

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

Jus d'Orange Pressée Fresh Pressed Orange Juice	7.50 €
Jus de Pamplemousse Pressé Fresh Pressed GrapeFruit Juice	7.50 €
Jus de citron Pressé Fresh Pressed Lemon Juice	7.50 €
Jus de Fraise 'Alain Milliat' Strawberry Juice	6.50 €
Jus d'Abricot 'Alain Milliat' Apricot Juice	6.50 €
Jus de Pomme 'Alain Milliat' Apple Juice	6.50 €
Jus de Tomate 'Alain Milliat' Tomato Juice	6.50 €

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 / Americain	3 €
Thé / Infusion de la maison Kodama Tea	5 €

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 €		

CATHERINE

SPiRiT

WHISKYS 4 cl

Naked Malt (Ecosse)	9 €
Laphroaig 10 (Ecosse)	12 €
Bulleit Rye (Etats-Unis)	14 €
Michters Rye (Etats-Unis)	16 €
Peat Monster Compass (Ecosse)	15 €
Nikka (Japon)	15 €
Armorik Chouchenn (France)	14 €
Hautes Glaces Trives Bio (France)	19 €
Kavalan ex Bourbon oak (Taiwan)	18 €
Buffalo Trace Bourbon (Etats-Unis)	13 €

APERITIFS

Campari 6cl	8 €
Lillet Blanc 6cl	8 €
Quintinye extra dry 6cl	8 €
Carpano Formule Antica 6cl	11 €
Suze 6cl	7 €
Pastis Manguin 4cl	7 €
Pastis Henry Bardouin 4cl	7 €
Pastis 4cl	5 €
Ricard 4cl	5 €

EAUX DE VIE 4 cl

Grappa	9 €
Armagnac Bordeneuve	13 €
Armagnac Montesquiou VS	16 €
Cognac Ferrand 1840	16 €
Martell Cordon Bleu	40 €
Calvados Avallen Bio	11 €
Calvados Drouin VSOP	24 €
Eau de vie Cidre Drouin	24 €

LIQUEURS

Baileys 6cl	6 €
Noix St Jean 6cl	8 €
Amaretto Adriatico 6cl	13 €
Adriatico Bianco 6cl	16 €
Get 27 6cl	9 €
Limoncello Bio 6cl	7 €
Chartreuse Verte 4cl	12 €
Chartreuse Jaune 4cl	12 €

CATHERINE

SPIRIT

<i>RHUM 4cl</i>		<i>GIN 4cl</i>	
Planteray Rhum 3 stars (Caraibes)	9 €	Citadelle (Cognac)	9 €
Planteray Original Dark (Caraibes)	11 €	Hendricks (Ecosse)	10 €
Planteray Pineapple (Caraibes)	11 €	Plymouth (Angleterre)	10 €
Santa Tereza 1796 (Venezuela)	14 €	Portofino (Italie)	20 €
Eminente 7 (Cuba)	16 €	Manguin Oli’Gin (Avignon)	20 €
The Nectar Guyana 21 (Guyane)	42 €		
Appleton Black River 15 (Jamaïque)	19 €		
<i>CACHACA 4cl</i>		<i>TEQUILA 4cl</i>	
Engenho Da Verdente	9 €	Tequila Altos Olmeca Silver	9 €
Abelha Aged 3 Yeras Bio	13 €	Tequila Herradura Reposado	14 €
		Tequila Casamigo Anejo	20 €
<i>VODKA 4cl</i>		<i>MEZCAL</i>	
Ketel One (Pays-Bas)	9 €	Herencia De Sanchez	10 €
Fair Vodka Bio (France)	10 €	Mezcal del Maguey Vida	14 €
Grey Goose (France)	12 €		
Vodka Chopin (Pologne)	15 €		
<i>LES DECOUVERTES 4cl</i>		<i>SPIRITS SANS ALCOOL 4cl</i>	
PISCO, Waqar	13 €	MARTINI VIBRANTE	5 €
SHOCHU, Yamatozakura 2026 Beni-Imo	10 €	MARTINI FLOREALE	5 €
		JNPR N°3 (Gin sans alcool)	9 €
		RHHM N°1 (Rhum sans alcool)	9 €

