

LES NIÇOIS



**CHEZ NOUS,
C'EST ENCORE MIEUX,
10 ANS PLUS TARD**



7 rue Lacharrière

Vous vous souvenez ?

2014, les Niçois inauguraient au cœur du XI^e arrondissement de Paris, le pied-à-terre idéal pour tous les amoureux du Sud. Un repère familial et animé où l'on se retrouve pour bavarder autour d'une cuisine simple, colorée et réconfortante : celle de la Méditerranée et de l'arrière-pays.

2024, après une pause d'un an, l'adresse mère réouvre ses portes, pleine d'entrain, de chaleur et de bonne humeur. Le même tiercé gagnant qui avait fait des Niçois, plus qu'un restaurant : le rendez-vous des apéros improvisés, et des soirées arrosées.

Les voilà prêts à répandre à nouveau « l'art de vivre à la Niçoise » dans tout Paris !



« Pour nous, il n'est pas indispensable d'être né à Nice pour se sentir Niçois. Il faut surtout vivre la ville au cœur bleu pour comprendre pourquoi chez nous c'est mieux ».

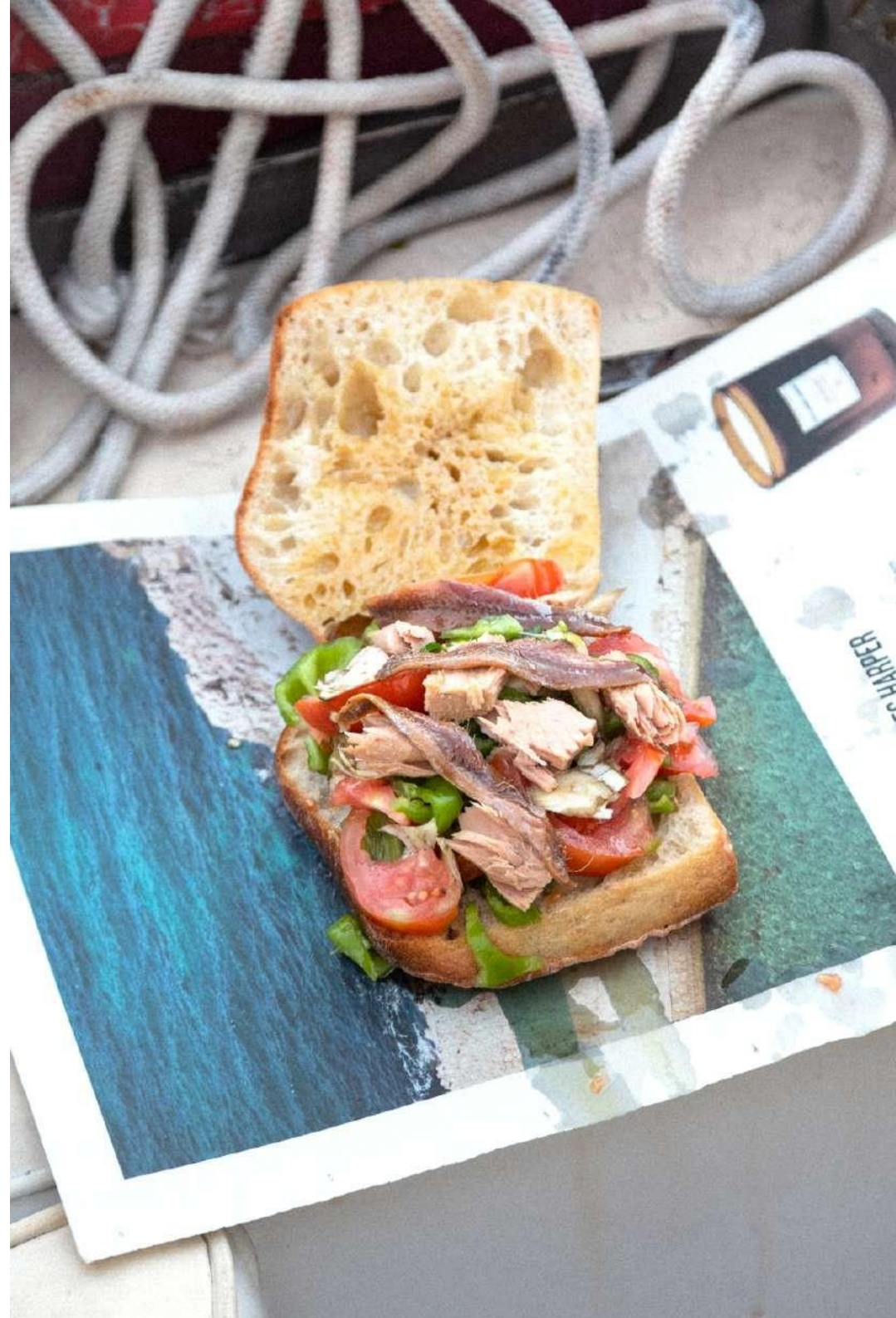
D'abord unis par leur passion commune pour la musique, c'est en 2014 que Luc Sananes, pur produit de Nice, et Olivier Chini se lancent dans l'aventure Les Niçois.

