucrée</i>	
Dame blanche	9.50
<i>1 boule de glace chocolat noir, 2 boules de glace vanille, sauce chocolat noir, meringue, crème sucrée</i>	
Colonel	9.50
<i>Vodka, 2 boules sorbet citron</i>	
Limoncello glacé	8.50
<i>Limoncello, 2 boules sorbet citron</i>	
Glaces parfums au choix*	
1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7
La montagne des glaces (12 boules à partager)	12

**Vanille bourbon, chocolat noir, chocolat au lait, pistache, caramel beurre salé, café, marron, tiramisu, noix de coco, menthe-chocolat, fraise, pêche, citron de Sicile, citron vert, mandarine de Sicile, ...*





NOTRE CARTE MARALPINE D'ETE

L'équipe du NISSART vous souhaite la bienvenue.

Nous avons à cœur de partager avec vous notre passion pour la cuisine du Haut Pays Niçois et notre amour des produits de montagne.

Vous trouverez ici des charcuteries et des fromages sélectionnés avec soin auprès de producteurs des terroirs du Champsaur, des vallées transalpines ou des montagnes Corses. Tous nos produits sont français et travaillés avec le plus grand soin. Bonne dégustation !

A partager

Planche mixte du Nissart (pour 2 pers.)	22
<i>Sélection de charcuteries Corses, transalpines & de fromages de montagne affinés</i>	
Planche de charcuteries (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de charcuteries Corses et transalpines</i>	
Planche de la Vacherie (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de fromages de montagne affinés</i>	



Salades & tartines de Montagne

Salade du Nissart	22
<i>salade verte, tartine de tapenade, artichauts et poivrons à l'huile d'olive, tomates cerises, jambon cru, olives niçoises</i>	
Salade de l'Alpage	21
<i>salade verte, tomme de montagne en tartine, aubergines, courgettes, et poivrons grillés, tomates cerises, olives niçoises</i>	
Salade Montagnarde	23
<i>salade verte, tomme de brebis truffée en tartine, noix, pommes, tomates cerises, Guanciale & oignons fris</i>	
Salade de la Vacherie	22
<i>salade verte, tartine de fromage à raclette, figues & raisins secs au romarin, tomates cerises, copeaux de Bresaola, Spianata</i>	



Prix nets – Service compris

Spécialités de la Vacherie

Fondue du Nissart (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, concentré de tomates, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, gnocchis poêlés, pain de montagne, salade

Fondue d'été du Haut Pays (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, crudités (tomates cerises, courgettes, carottes, fenouil, radis), pain de montagne, salade

Raclette d'été nature du Champsaur 'Maison Ebrard' (min. 2 pers.) par pers. **24**

tomme de montagne nature au lait cru, pommes de terre au four, charcuteries, légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons), salade



La réserve des Loups

Burger du Nissart **21**

pain de montagne, bœuf charolais, fromage à raclette, Guanciale grillé, tomates fraîches, oignons fris, sauce à l'américaine, pommes de terre au four et salade

La pièce du Carnivore **26**

entrecôte maturée 280g, pommes de terre au four et salade

Dent dure **19**

os à moelle, pommes de terre au four et salade



Pâte blanche

Raviolis niçois à la tomate 'Maison Perrin' (huile d'olive, tomates, oignons, ail) **21**