CATHERINE

FINGER FOOD

17h00 à 21h30 - FINGER FOOD from 5 pm to 9.30 pm

GRILLED CHEESE SANDWICH	9 €
Brioche toastée, cheddar, jalapenos, avocat	
GRILLED CHEESE SANDWICH, toasted brioche, cheddar, jalapenos, avocado	
‘CFC’ Catherine Fried Chicken, KETCHUP MISO	12 €
CATHERINE FRIED CHICKEN	
TORTILLAS & GUACAMOLE	8 €
HOME MADE TORTILLAS & AVOCADO GUACAMOLE	
CHEESE NAAN MAISON & HOUMOUS	9 €
HOME MADE CHEESE NAAN & HOUMOUS	
FRITES DE PANISSE & LA SAUCE SECRETE DU CHEF	7 €
CHICKPEA FLOUR FRIES, secret sauce	
ASSIETTE DE FRITES	6 €
FRENCH FRIES	
PLANCHE JAMBON TRUFFE, COPPA et RILLETES MAISON	14 €
Beurre d’algues	
TRUFFLE HAM, COPPA, RILLETES, seaweed butter	
PLANCHE FROMAGE	14 €
Pecorino Pepatto, Saint Nectaire, Comté, Beurre d’Isigny	
CHEESE BOARD	

LE SUCRÉ

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

LEMON CUSTARD	8 €
Crème de citron caramélisée	
LEMON CUSTARD, caramelized lemon cream	
PAIN PERDU MAISON GLACE VANILLE	10 €
Pain perdu, praliné noix de Pécan, boule de glace vanille	
‘FRENCH TOAST’, Pecan praline, vanilla ice cream	
CHURROS & SAUCE CHOCOLAT	8 €
FUN FAIR CHURROS & CHOCOLATE SAUCE	
CRUMBLE DE FRUITS DE SAISON	9 €
SEASONNAL FRUITS CRUMBLE	

CATHERINE

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURE 15 €

Avec Alcool With Alcohol

CORSICA FERRY

Gin Citadelle, basilic, Mattei blanc, sirop fleur de sureau, tonic, spray Absinthe

LA PROM'

Rhum Planteray Pineapple, lait de coco, purée de passion, liqueur passion, sirop de vanille

RIVIERA NEGRONI

Gin Portofino, Lillet Blanc, Suze

Sans Alcool Without Alcohol

CORSICA DELIGHT

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

PORT LYMPIA

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

BONA NUEIT

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

NOS COCKTAILS CLASSIQUES 13 €

BASIL SMASH*

Gin Citadelle, basilic, citron, sucre

LES SPRITZ*

Aperol | Mandarine | Rinquiquin | Lillet blanc | St Germain, prosecco, eau gazeuse

MARGARITA

Tequila, dry curaçao, citron vert

PORN STAR MARTINI

Vodka, purée de passion, vanille, shot prosecco

OLD FASHIONED

Bourbon, sucre, Angostura Bitter

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

* POSSIBLE SANS ALCOOL - 10 €

CATHERINE

VINS

WINES

BULLE / BUBBLES 12 cl 75 cl

Champagne, Taittinger, Brut Prestige

15 € 85 €

Prosecco, Edoardo Rota, Brut

11 € 48 €

Champagne, Philipponnat, Philipponnat Royale Réserve Rosé

112 €

BLANC / WHITE

Provence, Côtes de Provence, Château Escaravatiers, 2024

8 € 34 €

Bourgogne, Chablis, Domaine Christophe et fils, Chardonnay, 2023

11 € 55 €

Bourgogne Aligoté, Domaine Grivot Goisot, 2023

36 €

Loire, Pouilly Fumé, Michel Dutartre, Sauvignon Blanc, 2024

10 € 52 €

ROSÉ / ROSE

Provence, Côtes de Provence, Château Escaravatiers, 2024

8 € 34 €

Bandol, Domaine Ray-Jane, Ray-Jane, 2024

46 €

ROUGE / RED

Provence, Côtes de Provence, Château Escaravatiers, 2023

8 € 34 €

Beaujolais, Fleurie, Domaine Gregoire Hoppenot, Pinot noir 2022

9 € 46 €

Bordeaux, Moulin du Château de la Lagune, second vin de La Lagune, 2022

11 € 54 €

Bourgogne, Savigny les Beaune, Domaine Alexandra Parigot, Cuvée Grand Liars 2022

85 €

Languedoc Roussillon, VDP Hérault, Domaine des Creisses, Les Creisses 2023

59 €

Rhône, Crozes Hermitage, Domaine des Entrefaux, 2023

59 €