Ils ouvrent ensemble leur premier établissement rue Lacharrière. Une adresse en plein cœur de Paris, qui devient le QG festif de la communauté sudiste (et pas que).

Au menu : pissaladière, socca et pan-bagnat à partager dans un joyeux brouhaha, mêlant les rires d'enfants, le claquement des boules de pétanque et le tintement des verres de pastis, à l'heure de l'apéro.

Un succès fulgurant qui les conduit à l'ouverture d'un second restaurant rue Saint-Lazare, et au lancement de leur marque d'épicerie fine méditerranéenne du même nom, vendue aujourd'hui dans près de 1500 points de vente.

De deux associés, ils deviennent vite une très grande famille, unie par un seul but : apporter le soleil du Sud sur toutes les tables, au resto comme à la maison.





Pieds sous la table, Nice-Matin entre les mains, basta.

« Si les plats sont en retard, demandez au barman un jeu de carte pour jouer à la belotte ou parlez à votre voisin. »

Chez les Niçois, on réouvre l'enseigne mais on ne change pas (trop) la recette. Depuis dix ans, le duo s'est aguerri des conventions parisiennes. Ici, on aime boire et manger simple. La cuisine est à l'image de ceux qui vous la servent : sincère et conviviale.

Au 7 rue Lacharrière, c'est avant tout la chaleur du Sud que les clients viennent chercher. Le goût du bonheur que l'on partage, avec sa famille, ses amis, ses collègues, en grandes tablées et où l'on finit la soirée autour du terrain de pétanque.

« Chez nous, vous êtes dans le Sud, vous avez le temps de perdre votre temps, alors profitez-en, ça n'a pas de prix. »

BON DE COMMANDE

A la carte, les recettes de « mamie Fafa », la grand-mère de Luc, qui mettent à l'honneur les incontournables de la cuisine Nissarde : pissaladière, pichade, et beignets de courgette pour commencer ; pan bagnat, galets d'aïoli et boulettes de daube à la sauce tomate, pour les plus gourmands. Sans oublier la star absolue et reine de la cuisine du sud: la salade Niçoise.

Pour ceux dont les papilles réclament une note sucrée avant la sieste : chichis chocolat, clin d'œil aux plages de Méditerranée ; ou chou à la crème citron de Menton et miel de thym.

Pour accompagner le tout, un pastis bien frais, en version classique, mauresque ou perroquet. Et pour les amateurs de vins, une bonne quinzaine de crus natures, savamment choisis : blanc, rouge, orange et pet nat' trônent au côté de l'iconique Rosé Garcia de la maison.

