



LES TAPAS

PLANCHE DE CHARCUTERIE charcuterie board – 24 €

PLANCHE DU MOMENT daily board – 29 €

PLANCHE MIXTE FOCACCIA PISSALADIERE mixed board focaccia & pissaladiere – 14 €

CAMEMBERT ROTIE ET SALADE roasted camembert with salad – 12 €

CROQUE-MONSIEUR A LA TRUFFE MAISON toasted bread with truffle – 14 €

MOULES FARCIES stuffed mussels – 10 €

HOUMOS AVEC CHIPS ET CRUDITES chickpea with potato chips and vegetable – 10 €

SOCCA TRADITIONNELLE traditional socca for one – 5 €

SOCCA TRADITIONNELLE traditional socca for two – 9 €

PANISSES NICOIS chickpea flour Panisse fries – 10 €

ASSIETTE DE FARCIS NICOIS stuffed vegetables from Nice – 22 €

SANS OUBLIER NOTRE CARTE DE COCKTAILS - 12€

MOJITO rhum cubain, citron vert, menthe, eau gazeuse

MOSCOW MULE vodka, Ginger bear, jus de citron, Possible avec téquila, rhum ou whisky...

CAIPIRINHA cachaça, citron vert, sucre de canne

SEX ON THE BEACH vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, grenadine

MARGARITA tequila, triple sec, cointreau, Grand Marnier, jus de citron vert

PINACOLADA rhum, ananas, lait de coco

LES HOMMES DE L'ENVERS rhum, Ginger Bear, citron vert

MAI TAI rhum blanc, rhum ambré, cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert, jus d'ananas

DAIQUIRI rhum blanc, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

CUBA LIBRE rhum cubain, jus de citron vert, cola

LES DAMES DE L'ENDROIT champagne, jus d'ananas, jus de citron, grenadine

SAINT GERMAIN SPRITZ liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse

APEROL SPRITZ apérol, prosecco, eau gazeuse

LIMONCELLO SPRITZ limoncello, prosecco, eau gazeuse

COCKTAIL DE JUS DE FRUITS

multifruits et grenadine

8 EUROS

L'EE



LES ENTREES STARTERS

CEVICHE DE DAURADE sea bream ceviche – 18 €
Marinade de coco, quinoa, avocat, citron vert – coco marinade, quinoa, avocado, green lemon

BURRATINA A LA TRUFFE truffle burratina – 14 €
Burratina, brisure de truffe, toast – burratina, truffle breaking, bread

CAMEMBERT ROTI ET SALADE roasted camembert with salad – 12 €
Supplément truffe – with truffle – 3 €

ASSIETTE DE FARCIS NICOIS stuffed vegetables from Nice – 22 €
Légumes farcis niçois à la viande et à l'ail – meat & garlic stuffed vegetables

LES SALADES SALADS

SALADE CESAR cesar salad – 22 €
Salade romaine, poulet, bacon, œuf, tomates cerises, parmesan, sauce césar maison
romaine salad, chicken, bacon, egg, cherry tomatoes, parmesan, homemade cesar sauce

SALADE DE POULPE TIEDE ET POMME DE TERRE warm octopus and potato salad – 22 €
Poulpe, quinoa, pomme de terre, ail, persil, huile d'olive, jus de citron
Octopus, quinoa, garlic, parshley, olive oil, lemon juice

POKE BOWL POULET salmon poke bowl – 22 €
Saumon, quinoa, riz, soja, crudités de saison, mangue, avocat – salmon, quinoa, rice, season vegetables, mango, avocado

POKE BOWL SAUMON chicken poke bowl – 23 €
Poulet, quinoa, riz, soja, crudités de saison, mangue, avocat – chicken, quinoa, rice, season vegetables, mango, avocado

TARTINE AVOCAT SAUMON avocado smoked salmon tartine – 23 €
Avocat, saumon fumé, pain complet, roquette, agrumes, lamelles de crudités
Smoked salmon, whole wheat bred, arugula, citrus, vegetable strip, seeds

LES TARTARES TARTARS

TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE FRITES SALADE italian beef tartars – 23 €
Bœuf au couteau 180 grs, tomates séchées, câpres, cornichons, ail, échalotes, basilic, parmesan
Beef 180 grs, dried tomatoes, capers, pickles, garlic, shallots, basil, parmesan

TARTARE DE SAUMON FRITES SALADE salmon tartars fries salad – 25 €
Saumon, mangue, avocat, frites et salade – salmon, mango, avocado, french fries and salad

CARPACCIO DE BŒUF FRITES beef carpaccio with fries – 28 €
160 grs cœur de rumsteak, sauce vierge, roquette, copeaux de parmesan
160 grs rumsteak heart, sauce vierge, arugula, parmesan cheese
Supplément burratina ou truffe with truffle or burratina – 5 €

