

CARTE DU SOIR · 2026

# Zéfir

*Cuisine d'auteur méditerranéenne*

*Produits de saison & pêche du jour*

---

## ZÉFIR

12 rue des Oliviers · 06000 Nice

04 93 00 00 00 · [contact@zefir-restaurant.fr](mailto:contact@zefir-restaurant.fr)

Service midi 12h–14h · soir 19h–23h

LA CARTE INTERACTIVE

---

# *Scannez,* découvrez, *réservez.*

La version complète avec photographies haute résolution  
des plats, mise à jour quotidienne & réservation en 1 clic.



ou directement sur ce lien : [Zéfir\\_Restaurant](#)

---

# Entrées

---

## *Burrata fumée des Pouilles*

18 €

Crue de courgette, pickles de betterave, huile d'olive de Ligurie, fleur de sel

SIGNATURE · VÉGÉTARIEN

---

## *Carpaccio de cœur de bœuf*

16 €

Copeaux de Parmigiano 24mois, roquette sauvage, citron de Menton

---

## *Pissaladière revisitée*

14 €

Oignons confits 6heures, anchois de Collioure, olives de Nyons, sablé au thym

---

## *Tartare de daurade royale*

19 €

Cédrat confit, basilic Genovese, huile d'olive arbequina

---

« *La cuisine commence par les produits.* »

## II. POUR CONTINUER

# Plats

### *Loup de ligne en croûte de sel*

38 €

Légumes confits du marché, sauce vierge à l'olive de Nice, fenouil sauvage

SIGNATURE · PÊCHEDUJOUR

### *Pavé de bœuf Black Angus*

42 €

Avocat brûlé, jus court à l'estragon, sésame torréfié, oignons nouveaux

### *Tagliatelles fraîches à la truffe noire*

32 €

Pâtes maison, parmesan affiné 24mois, copeaux généreux de truffe noire du Périgord

VÉGÉTARIEN

### *Sardines de Méditerranée grillées*

24 €

Courgettes et carottes sautées au thym, citron confit, vinaigre balsamique

### *Agneau de Sisteron, 7 heures*

36 €

Aubergines fumées, ail noir, jus de cuisson lié au miel de garrigue

### III. POUR TERMINER

## Desserts

### *Trompe-l'œil abricot*

Mousse abricot & amande amère, crumble cacao, sorbet basilic

SIGNATURE

14 €

### *Tarte au citron de Menton, déconstruite*

Meringue italienne, sablé breton, zestes confits

12 €

### *Soufflé tiède au Grand Marnier*

Glace vanille de Madagascar (15 min de préparation)

15 €

### *Planche apéritive de la maison*

Charcuterie italienne, fromages affinés, figues fraîches, miel de garrigue, pain aux noix

16 €

### IV. NOS FORMULES

## Menus

### *Déjeuner du marché*

Du mardi au vendredi · midi

Entrée & plat OU plat & dessert · verre de vin du moment inclus

32 €

### *Carte blanche*

Tous les soirs · le menu du chef en 5 services

Mise en bouche · entrée signature · poisson de la pêche · viande ou poisson · dessert signature

68 €

### *Découverte*

Tous les soirs · 3 services

Entrée au choix · plat au choix · dessert au choix

52 €

Site & carte digitale par **RIVOAT**