Un festin bien arrosé dont on profite en terrasse ou autour d'une partie de pétanque entre copains. Basta.





« Noun passa tempe que noun revengue »

Vous l'avez ? Ce proverbe niçois qui vous dit que «le temps passé est revenu» ? Chez Les Niçois, on croit avant tout au monde d'antan.

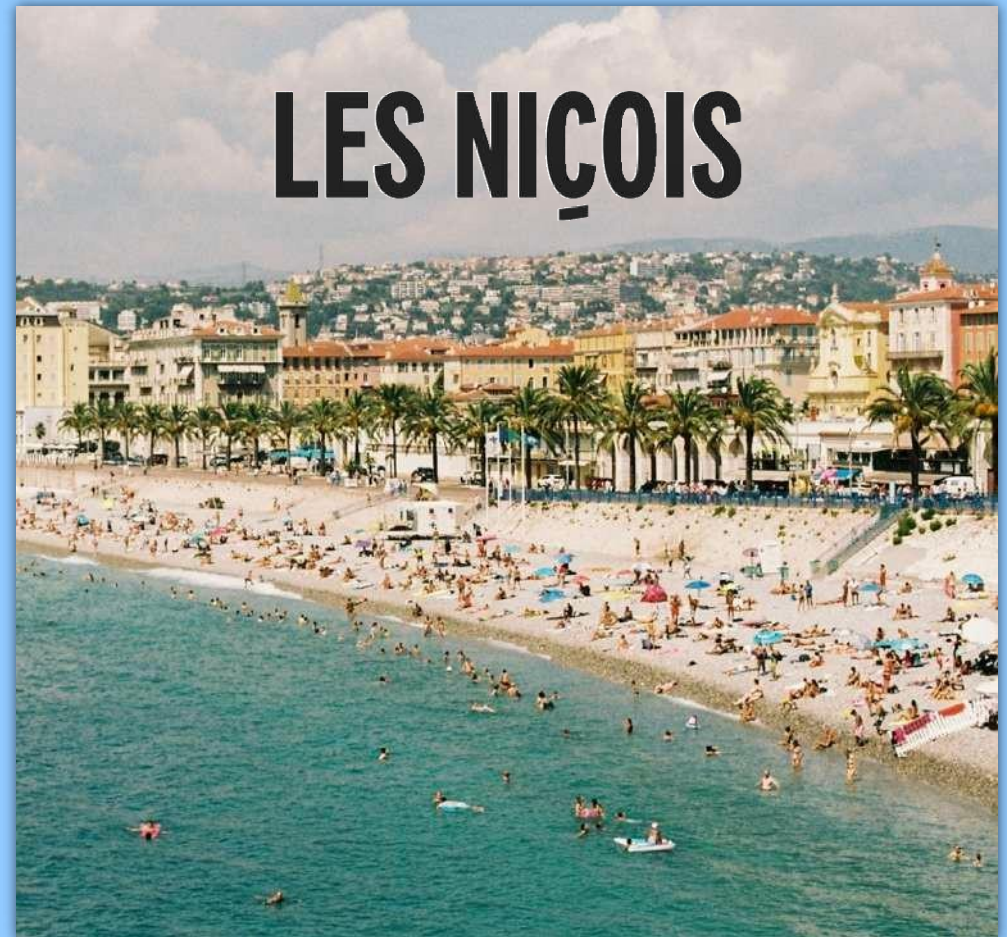
Comme un vieux 33 tours, un film de Sautet, les recettes de nos grand-mères ou le chandail de notre vieil oncle, on a besoin d'y revenir, c'est plus fort que nous. Alors, on espère vous y retrouver très vite, vous aussi.

Infos Presse
Restaurant Les Niçois

7 rue Lacharrière, Paris 11ème
Du mardi au samedi 18h00 - 1h30

Assiettes à partir de 5€

Desserts à partir de 6€



BON DE COMMANDE

Si les plats sont en retard, demandez au serveur qu'il vous passe Nice-Matin ou parlez à votre voisin.

