

MENU D'ÉTÉ SUMMER

TAPAS/ENTRÉE

Œuf à la coque et ses mouillettes Soft boiled egg with toast points	4
Tapenade aux 2 couleurs Two-colour tapenade	4
Frites maison avec mayo Plein Sud French fries with house mayo	4
Mille-feuille de betterave au chèvre frais (SG) Goat cheese and beet mille-feuille (GF)	7
Pissaladiéra (pizza d'oignons et anchois) Pissaladiéra (onion and anchovy pizza)	7
Socca (SG/GF, V) (crêpe de pois chiche) Socca (SG/GF, V) (chickpea crepe)	7
Boulettes de risotto Risotto arancini	7
Bol de gnocchi au pistou Pesto gnocchi bowl	7
Ratatouille froide avec oeuf pêché Cold ratatouille with poached egg	8
Salade Niçoise au thon grillé (SG) Niçoise salad with grilled Tuna (GF)	9/15

PLATS

Mignon de porc en croûte d'herbes sur purée de patate douce (SG) Herb crusted pork filet on sweet potato purée (GF)	13
Carpaccio de boeuf au pistou, frites (SG) Beef carpaccio with pesto, fries (GF)	13

Salade de saison
Seasonal salad 13

Croque-monsieur à l'ancienne, salade mes-
clun 16
Croque-monsieur old style with green salad

Veau à la Corse et ses gnocchi 15/28
Corsican veal and gnocchi

Filet de truite à la ricotta et blettes (SG)
Trout filet with ricotta and swisscard (GF) 15/28

Burger du moment 16/19
Burger of the day

Magret entier (400 gr) bi-goût (SG)
Full duck breast (14 oz) with two sauces (GF) 42

Onglet de boeuf grillé et sa sauce Plein Sud
(SG) 26
Grilled hanger steak with the house sauce
(GF)

PIZZA SUR ARDOISE/ON THE BOARD 17/19

CHARCUTERIE & FROMAGE

Planche de charcuteries 16
Cold cuts platter

Planche de fromages 18
Cheese platter

Planche de fromages et charcuteries 18
Cold cuts and cheese platter

DESSERTS

Crème brûlée aux aromates du moment (SG)
Crème brûlée of the moment (GF) 7

Fiadone sur coulis de fruits (SG)
Fiadone on a bed of fruits (GF) 7

Fondant au chocolat noir 7
Dark Chocolate fondant

Profiteroles au chocolat 7
Chocolate profiteroles

Café gourmand 11
Gourmet coffee

LE VIN
QU'ON
A BU NE
VAUT PAS
LE VIN
QU'ON VA
BOIRE.

PLEIN
SUD

APÉRITIFS

RICARD	6
PORTO (10 ANS)	7
LILLET	7
PINEAU	7
GLENLIVET	9
WHISKY	7
KIR	8
ROSÉ LIMÉ	6
LAGAVULIN 16	14
BOURBON	12
GIN	12
TEQUILA	12
RHUM	12
SHOOTER	4.5

DIGESTIFS

COINTREAU	8
LIMONCELLU	8
COGNAC	9
GRAND-MARNIER	9
POIRE WILLIAM	9
ARMAGNAC	9
CALVADOS	9
GRAPPA	9

BIÈRES

TROIS MOUSQUETAIRES	5
PIETRA	7.25
COLUMBA	7.25

EAUX & LIQUEURS

BADOIT	6.5
EVIAN	6.5
1/4 BADOIT	3.5
1/4 PERRIER	3.5
LIQUEURS / SODAS	3.5

CAFÉS, THÉS & TISANES

CAFÉ FILTRE	2
EXPRESSO	2.5
EXPRESSO DOUBLE	3
CAPPUCINO	3
LATTÉ	3.5
THÉS ET TISANES / TEAS AND HERBAL TEAS	2
CAFÉS SPÉCIAUX / SPECIAL COFFEES	9

COCKTAILS

TI PUNCH

Rhum, sucre de canne, lime
Rum, cane sugar, lime

8

MARTINI

Vermouth, vodka
Vermouth, vodka

8

COSMOPOLITAIN

Canneberge, vodka, cointreau, citron
Cranberry, Vodka, Cointreau, lemon

8

MOJITO

Rhum, menthe, citron, soda
Rum, mint, lemon, soda

9

BLOODY CAESAR

Vodka, clamato, tabasco, worcestershire, citron
Vodka, clamato, tabasco, worcestershire, lemon