Gnocchis au pesto (huile d'olive, basilic, ail, parmesan, pignons de pin) **19**

Penne façon ragù (tomates, oignons, ail, viande de bœuf, vin rouge) **20**

Fusilli carbonara (Guanciale, œufs, parmesan) **21**



Menu des Ptits Loups (moins de 12 ans) Penne ragù, 1 boule de glace **12.50**

Origine des viandes : os à moelle, entrecôte, bœuf charolais, viande de bœuf

Pour les allergènes, voir Tableau Pilote en salle



Prix nets – Service compris

La glissade des douceurs

La Bouse de vache du Nissart	11
<i>le chou du Chef, 3 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat au beurre salé</i>	
Tarte aux myrtilles	8
<i>pâte sablée, myrtilles, boule de glace vanille</i>	
Tarte façon Tatin	9
<i>pâte sablée, pommes caramélisées, boule de glace caramel beurre salé</i>	
Fondant au chocolat de la Nona	9
<i>servi accompagné de sa boule de glace caramel beurre salé</i>	
Chocolat ou Café liégeois	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules chocolat ou café, chocolat ou café chaud, crème sucrée</i>	
Pêche Melba	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules sorbet pêche, pêches au sirop, sirop de pêche, crème sucrée</i>	
Mont Blanc	9.50
<i>1 boule de glace vanille, 2 boules de glace au marron, crème de marron, meringue, crème sucrée</i>	
Dame blanche	9.50
<i>1 boule de glace chocolat noir, 2 boules de glace vanille, sauce chocolat noir, meringue, crème sucrée</i>	
Colonel	9.50
<i>Vodka, 2 boules sorbet citron</i>	
Limoncello glacé	8.50
<i>Limoncello, 2 boules sorbet citron</i>	
Glaces parfums au choix*	
1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7
La montagne des glaces (12 boules à partager)	12

**Vanille bourbon, chocolat noir, chocolat au lait, pistache, caramel beurre salé, café, marron, tiramisu, noix de coco, menthe-chocolat, fraise, pêche, citron de Sicile, citron vert, mandarine de Sicile, ...*





NOTRE CARTE MARALPINE D'ETE

L'équipe du NISSART vous souhaite la bienvenue.

Nous avons à cœur de partager avec vous notre passion pour la cuisine du Haut Pays Niçois et notre amour des produits de montagne.

Vous trouverez ici des charcuteries et des fromages sélectionnés avec soin auprès de producteurs des terroirs du Champsaur, des vallées transalpines ou des montagnes Corses. Tous nos produits sont français et travaillés avec le plus grand soin. Bonne dégustation !

A partager

Planche mixte du Nissart (pour 2 pers.)	22
<i>Sélection de charcuteries Corses, transalpines & de fromages de montagne affinés</i>	
Planche de charcuteries (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de charcuteries Corses et transalpines</i>	
Planche de la Vacherie (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de fromages de montagne affinés</i>	



Salades & tartines de Montagne

Salade du Nissart	22
<i>salade verte, tartine de tapenade, artichauts et poivrons à l'huile d'olive, tomates cerises, jambon cru, olives niçoises</i>	
Salade de l'Alpage	21
<i>salade verte, tomme de montagne en tartine, aubergines, courgettes, et poivrons grillés, tomates cerises, olives niçoises</i>	
Salade Montagnarde	23
<i>salade verte, tomme de brebis truffée en tartine, noix, pommes, tomates cerises, Guanciale & oignons fris</i>	
Salade de la Vacherie	22
<i>salade verte, tartine de fromage à raclette, figues & raisins secs au romarin, tomates cerises, copeaux de Bresaola, Spianata</i>	



Prix nets – Service compris

Spécialités de la Vacherie

Fondue du Nissart (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, concentré de tomates, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, gnocchis poêlés, pain de montagne, salade

Fondue d'été du Haut Pays (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, crudités (tomates cerises, courgettes, carottes, fenouil, radis), pain de montagne, salade

Raclette d'été nature du Champsaur 'Maison Ebrard' (min. 2 pers.) par pers. **24**

tomme de montagne nature au lait cru, pommes de terre au four, charcuteries, légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons), salade



La réserve des Loups

Burger du Nissart **21**

pain de montagne, bœuf charolais, fromage à raclette, Guanciale grillé, tomates fraîches, oignons fris, sauce à l'américaine, pommes de terre au four et salade

La pièce du Carnivore **26**

entrecôte maturée 280g, pommes de terre au four et salade

Dent dure **19**

os à moelle, pommes de terre au four et salade



Pâte blanche

Raviolis niçois à la tomate 'Maison Perrin' (huile d'olive, tomates, oignons, ail) **21**