L'HE



CÔTE MER FISH

DOS DE CABILLAUD FRAIS fresh cod filet – 27 €

Au crumble de chorizo et sa croute de parmesan, légumes de saison, riz
with chorizo crumble and parmesan crust, seasonal vegetables and rice

FRITTO MISTO – 26 €

Calamars, gambas, rougets, supions, jols de poisson – fried calamaries, jumbo shrimps, red mullets, cuttlefish, small fish

LA PECHE DU JOUR fish of the day

Daurade ou loup – sea bream or sea bass – 34 €

Sole – sole – 41 €

TATAKI DE SAUMON SNAKE – 25 €

Saumon, mangue, riz, quinoa, sauce thaï, graines de sésame – salmon, mango, rice, thaï sauce, sesame seeds

LE POULPE ENTIER octopus – 29 €

Poulpe entier cuit à la plancha accompagné de ses légumes rotis – whole grilled octopus with roasted vegetables

LES BBQ BBQ

L'ENTRECOTE 500 GRS FRITES entrecôte – 32 €

Sauce chimichurri (menthe, huile d'olive, ciboulette, piment oiseau, persil)

Sauce bubble case (faisselle, herbes, oignons, ail)

COTE DE BŒUF OU TOMAHWAK - 10 € les 100 grs minimum 1 kg

Prime rib or tomahwak steak

LES RIBS FRITES pork ribs – 29 €

Ribs de porc sauce barbecue – pork ribs with barbecue sauce

LE BURGER DE L'ENVERS FRITE SALADE – 26 €

Steack 180 grs, bacon, fromage à raclette, sauce BBQ, salade, tomate, oignons – steack 180 grs, raclette cheese, BBQ sauce, salade, tomato, onion

ESCALOPE DE POULET PANEE A LA MILANAISE breaded chicken breast – 26 €

Poulet, chapelure, farine, parmesan, œuf, sauce BBQ – chicken, breadcrumps, flour, parmesan, egg

SOURIS D'AGNEAU CONFITE PUREE MAISON – 34 €

lamb shank confit, cooked slowly and served with homemade mashed potatoes

EPAULE D'AGNEAU CONFITE - 8 € les 100 grs sur commande

Confit lamb shoulder (upon request)

LES MATUREES – 14 € les 100 grs sur commande

A partir de 4 semaines – 4 weeks matured meat

L'EE



LES PATES PASTA

GNOCCHI A LA TRUFFE truffle gnocchi - 22 €

Brisure de truffe, huile de truffe, parmesan – broken truffle, truffle oil, parmesan

GNOCCHI AUX FROMAGES cheese gnocchi – 19 €

Parmesan, gorgonzola, gruyère rapé – parmesan, gorgonzola, grated gruyere cheese

PATE DE L'ENVERS l'Envers pasta – 19 €

Selon la créativité du Chef – according to Chef's creativity

LINGUINI ALLE VONGOLE – 24 €

Linguini, vin blanc, persil, palourdes, beurre, ail, huile d'olive – white wine, parshley, clams, butter, garlic, olive oil

CARTOCCIO A L'ETOUFFEE stewed cartoccio of sea food pasta – 28 €

Linguini, palourdes, moules, grosses crevettes, petits calamars, basilic, persil
Clams, mussels, big shrimps, small squids, basil, parshley

LES ACCOMPAGNEMENTS SUR DEMANDE

UPON REQUEST SIDE DISHES

PUREE A LA TRUFFE mashed potatoes with truffle – 11 €

LEGUMES ROTIS roasted vegetables – 8 €

PORTION DE FRITES french fries – 5 €

FRITES DE PATATE DOUCE sweet potato french fries – 7 €

SALADE MIXTE mixed salad – 5 €

LE MENU ENFANT – 14€ KIDS MENU

STEAK HACHE OU NUGGETS OU MINI PIZZA steak or nuggets
+ FRITES OU LEGUMES ROTIS DU JOUR french fries or roasted vegetables
+ 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX 1 scoop of ice cream



LES PIZZAS DE L'ENVERS A L'ENDROIT

Notre pâte : farine, levure, huile d'olive, sel, poivre et du temps... Our Pizzaiolo dough, flour, yeast, olive oil, salt, pepper, and time...

