

CATHERINE
NICE

CATHERINE



[@catherine_restaurant_nice](#)
HELLO@CATHERINE-NICE.COM
24 rue Catherine Ségurane - 06300 Nice

CATHERINE

JUS & CAFÉ

JUS DE FRUITS 20 CL

<i>Jus d'Orange Pressé</i>	6 €
<i>Jus de Pamplemousse Pressé</i>	6 €
<i>Jus de Citron Pressé</i>	6 €
<i>Jus de Fraise d'Alain Millat</i>	7 €
<i>Jus d'Abricot d'Alain Millat</i>	6 €
<i>Jus de Pomme d'Alain Millat</i>	6 €
<i>Jus de Tomate d'Alain Millat</i>	6 €
<i>Immunity Shot Kombucha Gingembre & Curcuma Bio Emplm 75ml</i>	5 €

COFFEE SHOP

**Disponible en version glacé (+1 €) ; Disponible en version déca ; Lait végétal (Coco, Avoine ou Amande +0,5 €)*

<i>Café Espresso</i>	2,9 €
<i>Allongé</i>	3 €
<i>Latte</i>	5 €
<i>Chocolat Chaud</i>	5 €
<i>Choco Chaud CBD</i>	6,5 €
<i>Matcha Latte</i>	6 €
<i>Double Espresso</i>	3,5 €
<i>Café Crème</i>	4 €
<i>Café Noisette</i>	3,5 €
<i>Mochaccino</i>	5 €
<i>Golden Latte CBD</i>	6,5 €
<i>Americano</i>	3 €
<i>Capuccino</i>	5 €
<i>Flat White</i>	5 €
<i>Thé / Infusion de la maison Kodama</i>	5 €
<i>Chai Latte</i>	6 €

TEA TIME (15:00-18:00)

9 €

*Boissons chaude au choix, douceur du jour au choix
Hot drinks of your choice, sweets of the day of your choice*

CATHERINE

SPIRITS

RHUM

<i>Abelha</i>	11 €
<i>Havana Club 3 Ans</i>	12 €

TEQUILA ET VODKA

<i>Tequila Altos Omeca</i>	14 €
<i>Fair Vodka</i>	13 €
<i>Pisco Waquar</i>	12 €
<i>Grey Goose</i>	14 €
<i>Wyborowa</i>	11 €
<i>Mezcal Del Maguey Vida</i>	12 €

LIQUEURS

<i>Clémentine Lerins</i>	11 €
<i>Noix Saint-Jean</i>	8 €
<i>Rinquiquin Pêche</i>	8 €
<i>Fair Café</i>	11 €

DIGESTIFS

<i>Chartreuse Verte & Jaune</i>	12 €
<i>Baileys</i>	9 €
<i>Jet 27</i>	9 €
<i>Limoncello</i>	7 €
<i>Pierre Ferrand</i>	14 €
<i>Armaniac Bordeneuve</i>	13 €

CATHERINE

SPIRITS

APÉRITIFS

<i>Campari</i>	8 €
<i>Pastis Manguin</i>	7 €
<i>Italicus</i>	11 €
<i>Savoia Americano</i>	8 €
<i>Amaretto Disaronno</i>	11 €
<i>Suze</i>	7 €
<i>Savoia Orancio</i>	8 €
<i>Lillet Blanc</i>	8 €
<i>Ricard</i>	5 €

WHISKY

<i>Buffalo Trace</i>	13 €
<i>Macallan 12 DBL Cask</i>	18 €
<i>Bulleit Rye</i>	14 €
<i>Naked Malt</i>	11 €
<i>Michters Rye</i>	16 €
<i>Nikka FTB</i>	13 €

GIN

<i>Citadelle</i>	11 €
<i>Hendricks</i>	12 €
<i>44° Comte de Grasse</i>	16 €
<i>Melifera Corse</i>	14 €
<i>Malffy Rosa</i>	16 €
<i>Plymouth</i>	12 €