Gnocchis au pesto (huile d'olive, basilic, ail, parmesan, pignons de pin) **19**

Penne façon ragù (tomates, oignons, ail, viande de bœuf, vin rouge) **20**

Fusilli carbonara (Guanciale, œufs, parmesan) **21**



Menu des Ptits Loups (moins de 12 ans) Penne ragù, 1 boule de glace **12.50**

Origine des viandes : os à moelle, entrecôte, bœuf charolais, viande de bœuf

Pour les allergènes, voir Tableau Pilote en salle



Prix nets – Service compris

La glissade des douceurs

La Bouse de vache du Nissart	11
<i>le chou du Chef, 3 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat au beurre salé</i>	
Tarte aux myrtilles	8
<i>pâte sablée, myrtilles, boule de glace vanille</i>	
Tarte façon Tatin	9
<i>pâte sablée, pommes caramélisées, boule de glace caramel beurre salé</i>	
Fondant au chocolat de la Nona	9
<i>servi accompagné de sa boule de glace caramel beurre salé</i>	
Chocolat ou Café liégeois	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules chocolat ou café, chocolat ou café chaud, crème sucrée</i>	
Pêche Melba	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules sorbet pêche, pêches au sirop, sirop de pêche, crème sucrée</i>	
Mont Blanc	9.50
<i>1 boule de glace vanille, 2 boules de glace au marron, crème de marron, meringue, crème sucrée</i>	
Dame blanche	9.50
<i>1 boule de glace chocolat noir, 2 boules de glace vanille, sauce chocolat noir, meringue, crème sucrée</i>	
Colonel	9.50
<i>Vodka, 2 boules sorbet citron</i>	
Limoncello glacé	8.50
<i>Limoncello, 2 boules sorbet citron</i>	
Glaces parfums au choix*	
1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7
La montagne des glaces (12 boules à partager)	12

**Vanille bourbon, chocolat noir, chocolat au lait, pistache, caramel beurre salé, café, marron, tiramisu, noix de coco, menthe-chocolat, fraise, pêche, citron de Sicile, citron vert, mandarine de Sicile, ...*





NOTRE CARTE MARALPINE D'ETE

L'équipe du NISSART vous souhaite la bienvenue.

Nous avons à cœur de partager avec vous notre passion pour la cuisine du Haut Pays Niçois et notre amour des produits de montagne.

Vous trouverez ici des charcuteries et des fromages sélectionnés avec soin auprès de producteurs des terroirs du Champsaur, des vallées transalpines ou des montagnes Corses. Tous nos produits sont français et travaillés avec le plus grand soin. Bonne dégustation !

A partager

Planche mixte du Nissart (pour 2 pers.)	22
<i>Sélection de charcuteries Corses, transalpines & de fromages de montagne affinés</i>	
Planche de charcuteries (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de charcuteries Corses et transalpines</i>	
Planche de la Vacherie (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de fromages de montagne affinés</i>	



Salades & tartines de Montagne

Salade du Nissart	22
<i>salade verte, tartine de tapenade, artichauts et poivrons à l'huile d'olive, tomates cerises, jambon cru, olives niçoises</i>	
Salade de l'Alpage	21
<i>salade verte, tomme de montagne en tartine, aubergines, courgettes, et poivrons grillés, tomates cerises, olives niçoises</i>	
Salade Montagnarde	23
<i>salade verte, tomme de brebis truffée en tartine, noix, pommes, tomates cerises, Guanciale & oignons fris</i>	
Salade de la Vacherie	22
<i>salade verte, tartine de fromage à raclette, figues & raisins secs au romarin, tomates cerises, copeaux de Bresaola, Spianata</i>	



Prix nets – Service compris

Spécialités de la Vacherie

Fondue du Nissart (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, concentré de tomates, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, gnocchis poêlés, pain de montagne, salade

Fondue d'été du Haut Pays (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, crudités (tomates cerises, courgettes, carottes, fenouil, radis), pain de montagne, salade

Raclette d'été nature du Champsaur 'Maison Ebrard' (min. 2 pers.) par pers. **24**

tomme de montagne nature au lait cru, pommes de terre au four, charcuteries, légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons), salade



La réserve des Loups

Burger du Nissart **21**

pain de montagne, bœuf charolais, fromage à raclette, Guanciale grillé, tomates fraîches, oignons fris, sauce à l'américaine, pommes de terre au four et salade