PIZZA MARGHERITA - 13,50 €

Pulpe de tomate, mozzarella, origan, olives
tomato pulp, mozzarella, oregano, olives

PIZZA SICILIENNE - 13,50 €

Pulpe de tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives
tomato pulp, mozzarella, anchovies, capers, olives

PIZZA REINE - 16,00 €

Pulpe de tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, origan, olives
tomato pulp, mozzarella, mushrooms, ham, oregano, olives

PIZZA 4 SAISONS - 17,00 €

Pulpe de tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, cœurs d'artichauts, origan, olives
tomato pulp, mozzarella, mushrooms, ham, artichoke hearts, oregano, olives

PIZZA ROYALE - 16,00 €

Pulpe de tomate, mozzarella, œuf, champignons, jambon blanc, origan, olive
tomato pulp, mozzarella, egg, mushrooms, ham, oregano, olives

PIZZA DELLA NONNA - 17,00 €

Pulpe de tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, tomate cerise
tomato pulp, mozzarella, cured ham, arugula, cherry tomatoes

PIZZA 4 FROMAGES - 16,00 €

Pulpe de tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, gruyère, origan
tomato pulp, mozzarella, goat cheese, gorgonzola cheese, gruyere cheese, oregano

PIZZA A LA TRUFFE - 20 €

Crème fraîche, copeaux de truffe, huile de truffe, parmesan, roquette
fresh cream, truffle shavings, truffle oil, Parmesan shavings, arugula

PIZZA PARMIGIANA - 16 €

Pulpe de tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, parmesan, persillade
tomato pulp, mozzarella, eggplants, bell peppers, parmesan, parshley sauce

LA CALZONE en Chausson - 16,00 €

Pulpe de tomate, mozzarella, œuf, champignons, jambon
tomato pulp, mozzarella, egg, mushrooms, ham

PIZZA AU SAUMON - 19,00 €

Pulpe de tomate, mozzarella, saumon frais, crème fraîche, aneth
tomato pulp, mozzarella, fresh salmon, fresh cream, dill

PIZZA CANNIBALE - 18,00 €

Pulpe de tomate, mozzarella, viande hachée, œuf, oignons
tomato pulp, mozzarella, ground meat, egg, onions



LE COIN DES SPECIALITES DE L'ENVERS

A base de farine de pois chiche, cette galette croustillante et moelleuse est une des spécialités incontestées de notre région, à déguster sans modération dans notre établissement...

Made from chickpea flour, this crispy, fluffy galette is one of our region's undisputed specialties, to be enjoyed without moderation in our restaurant...

SOCCA TRADITIONNELLE – 5,00 €

Farine de pois chiche, sel, poivre
chickpea flour, salt, pepper

SOCCA TRADITIONNELLE DOUBLE PORTION - 9,00 €

Farine de pois chiche, sel, poivre
chickpea flour, salt, pepper

PISSALADIERE L'ORIGINALE la part - 6,50 €

Pâte de notre pizzaiolo, pissalât ou filets d'anchois, oignons caramélisés
our pizzaiola dough, pissalât or anchovy fillets, caramelized onions

FOCCACIA - 14,00 €

Pâte de notre pizzaiolo, tomate cerise, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette
our pizzaiola dough, cherry tomatoes, cured ham, parmesan shavings, arugula

FOCCACIA A LA BURRATA - 16,00 €

Pâte de notre pizzaiolo, burrata, tomate cerise, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette
our pizzaiola dough, burrata, cherry tomatoes, cured ham, parmesan shavings, arugula



VOUS REMERCIE DE VOTRE VISITE



DESSERTS MAISON HOME MADE DESSERT

TIRAMISU – 10 €

MOUSSE AU CHOCOLAT chocolate mousse - 10 €

PANNA COTTA FRUITS ROUGES OU CARAMEL panna cotta with red fruit or caramel – 10 €

TARTE TATIN DE L'ENVERS – 10 €

MOCHIS JAPONAIS japonese mochi x 3 – 10 €

SUGGESTION PATISSERIES DU MOMENT current french pastry selection – 12 €

CAFE GOURMAND gourmet coffee – 12 €

CAFE AMERICAIN OU THE GOURMAND american coffee or gourmet tea - 13 €

RHUM OU CHAMPAGNE GOURMAND gourmet rum or champagne – 15 €

NOTRE CARTE DES GLACES

ICE CREAM MENU

COUPE SIMPLE : COMPOSEZ VOS ENVIES

LA BOULE 3 € - SUPPLEMENT CHANTILLY 0.50 €

PARFUMS GLACES

CARAMEL BEURRE SALE, RHUM RAISIN MALAGA, VANILLE, CHOCOLAT BLANC, SPECULOS, NOIX, MARRON, CHOCOLAT NOIR, MENTHE CHOCOLAT, PISTACHE, CAFE

PARFUMS SORBETS

CITRON, NOIX DE COCO, FRAISE, CERISE, FRUITS DES BOIS, MELON, MANGUE

NOS COUPES GLACEES – 12 €

DAME BLANCHE : 3 BOULES VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

CHOCOLAT LIEGEOIS : 2 BOULES CHOCOLAT, 1 BOULE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