7

LE PLEIN SUD

Rosé, citron, cognac, Sprite
Rosé, Cognac, Sprite, lemon

8

LE MAQUIS

Vodka, lime, menthe, thym
Vodka, lime, mint, thyme

10

MUSCAT SPRITZ

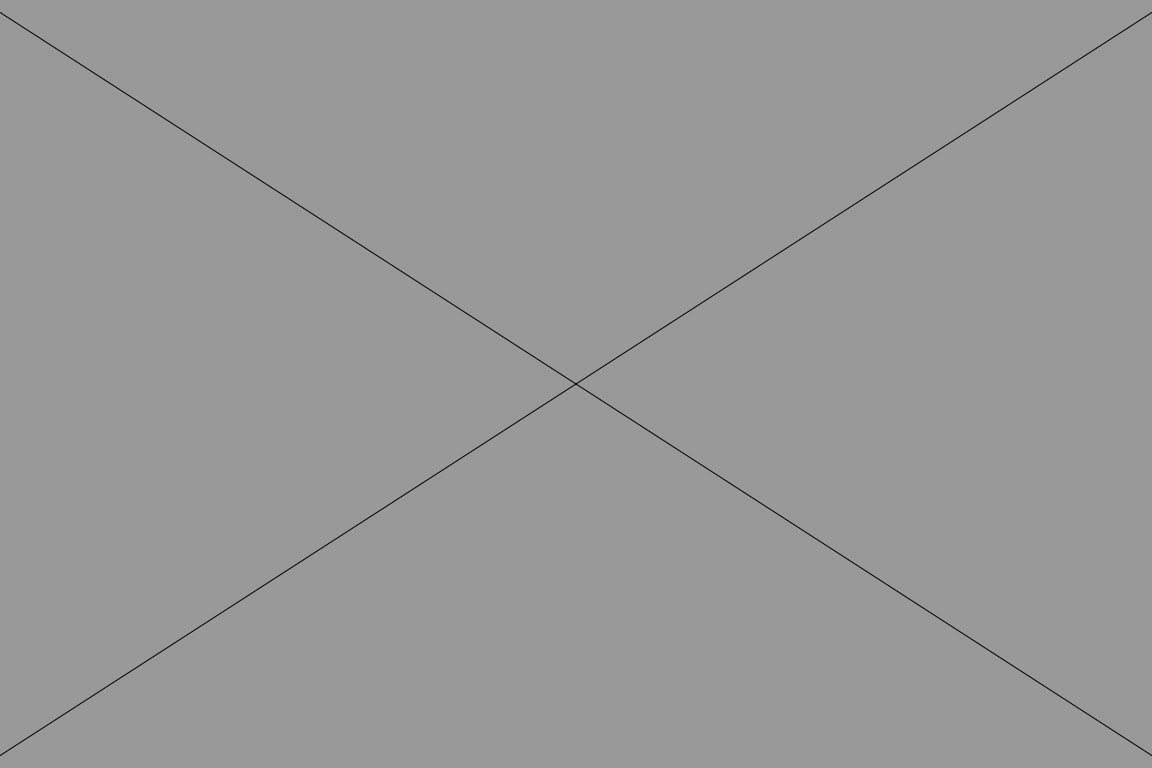
Muscat, tonic, raisins
Muscat, tonic, grapes

9

L'INTRUS

Orgeat, cerise, ananas, lime
Orgeat, cherry, pineapple, lime

6



PLEIN SUD



WWW.PLEINSUD.COM
PHOTO PAR JEAN-GUILLAME BASTIN

MENU D'ÉTÉ SLIMMED

LE VIN
QU'ON
À BU NE
VAUT PAS
LE VIN
QU'ON VA

Petite salade niçoise (SG) Small Niçoise salad (GF)	12
Encornet farci au risotto et coppa (SG) Risotto and coppa-stuffed squid (GF)	12
Carpaccio d'onglet au pistou, frites allumettes Hanger steak carpaccio with pesto, skinny fries	12
Veau à la Corse et ses gnocchi Corsican veal and gnocchi	15

Le tapenade (SG) Le st (GF)	15
--------------------------------	----

(SG) sauces (GF)	42
---------------------	----

Le Plein Sud use sauce	26
---------------------------	----

FROMAGE

	16
--	----

	18
--	----

eries	18
-------	----

moment (SG) (F)	7
--------------------	---

orse (SG) muscat (GF)	7
--------------------------	---

7

7

7