La pièce du Carnivore **26**

entrecôte maturée 280g, pommes de terre au four et salade

Dent dure **19**

os à moelle, pommes de terre au four et salade



Pâte blanche

Raviolis niçois à la tomate 'Maison Perrin' (huile d'olive, tomates, oignons, ail) **21**

Gnocchis au pesto (huile d'olive, basilic, ail, parmesan, pignons de pin) **19**

Penne façon ragù (tomates, oignons, ail, viande de bœuf, vin rouge) **20**

Fusilli carbonara (Guanciale, œufs, parmesan) **21**



Menu des Ptits Loups (moins de 12 ans) Penne ragù, 1 boule de glace **12.50**

Origine des viandes : os à moelle, entrecôte, bœuf charolais, viande de bœuf

Pour les allergènes, voir Tableau Pilote en salle



Prix nets – Service compris

La glissade des douceurs

La Bouse de vache du Nissart	11
<i>le chou du Chef, 3 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat au beurre salé</i>	
Tarte aux myrtilles	8
<i>pâte sablée, myrtilles, boule de glace vanille</i>	
Tarte façon Tatin	9
<i>pâte sablée, pommes caramélisées, boule de glace caramel beurre salé</i>	
Fondant au chocolat de la Nona	9
<i>servi accompagné de sa boule de glace caramel beurre salé</i>	
Chocolat ou Café liégeois	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules chocolat ou café, chocolat ou café chaud, crème sucrée</i>	
Pêche Melba	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules sorbet pêche, pêches au sirop, sirop de pêche, crème sucrée</i>	
Mont Blanc	9.50
<i>1 boule de glace vanille, 2 boules de glace au marron, crème de marron, meringue, crème sucrée</i>	
Dame blanche	9.50
<i>1 boule de glace chocolat noir, 2 boules de glace vanille, sauce chocolat noir, meringue, crème sucrée</i>	
Colonel	9.50
<i>Vodka, 2 boules sorbet citron</i>	
Limoncello glacé	8.50
<i>Limoncello, 2 boules sorbet citron</i>	
Glaces parfums au choix*	
1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7
La montagne des glaces (12 boules à partager)	12

**Vanille bourbon, chocolat noir, chocolat au lait, pistache, caramel beurre salé, café, marron, tiramisu, noix de coco, menthe-chocolat, fraise, pêche, citron de Sicile, citron vert, mandarine de Sicile, ...*





NOTRE CARTE MARALPINE D'ETE

L'équipe du NISSART vous souhaite la bienvenue.

Nous avons à cœur de partager avec vous notre passion pour la cuisine du Haut Pays Niçois et notre amour des produits de montagne.

Vous trouverez ici des charcuteries et des fromages sélectionnés avec soin auprès de producteurs des terroirs du Champsaur, des vallées transalpines ou des montagnes Corses. Tous nos produits sont français et travaillés avec le plus grand soin. Bonne dégustation !

A partager

Planche mixte du Nissart (pour 2 pers.)	22
<i>Sélection de charcuteries Corses, transalpines & de fromages de montagne affinés</i>	
Planche de charcuteries (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de charcuteries Corses et transalpines</i>	
Planche de la Vacherie (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de fromages de montagne affinés</i>	



Salades & tartines de Montagne

Salade du Nissart	22
<i>salade verte, tartine de tapenade, artichauts et poivrons à l'huile d'olive, tomates cerises, jambon cru, olives niçoises</i>	
Salade de l'Alpage	21
<i>salade verte, tomme de montagne en tartine, aubergines, courgettes, et poivrons grillés, tomates cerises, olives niçoises</i>	
Salade Montagnarde	23
<i>salade verte, tomme de brebis truffée en tartine, noix, pommes, tomates cerises, Guanciale & oignons fris</i>	
Salade de la Vacherie	22
<i>salade verte, tartine de fromage à raclette, figues & raisins secs au romarin, tomates cerises, copeaux de Bresaola, Spianata</i>	



Prix nets – Service compris

Spécialités de la Vacherie

Fondue du Nissart (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, concentré de tomates, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, gnocchis poêlés, pain de montagne, salade

Fondue d'été du Haut Pays (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, crudités (tomates cerises, courgettes, carottes, fenouil, radis), pain de montagne, salade