CAFE LIEGEOIS : 2 BOULES CAFE, 1 BOULE VANILLE, EXPRESSO, CHANTILLY

COUPE MONT BLANC : 1 BOULE MARRON, 2 BOULES VANILLE, CREME DE MARRON, CHANTILLY

COLONNEL : 2 BOULES CITRON, 4cl DE VODKA



LES VINS ROSES

LA PROVENCE	VERRE	0.50 L	0.75 L	1.5 L
FIGUIERE IGP MEDITERANNEE	8 €		29 €	58 €
M DE MINUTY		26 €	39 €	78 €
LA CORSE				
DOMAINE CASANOVA		24 €	32 €	

LES VINS BLANCS

LA PROVENCE	VERRE	0.50 L	0.75 L
M DE MINUTY		26 €	39 €
AOC CHATEAU LES CROSTES		23 €	32 €
BOURGOGNE			
AOC PETIT CHABLIS DOMAINE			
FRERE DAMPT – SUR LE CLOS	9 €		44 €
CHARDONNAY- TH DE VAUCHARMES			42 €
SAINT VERAN LES POMMARDS			68 €
LOIRE			
MUSCADET DOMAINE GILDAS	8 €		28 €
SANCERRE DE VILLEBOIS	10 €		58 €
RHONE			
AOP CUVÉE LES CRUS FAMILLE PERRIN			32 €
SUD OUEST			
IGP GASCOGNE DOMAINE UBY	8 €		29 €
CHARDIONNAY DOMAINE BAIE DU SOLEIL	8 €		



LES VINS ROUGES

LA PROVENCE	VERRE	0.50 L	0.75 L
FIGUIERE IGP MEDITERANNEE	8 €		29 €
M DE MINUTY			39 €
BORDEAUX			
SAINT EMILION COLOMBIERE	10 €		44 €
CHATEAU SAINT ESTEPHE			49 €
BEAUJOLAIS			
LES PIOUS REMI PUYSIN – BIO	8 €		29 €
CROZE HERMITAGE LES DOMANIALES			48 €
AOC MORGON COTE DE PY JM BURGAUD			44 €
BOURGOGNE			
AOC PINOT NOIR DOMAINE			
FRERE DAMPT – CHEVALIER D'EON			42 €
MERCUREY 1^{ER} CRU LA BRESSANDE			83 €

LES CHAMPAGNES

	COUPE	0.75 L	1.5 L
DEVAUX GRANDE RESERVE	10 €	65 €	
GH MUMM BRUT		104 €	
GH MUMM ROSE		132 €	
PIPER HEIDSIECK BLANC DE BLANC		112 €	
RUINART BRUT		159 €	

LES BULLES – PROSECCO D.O.C.

VILLA MIAZZI	38 €
---------------------	------



LES APERITIFS

MARTINI ROUGE/BLANC	6 €
FLUTE DE CHAMPAGNE	10 €
AMERICANO/CAMPARI	9 €
FLUTE DE PROSECO	8 €
RICARD	5 €
MAURESQUE/TOMATE...	6 €
KIR	9 €
KIR ROYAL	12 €
GIN GORDON	9 €
HENDRICK'S	12 €
JB	8 €
JACK DANIEL 'S	10 €
VODKA ERISTOFF	8 €
AJOUT SODA	1.5 €

LES BOISSONS FROIDES

COCA-COLA ET ZERO 33 CL	5 €
FUZETEA/SPRITE/FANTA 25 CL	5 €
SCHWEPES TONIC 25 CL	5 €
SCHWEPES AGRUMES 25 CL	5 €
PERRIER 33 CL	5 €
JUS DE FRUITS PAGO	4 €
SIROP AU CHOIX	3 €
DIABOLO	4 €
GINGER BEER	4 €
BADOIT – EVIAN 50 CL	5 €
BADOIT – EVIAN 1 L	9 €

LES BIERES

CORONA 35.5CL/DESPERADOS 33CL	6 €
HEINEKEN 33 CL	6 €
HEINEKEN 0.0%	6 €
PRESSION PELFORT 25 CL	5 €
PRESSION PELFORT 50 CL	8 €
PRESSION AFFLIGEM 25 CL	6 €
PRESSION AFFLIGEM 50 CL	9 €
1664 BLANCHE 33 CL	6 €
MONACO/PANACHE	5 €
½ PECHE/GOMET	5 €
PINTE AVEC SIROP	10€

LES DIGESTIFS 6 CL

COGNAC	12 €
GET 27	10€
MANZANA	10 €
BAILEY'S	10 €
SUZE	10 €
LIMONCELLO	10 €
AMARAETTO	10 €
EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS	10 €

LES BOISSONS CHAUDES

CAFE/DECA/NOISETTE	2.20 €
CAFE DOUBLE/AMERICAIN	4.00 €
CHOCOLAT AU LAIT	4.50 €
CAPUCCINO	4.50 €
INFUSION/VERVEINE/TILLEUL/THE	4.50 €