

CATHERINE

CATHERINE



@catherine_restaurant_nice

HELLO@CATHERINE-NICE.COM

24 rue Catherine Ségurane - 06300 Nice

CATHERINE

JUS & CAFÉ

JUS DE FRUITS FRAIS / FRUIT JUICE 25 CL 7.50 €

- K'KONG** Banane/Kiwi/Pomme

B'TROOT Betterave/Pomme/Framboise
- FAT BURNER** Kiwi/Ananas/Orange

LOVE ME Fruit de la passion/Ananas/Pomme

- Jus d'Orange Pressée** Fresh Pressed Orange Juice
- Jus de Pamplemousse Pressé** Fresh Pressed Grapefruit Juice
- Jus de citron Pressé** Fresh Pressed Lemon Juice

JUS BOUTEILLE 'ALAIN MILLIAT' / FRUIT JUICE 20 CL 6.50 €

- Jus de Fraise** Strawberry Juice

Jus d'Abricot Apricot Juice
- Jus de Pomme** Apple Juice

Jus de Tomate Tomato Juice

COFFEE SHOP

Disponible en version glacé ; en version déca

Laits végétaux : coco/soja, Avoine ou Amande +0.5 €

- Café Espresso**

2.90 €
- Café Noisette**

3.50 €
- Double Espresso**

3.50 €
- Allongé**

3 €
- Americain**

3 €
- Café Crème**

4 €
- Cappuccino – Nature/Cacao/Cannelle**

5 €
- Café Viennois** Coffee with Chantilly

6.50 €
- Mochaccino**

5 €
- Latte**

5 €
- Flat White**

5 €
- Verre de lait** Glass of milk

3.50 €
- Chocolat chaud** Hot Chocolate

5 €
- Chocolat Viennois** Hot Chocolate with Chantilly & Marshmallows

6.50 €
- Matcha Latte**

6 €
- Chai Latte**

6 €
- Ube Latte**

6.50 €
- Thé / Infusion de la maison Kodama** Tea

5 €

CATHERINE

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURE 15 €

Avec Alcool With Alcohol

Sans Alcool Without Alcohol

- CORSICA FERRY**

Gin Citadelle, basilic, Mattei blanc, sirop de sureau, tonic, spray Absinthe
- CORSICA DELIGHT**

Gin JNPR1 sans alcool, sirop de fleur de sureau, jus de raisin blanc, tonic

- LA PROM'**

Rhum Planteray Pineapple, lait de coco, purée de passion, liqueur passion, sirop de vanille
- PORT LYMPIA**

Martini floreal, sirop de gingembre, jus de citron vert, eau gazeuse

- RIVIERA NEGRONI**

Gin Portofino, Lillet Blanc, Suze
- BONA NUEIT**

Gin JNPR1 sans alcool, jus de citron, cranberry, sirop de gingembre

NOS COCKTAILS CLASSIQUES 13 €

- BASIL SMASH***

Gin Citadelle, basilic, citron, sucre
- OLD FASHIONED**

Bourbon, sucre, Angostura Bitter
- LES SPRITZ***

Aperol | Mandarine | Rinquinquin | Lillet blanc | St Germain, prosecco, eau gazeuse
- NEGRONI ST JEAN**

Gin Citadelle, Noix St Jean, Campari
- MOSCOW MULE***

Vodka, citron vert, Ginger Beer
- DAIQUIRI***

Rhum Blanc, citron vert, sucre
- MOJITO***

Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse
- MARGARITA**

Tequila, dry curaçao, citron vert
- PORN STAR MARTINI**

Vodka, purée de passion, vanille, shot prosecco

* POSSIBLE SANS ALCOOL - 10 €

CATHERINE

BOISSONS

Eau Plate THONON 75 cl	7 €	Eau Pétillante VALS 75 cl	7 €
Coca 33cl	5 €	Coca Zéro 33 cl	5 €
Perrier 33 cl	5 €	Tonic Fever Tree 20 cl	6 €
Ginger Beer Fever Tree 20 cl	6 €	Limonade Bio 33 cl	6 €
Thé Bio Pêche Galvanina 33 cl	6 €		
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise, orgeat, pêche, citron)	4 €		
Sirop à l'eau	1 €		

BIERES / BEERS

Clameur Blonde 25 cl	5 €	Clameur Blonde 50 cl	8 €
Fidele Blanche Bio 25 cl	5 €	Fidele Blanche Bio 50 cl	8 €
Panaché 25 cl	5 €	Panache 50 cl	8 €
Monaco 25 cl	5.50 €	Monaco 50 cl	8.50 €
Freedamm sans alcool 25cl	6 €		

VINS AU VERRE

Demandez la carte des vins pour les bouteilles - GLASS OF WINE 12 CL Ask for the wine list for the bottles

BULLES / SPARKLING WINES

Champagne, Taittinger, Brut Prestige	15 €
Prosecco, Edoardo Rota, Brut	11 €

BLANC / WHITE

Côte de Provence, Château Escaravatiers, 2024	8 €
Bourgogne, Chablis (Chardonnay), Domaine Christophe et fils, 2023	11 €
Loire, Pouilly Fumé (Sauvignon Blanc), Michel Dutartre, 2023	10 €

ROSE / ROSE

Côtes de Provence, Château Escaravatiers 2024	8 €
--	-----

ROUGE / RED

Côtes de Provence, Château Escaravatiers, 2023	8 €
Beaujolais, Fleurie, Domaine Grégoire Happenot, 2022	9 €
Bordeaux, Moulin, second vin du Château de La Lagune, 2022	10 €