Raclette d'été nature du Champsaur 'Maison Ebrard' (min. 2 pers.) par pers. **24**

tomme de montagne nature au lait cru, pommes de terre au four, charcuteries, légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons), salade



La réserve des Loups

Burger du Nissart **21**

pain de montagne, bœuf charolais, fromage à raclette, Guanciale grillé, tomates fraîches, oignons fris, sauce à l'américaine, pommes de terre au four et salade

La pièce du Carnivore **26**

entrecôte maturée 280g, pommes de terre au four et salade

Dent dure **19**

os à moelle, pommes de terre au four et salade



Pâte blanche

Raviolis niçois à la tomate 'Maison Perrin' (huile d'olive, tomates, oignons, ail) **21**

Gnocchis au pesto (huile d'olive, basilic, ail, parmesan, pignons de pin) **19**

Penne façon ragù (tomates, oignons, ail, viande de bœuf, vin rouge) **20**

Fusilli carbonara (Guanciale, œufs, parmesan) **21**



Menu des Ptits Loups (moins de 12 ans) Penne ragù, 1 boule de glace **12.50**

Origine des viandes : os à moelle, entrecôte, bœuf charolais, viande de bœuf

Pour les allergènes, voir Tableau Pilote en salle



Prix nets – Service compris

La glissade des douceurs

La Bouse de vache du Nissart	11
<i>le chou du Chef, 3 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat au beurre salé</i>	
Tarte aux myrtilles	8
<i>pâte sablée, myrtilles, boule de glace vanille</i>	
Tarte façon Tatin	9
<i>pâte sablée, pommes caramélisées, boule de glace caramel beurre salé</i>	
Fondant au chocolat de la Nona	9
<i>servi accompagné de sa boule de glace caramel beurre salé</i>	
Chocolat ou Café liégeois	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules chocolat ou café, chocolat ou café chaud, crème sucrée</i>	
Pêche Melba	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules sorbet pêche, pêches au sirop, sirop de pêche, crème sucrée</i>	
Mont Blanc	9.50
<i>1 boule de glace vanille, 2 boules de glace au marron, crème de marron, meringue, crème sucrée</i>	
Dame blanche	9.50
<i>1 boule de glace chocolat noir, 2 boules de glace vanille, sauce chocolat noir, meringue, crème sucrée</i>	
Colonel	9.50
<i>Vodka, 2 boules sorbet citron</i>	
Limoncello glacé	8.50
<i>Limoncello, 2 boules sorbet citron</i>	
Glaces parfums au choix*	
1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7
La montagne des glaces (12 boules à partager)	12

**Vanille bourbon, chocolat noir, chocolat au lait, pistache, caramel beurre salé, café, marron, tiramisu, noix de coco, menthe-chocolat, fraise, pêche, citron de Sicile, citron vert, mandarine de Sicile, ...*





NOTRE CARTE MARALPINE D'ETE

L'équipe du NISSART vous souhaite la bienvenue.

Nous avons à cœur de partager avec vous notre passion pour la cuisine du Haut Pays Niçois et notre amour des produits de montagne.

Vous trouverez ici des charcuteries et des fromages sélectionnés avec soin auprès de producteurs des terroirs du Champsaur, des vallées transalpines ou des montagnes Corses. Tous nos produits sont français et travaillés avec le plus grand soin. Bonne dégustation !

A partager

Planche mixte du Nissart (pour 2 pers.)	22
<i>Sélection de charcuteries Corses, transalpines & de fromages de montagne affinés</i>	
Planche de charcuteries (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de charcuteries Corses et transalpines</i>	
Planche de la Vacherie (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de fromages de montagne affinés</i>	



Salades & tartines de Montagne

Salade du Nissart	22
<i>salade verte, tartine de tapenade, artichauts et poivrons à l'huile d'olive, tomates cerises, jambon cru, olives niçoises</i>	
Salade de l'Alpage	21
<i>salade verte, tomme de montagne en tartine, aubergines, courgettes, et poivrons grillés, tomates cerises, olives niçoises</i>	
Salade Montagnarde	23
<i>salade verte, tomme de brebis truffée en tartine, noix, pommes, tomates cerises, Guanciale & oignons fris</i>	
Salade de la Vacherie	22
<i>salade verte, tartine de fromage à raclette, figues & raisins secs au romarin, tomates cerises, copeaux de Bresaola, Spianata</i>	