CATHERINE

BOISSONS

BOISSONS FRAICHES

<i>Eau Plate Thonon 75 cl</i>	6 €
<i>Eau Pétillante Vals 75 cl</i>	7 €
<i>Coca 33cl</i>	5 €
<i>Coca zéro 33cl</i>	5 €
<i>Orangina 25cl</i>	5 €
<i>Perrier 33cl</i>	5 €
<i>Fever Tree Tonic 20cl</i>	6 €
<i>Fever Tree Ginger Beer 20cl</i>	6 €
<i>Limonade Bio 33 cl</i>	5 €
<i>Thé Glacé Bio Pêche Galvanina 33 cl</i>	6 €
<i>Kombucha Datxa Darjeeling Grenade Bio 30 cl</i>	7 €
<i>Sirop à l'eau</i>	4 €
<i>Supplément sirop</i>	1 €

BIÈRES / BEERS

<i>Vega 25cl</i>	5 €
<i>Vega 50cl</i>	8 €
<i>Bière du Mois 25 cl</i>	5 €
<i>Bière du Mois 50 cl</i>	8 €
<i>La Ficanas Fruits Rouges</i>	6,5 €
<i>Freedamm, biere (sans alcool)</i>	6 €

CATHERINE

COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS

15 €

CORSICA FERRY

Gin Melifera édition Corse, Mattei blanc, cordial à l'immortelle, Tonic, spray absinthe

LEMON PIE

pisco, eau de coco, jus de citron, sirop d'orgeat

GUI TO

Cachaça Janeiro, feuilles de menthe, angostura bitter, rinuquinquin pêche, Jus de citron, perrier

SAINT HONORAT

Savoia Americano, liqueur clémentine de l'île de Lérins, bitters vanille & Champagne Telmont

LA PROM'

Rhum Havana, eau de coco, purée fraise verjus, citron vert & poivre

GREEN GODESS

mezcal, lillet, jus de citron, sirop de coriandre

COCKTAILS SANS ALCOOL

10 €

CORSICA DELIGHT

Gin sans alcool, cordial immortelle Verjus, sirop sucre & tonic

PORT LYMPIA

Martini Floreal, sirop gingembre, jus citron & eau gazeuse

REGINA

Kombucha Darjeeling, grenade, purée fraise, citron

COCKTAILS CLASSIQUES

13 €

CLASSIC

Demandez à notre barman pour votre cocktail favori

CATHERINE

VINS AU VERRE

VINS AU VERRE

*Demandez la carte des vins pour les bouteilles

BULLES

Champagne,

Telmont, Réserve Brut

15 €

Vouvray,

De Chanceny, Brut Nature

11 €

BLANC / WHITE

Bourgogne, Chablis,

(Chardonnay), Domaine Christophe et fils, 2023

11 €

Languedoc Roussillon,

Côtes de Roussillon Mas Amiel, Naturel Blanc, 2022

7 €

Provence,

La source, château vignelaure, 2023

9 €

Loire,

Pouilly Fumé (Sauvignon Blanc), Michel Dutartre, 2023

10 €

ROSÉ

Provence,

Côtes de Provence, Château Vignelaure, La Source, 2023

9 €

ORANGE

Sud Ouest,

VDF Mas del Perle, Skin contact, 2022

7 €

ROUGE / RED

Provence,

Côtes de Provence, Château Vignelaure, La Source, 2021

9 €

Beaujolais,

Fleurie, Domaine Grégoire Hoppenot, 2022

7 €

Bordeaux,

Moulin du Château de la Lagune, second vin de La Lagune, 2017

12 €

Languedoc Roussillon,

Côtes du Roussillon Mas Beacho, grenache, 2022

7 €

Rhône,

Collines Rhodaniennes, Jeanne Gaillard, Terres de Mandrin, Syrah 2022

9 €