Qté		
	Cornet de panisses	5€
	Pichade	5€
	Pissaladière	5€
	Tarte à la tomate	6€
	Croquettes de tomate, mozzarella et basilic	6€
	Filets de poivrons	6€
	Patates douces bravas, aioli, mayonnaise épicée	6€
	Filets d'anchois, sésame, cacahuètes, piments fumés	6€
	Epi de maïs grillé au barbecue, beurre d'anchois	6€
	Beignets de courgette, feta, crème aux herbes fraîches	7€
	Pan Bagnat	8€
	Mozzarella (Nanina), ratatouille	8€
	Burrata (Nanina), pistou de cajou et piment	8€
	Salade Niçoise	8€
	Galets d'ailoli (poisson)	9€
	Boulettes de daube à la sauce tomate	12€
	Merda di can à la sauce piémontaise	12€
	Merda di can à la sauce daube	12€
	Tiramisu à la pistache	6€
	Chichis chocolat	6€
	Chou à la crème pâtissière citron, miel de thym	7€

LES NICOÏS

CARTE DES VINS

BLANCS

"Mar", Famille Dornier - grenache, bio	5€	23€
"Calcaire", B.Chauveau - Coteaux du Gennois, sauvignon		29€
Damien Coquelet - Beaujolais, chardonnay, nature		37€
"La Charmette", B.Chauveau - Pouilly fumé		38€
"Chai des Mimosas", nature		44€



ROUGES

"Munt", Famille Dornier - grenache et carignan, bio	5€	23€
"Jocs preliminars", Clos des vins d'amour - mourvèdre, bio		29€
"Cabaret franc", Château de Chaintres - en biodynamie		32€
"NuCôt 2022", Clos Dauliac - malbec, nature		33€
"Kes qui dit", D.Coquelet - Beaujolais, gamay, nature		34€
"Orca", Domaine Marrenon - Ventoux, grenache		38€

ROSÉS

"Rosé Garcia" - syrah, grenache et carignan, bio	5€	25€
"Tibur" - Côte de Provence, tibouren		34€

ORANGES

"Orgasmique", Clos des vins d'amour, bio	7€	38€
"Sun is shining", Aozina (Roussillon), nature		42€

BULLES

Pet nat - "Pré en bulles" - Chaintres, bio		35€
Pet nat - Domaine Chasselay - Beaujolais, gamay à chair blanche		38€
Champagne Langlet - extra brut - blanc de noirs		60€

BOISSONS

apÉRitiFS

Ricard	2,5€
Mauresque / Tomate / Perroquet	3€
Lillet ou Suze Tonic	6€
Vermouth	6€
José on the rocks	6€
La triplette à Jess - Mauresque + Tomate + Perroquet	8€
Spritz	8€

COCKTAILS

Le Niçois - Ricard, vodka, citron vert, orange pressée et pêche	8€
Mojito - Havana Club 3, sirop de menthe maison, citron vert, bitter	8€
Frozen Margarita - Tequila Altos, citron vert, sirop d'ananas maison	8€
Gin tonic - Beefeater (autre Gin +2€), tonic	8€
Le Riviera - Havana Club 3, sirop d'ananas maison, jus de citron vert, pineau des Charentes, ginger beer	9€
La flemme - Beefeater, sirop de miel, lavande, citron et thym, tonic	12€

biÈRES

Peroni 25cl / 50cl	4,5€ / 7€
Upside Down Harry IPA 25cl / 50cl	5€ / 8€
Pietra 33cl - ambrée corse	6€
Colomba 33cl - blanche corse	6€
Corona 35cl	6€

SOFTS

Eau d'ananas - infusion maison ananas verveine	4€
Mentonade - citronnade mentholée maison	4€
Coca, Coca zéro	4,5€
Badolt 50cl, Evian 50cl	3,5€