Prix nets – Service compris

Spécialités de la Vacherie

Fondue du Nissart (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, concentré de tomates, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, gnocchis poêlés, pain de montagne, salade

Fondue d'été du Haut Pays (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, crudités (tomates cerises, courgettes, carottes, fenouil, radis), pain de montagne, salade

Raclette d'été nature du Champsaur 'Maison Ebrard' (min. 2 pers.) par pers. **24**

tomme de montagne nature au lait cru, pommes de terre au four, charcuteries, légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons), salade



La réserve des Loups

Burger du Nissart **21**

pain de montagne, bœuf charolais, fromage à raclette, Guanciale grillé, tomates fraîches, oignons fris, sauce à l'américaine, pommes de terre au four et salade

La pièce du Carnivore **26**

entrecôte maturée 280g, pommes de terre au four et salade

Dent dure **19**

os à moelle, pommes de terre au four et salade



Pâte blanche

Raviolis niçois à la tomate 'Maison Perrin' (huile d'olive, tomates, oignons, ail) **21**

Gnocchis au pesto (huile d'olive, basilic, ail, parmesan, pignons de pin) **19**

Penne façon ragù (tomates, oignons, ail, viande de bœuf, vin rouge) **20**

Fusilli carbonara (Guanciale, œufs, parmesan) **21**



Menu des Ptits Loups (moins de 12 ans) Penne ragù, 1 boule de glace **12.50**

Origine des viandes : os à moelle, entrecôte, bœuf charolais, viande de bœuf

Pour les allergènes, voir Tableau Pilote en salle



Prix nets – Service compris

La glissade des douceurs

La Bouse de vache du Nissart	11
<i>le chou du Chef, 3 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat au beurre salé</i>	
Tarte aux myrtilles	8
<i>pâte sablée, myrtilles, boule de glace vanille</i>	
Tarte façon Tatin	9
<i>pâte sablée, pommes caramélisées, boule de glace caramel beurre salé</i>	
Fondant au chocolat de la Nona	9
<i>servi accompagné de sa boule de glace caramel beurre salé</i>	
Chocolat ou Café liégeois	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules chocolat ou café, chocolat ou café chaud, crème sucrée</i>	
Pêche Melba	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules sorbet pêche, pêches au sirop, sirop de pêche, crème sucrée</i>	
Mont Blanc	9.50
<i>1 boule de glace vanille, 2 boules de glace au marron, crème de marron, meringue, crème sucrée</i>	
Dame blanche	9.50
<i>1 boule de glace chocolat noir, 2 boules de glace vanille, sauce chocolat noir, meringue, crème sucrée</i>	
Colonel	9.50
<i>Vodka, 2 boules sorbet citron</i>	
Limoncello glacé	8.50
<i>Limoncello, 2 boules sorbet citron</i>	
Glaces parfums au choix*	
1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7
La montagne des glaces (12 boules à partager)	12

**Vanille bourbon, chocolat noir, chocolat au lait, pistache, caramel beurre salé, café, marron, tiramisu, noix de coco, menthe-chocolat, fraise, pêche, citron de Sicile, citron vert, mandarine de Sicile, ...*





NOTRE CARTE MARALPINE D'ETE

L'équipe du NISSART vous souhaite la bienvenue.

Nous avons à cœur de partager avec vous notre passion pour la cuisine du Haut Pays Niçois et notre amour des produits de montagne.

Vous trouverez ici des charcuteries et des fromages sélectionnés avec soin auprès de producteurs des terroirs du Champsaur, des vallées transalpines ou des montagnes Corses. Tous nos produits sont français et travaillés avec le plus grand soin. Bonne dégustation !