CATHERINE

BREAKFAST CLUB

7h30 à 14h - from 7.30 am to 2 pm

SEGURANE EXPRESS 13 €

Boisson chaude + jus pressé + viennoiserie ou baguette avec beurre et confitures
Hot drink + fresh juice + pastries or baguette with butter and jams

CATHERINE BREAKFAST BRUNCH 19 €

Boisson chaude + jus pressé + viennoiserie ou brioche ou baguette avec beurre et confitures + 1 article BRUNCH au choix
Hot drink + fresh juice + pastries or brioche or bred, butter and jams + 1 article in our 'BRUNCH' choice

KIDS FAVORITES jusqu'à 11 ans - Untill 11 yo 11 €

Chocolat chaud ou céréales + jus pressé + pain chocolat ou croissant ou pancake
Hot chocolate or cereals + fresh juice + pain chocolat or croissant or pancake

CROISSANT	2.50 €	PAIN AU CHOCOLAT	2.50 €
BAGUETTE BEURRE CONFITURE	2.50 €	BRIOCHE BEURRE CONFITURE	2.50 €

BRUNCH

OEUFS BROUILLES, + bacon ou fromage Comté 10 €
SCRAMBLED EGGS, + bacon or cheese

OEUFS AU PLAT, + bacon ou fromage Comté 10 €
FRIED EGGS, + bacon or cheese

OEUFS A LA COQUE, + bacon ou fromage Comté 10 €
BOILED EGGS, + bacon or cheese

GRANOLA MAISON, Yaourt Grec, fruits & sirop d'érable 10 €
HOMEMADE GRANOLA, Greek yogurt, fruits & maple syrup

PANCAKES MAISON CHANTILLY, Myrtille, Blueberry ou/or Pâte à tartiner Spread ou/or Sirop d'érable Maple syrup 10 €

PAIN PERDU MAISON, boule de glace vanille, praliné noix de Pécan 10 €
'FRENCH TOAST', vanilla ice cream, Pecan praline

ACAI BOWL, lait d'amande, miel, banane, fruits rouges, granola 10 €
ACAI BOWL, almond milk, honey, banana, red berries, granola

Suppléments : Bacon 2.50 € | Comté 2.50 € | Saumon Fumé 3.50 € | Avocat 3 € | Oeuf 4 €



CATHERINE

SPECIAL

7h30 à 14h - SPECIAL from 7.30 am to 2 pm

BAGEL SAUMON FUME
Fromage frais ciboulette, radis, avocat, salade
SALMON BAGEL, cream cheese and chives, radish, avocado, salad

14 €

EGG MUFFIN,
Œuf au plat, poitrine de porc grillée au sirop d'érable, cheddar, avocat, sirop d'érable, zaatar
EGG MUFFIN, bacon caramelized with maple syrup, cheddar, avocado, maple syrup, zaatar

12 €

SHAKSHUKA AUX LEGUMES
Œuf, légumes de saison
SEASONAL VEGETABLES SHAKSHUKA, eggs

14 €

AVOCADO TOAST OEUFS BROUILLES
Toast pain céréales, fromage frais, oeufs brouillés, salade verte
AVOCADO TOAST SCRAMBLED EGGS, cereals bread, cream cheese, green salad

11 €

MENU ENFANT (<11 ANS) - CHILDREN MENU (UNTILL 11 Y.O.)

14 €

CFC (Nuggets poulet maison) avec frites
Catherine Fried Chicken, French Fries

CHURROS & SAUCE CHOCO
Fun fair churros & chocolate sauce

CATHERINE

LE MIDI

12h00 à 14h - LUNCH TIME from 12 am to 2 pm

SEGURANE SALADE,
Endives, pousses d'épinard, magret de canard fumé, poire, feta, noix
RED ENDIVE SALAD, spinach leaves, smoked breast duck, pear, feta cheese, walnut

17 €

SALADE CESAR
Salade romaine, œufs mollets, poulet frit, huile de parmesan, croutons, sauce César
CAESAR SALAD, roman, soft boiled eggs, fried chicken, parmesan crisp, croutons, Caesar dressing

17 €

CHICKEN BACON BURGER & FRITES
Filet de poulet pané maison, bacon grillé sirop d'érable, cornichons pickels, cheddar, salade, 'Catherine' sauce
PAN FRIED CHICKEN BURGER, maple syrup bacon, pickles, cheddar, salad, 'Catherine' sauce

21 €

REUBEN SANDWICH & SALADE
Brioche, pastrami, coleslaw chou rouge, pickles de concombre, Comté, sauce BBQ
REUBEN SANDWICH, Brioche, pastrami, red cabbage coleslaw, pickles cucumber, Comté cheese, BBQ sauce, salad

14 €

LE SUCRÉ

12h00 à 21h30 - PASTRIES from 12:00 pm to 9.30 pm

LEMON CUSTARD
Crème de citron caramélisée
LEMON CUSTARD, caramelized lemon cream

8 €

PAIN PERDU MAISON GLACE VANILLE
Pain perdu, praliné noix de Pécan, boule de glace vanille
'FRENCH TOAST', Pecan praline, vanilla ice cream

10 €

CHURROS & SAUCE CHOCOLAT
FUN FAIR CHURROS & CHOCOLATE SAUCE

8 €

CRUMBLE DE FRUITS DE SAISON
SEASONNAL FRUITS CRUMBLE

9 €