A partager

Planche mixte du Nissart (pour 2 pers.)	22
<i>Sélection de charcuteries Corses, transalpines & de fromages de montagne affinés</i>	
Planche de charcuteries (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de charcuteries Corses et transalpines</i>	
Planche de la Vacherie (pour 2 pers.)	21
<i>Sélection de fromages de montagne affinés</i>	



Salades & tartines de Montagne

Salade du Nissart	22
<i>salade verte, tartine de tapenade, artichauts et poivrons à l'huile d'olive, tomates cerises, jambon cru, olives niçoises</i>	
Salade de l'Alpage	21
<i>salade verte, tomme de montagne en tartine, aubergines, courgettes, et poivrons grillés, tomates cerises, olives niçoises</i>	
Salade Montagnarde	23
<i>salade verte, tomme de brebis truffée en tartine, noix, pommes, tomates cerises, Guanciale & oignons fris</i>	
Salade de la Vacherie	22
<i>salade verte, tartine de fromage à raclette, figues & raisins secs au romarin, tomates cerises, copeaux de Bresaola, Spianata</i>	



Prix nets – Service compris

Spécialités de la Vacherie

Fondue du Nissart (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, concentré de tomates, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, gnocchis poêlés, pain de montagne, salade

Fondue d'été du Haut Pays (min. 2 pers.) par pers. **24**

vin blanc, Emmental grand cru, Tomme de Franche comté, Comté AOP, Beaufort AOP, crudités (tomates cerises, courgettes, carottes, fenouil, radis), pain de montagne, salade

Raclette d'été nature du Champsaur 'Maison Ebrard' (min. 2 pers.) par pers. **24**

tomme de montagne nature au lait cru, pommes de terre au four, charcuteries, légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons), salade



La réserve des Loups

Burger du Nissart **21**

pain de montagne, bœuf charolais, fromage à raclette, Guanciale grillé, tomates fraîches, oignons fris, sauce à l'américaine, pommes de terre au four et salade

La pièce du Carnivore **26**

entrecôte maturée 280g, pommes de terre au four et salade

Dent dure **19**

os à moelle, pommes de terre au four et salade



Pâte blanche

Raviolis niçois à la tomate 'Maison Perrin' (huile d'olive, tomates, oignons, ail) **21**

Gnocchis au pesto (huile d'olive, basilic, ail, parmesan, pignons de pin) **19**

Penne façon ragù (tomates, oignons, ail, viande de bœuf, vin rouge) **20**

Fusilli carbonara (Guanciale, œufs, parmesan) **21**



Menu des Ptits Loups (moins de 12 ans) Penne ragù, 1 boule de glace **12.50**

Origine des viandes : os à moelle, entrecôte, bœuf charolais, viande de bœuf

Pour les allergènes, voir Tableau Pilote en salle



Prix nets – Service compris

La glissade des douceurs

La Bouse de vache du Nissart	11
<i>le chou du Chef, 3 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat au beurre salé</i>	
Tarte aux myrtilles	8
<i>pâte sablée, myrtilles, boule de glace vanille</i>	
Tarte façon Tatin	9
<i>pâte sablée, pommes caramélisées, boule de glace caramel beurre salé</i>	
Fondant au chocolat de la Nona	9
<i>servi accompagné de sa boule de glace caramel beurre salé</i>	
Chocolat ou Café liégeois	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules chocolat ou café, chocolat ou café chaud, crème sucrée</i>	
Pêche Melba	9.50
<i>1 boule vanille, 2 boules sorbet pêche, pêches au sirop, sirop de pêche, crème sucrée</i>	
Mont Blanc	9.50
<i>1 boule de glace vanille, 2 boules de glace au marron, crème de marron, meringue, crème sucrée</i>	
Dame blanche	9.50
<i>1 boule de glace chocolat noir, 2 boules de glace vanille, sauce chocolat noir, meringue, crème sucrée</i>	
Colonel	9.50
<i>Vodka, 2 boules sorbet citron</i>	
Limoncello glacé	8.50
<i>Limoncello, 2 boules sorbet citron</i>	
Glaces parfums au choix*	
1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7
La montagne des glaces (12 boules à partager)	12

**Vanille bourbon, chocolat noir, chocolat au lait, pistache, caramel beurre salé, café, marron, tiramisu, noix de coco, menthe-chocolat, fraise, pêche, citron de Sicile, citron vert, mandarine de Sicile, ...*

