

## « LES ENTREES » HORS D'ŒUVRES / ANTIPASTI

<b>Escargots au beurre, à l'ail et aux herbes, la demi-douzaine</b>	<b>14</b>
6 snails, with garlic butter / 6 Lumache ai burro di prezzemolo	
<b>Tartare de Saumon « minute » à la Japonaise, façon Wasabi</b>	<b>16</b>
Salmon tartare with lime, japonese style / Tartare di salmone al limone verde, alla japonese	
<b>Jambon de Parme &amp; et Melon, quelques gressins à l'Italienne</b>	<b>19</b>
Parma ham and melon, with grissini / Prosciutto di Parma e melone, grissini	
<i>spécialité</i> <b>Saumon fumé maison au bois d'Olivier, crème légère citronnée et pain de Suède</b>	<b>19</b>
House smoked salmon, served with toast and swedish bread / Salmone affumicato, con toast e pane « suédois »	
<i>spécialité</i> <b>Foie gras maison au Sauternes, petite Tatin de fruits, et gelée corsée au Porto</b>	<b>19</b>
Home made foie gras with Sauternes, Tatin pie, and toast / Fegato d'anatra della casa allo Sauternes, Tatin e toast	
<b>Assiette de dégustation : Foie gras, Saumon fumé, Fruits de Mer, Parme et Melon</b>	<b>24</b>
Cold platter – foie gras, smoked salmon, fresh seafood, Parma ham and melon Antipasti del Koudou – foie gras, salmone affumicato, frutti di mare fresci, prosciutto di Parma e melone	

## « LES POTAGES ET LES SOUPES » SOUPS / MINESTRE

<b>Soupe de Légumes au pistou façon Niçoise</b>	<b>11</b>
Vegetable Minestrone soup with basil / Minestrone di verdure al basilico	
<b>Soupe à l'Oignon gratinée</b>	<b>11</b>
Onion soup gratinated with cheese / Zuppa di cipolle gratinato	
<b>Soupe de Poissons de Roches maison, petits croûtons et rouille</b>	<b>14</b>
Mediterranean fish soup with croutons and rouille / Zuppa di pesce, crostini e rouille	

**KOUDOU**

28 promenade des anglais 06000 Nice  
www.koudou-restaurant.com

## « LES SALADES » SALADS / INSALATE

- Salade de Mesclun du Pays, aux noix et petits croûtons à l'ail** 10  
Green salad with croutons and walnuts / Insalata verde, crostini e nocce
- Salade mixte et Samossa de Chèvres chauds** 14  
Mixed seasonal salad with Samossa of warm goat cheese / Insalata mista con Samossa di formaggio di caprio caldo
- Assiette de Tomates & Mozzarella di Buffala, petit Mesclun et basilic** 16  
Mozzarella di Buffala and tomatoes, with green salad and basil / Mozzarella di Buffala e pomodoro con basilico
- Belle salade Niçoise façon « Koudou Lounge »** 17  
Nice salad, Koudou lounge style / Insalata Nizzarda del Koudou lounge
- spécialité* **Salade Exotique aux crevettes, avocat, pamplemousse & ananas** 17  
Exotic salad with shrimps, avocado, grapefruit and pineapple  
Insalata esotica con gamberetti, avocado, pompelmo e ananas
- Salade de fruits de Mer minute, servie tiède** 19  
Warm fresh seafood salad, sauté with shrimps / Insalata di frutti di mare fresci e gamberetti, servito caldo

## « LES PATES ET RISOTTO » PASTA & RISOTTO

- Spaghetti aux Légumes croquants, poêlés façon Kikkoman** 13  
Spaghetti with vegetables Vietnamese style / Spaghetti e verdure fatto al Vietnam style
- Spaghetti Bolognese & dés de Mozzarella di Buffala** 16  
Spaghetti Bolognese, minced beef sauce and mozzarella di Buffala / Spaghetti Bolognese e mozzarella di Buffala
- Spaghetti aux Fruits de Mer & Crevettes** 22  
Spaghetti with mixed fresh seafood / Spaghetti ai frutti di mare fresci
- Spaghetti au Pistou façon Koudou, copeaux de Parmesan** 13  
Spaghetti with Pesto and Parmiggiano / Spaghetti al Pesto e Parmiggiano
- spécialité* **Spaghetti au Homard, flambé au Cognac, crème de Corail** 26  
Spaghetti with lobster, sauté with Cognac / Spaghetti e astice, saltato in padella allo Cognac
- Raviolis de bœuf, sauce tomate au basilic, copeaux de Parmesan** 18  
Raviolis stuffed with beef, tomato and basilic sauce, parmiggiano cheese /  
Raviolis ai manzo, salsa ai pomodoro e basilico, parmiggiano
- spécialité* **Risotto crémeux aux Morilles, Cèpes et Girolles** 18  
Risotto with mushrooms / Risotto ai funghi
- Risotto aux Noix de Saint-Jacques fraîches, et Gambas** 26  
Risotto with fresh scallops and prawns / Risotto ai cappelletti freschi e gamberoni

**KOUDOU**

28 promenade des anglais 06000 Nice  
www.koudou-restaurant.com

## « LES POISSONS » FISH / PESCE

	<b>Moules Marinière à la crème &amp; pommes frites</b>	17
	Mussels marinara style and french fries / Cozze alla marinara e patatine frite	
<i>spécialité</i>	<b>Frito Misto de Calamars, crevettes et petits filets de poisson, sauce Tartare</b>	24
	Fried Calamars, Shrimps and Fish filets, tartare sauce / Frito misto di Calamaretti, Gamberetti e fileti di Pesce, tartare	
	<b>Filet de saumon grillé et son beurre aux herbes</b>	24
	Salmon fillet grilled with herbs butter / Filetto di Salmone ai ferri e burro di herbe	
	<b>Duo de filet de Loup &amp; St Jacques fraîches à la plancha, beurre blanc citronné</b>	29
	Filet of Seabass and Seascallops, white lemon sauce / Filetto di Branzino e Cappelante, burro bianco ai limone	
	<b>Mixed Grill de la Mer, St Jacques &amp; Gambas, façon « Parillada »</b>	29
	Mixed grill of Fish, Seascallops and Prawns / Grigliata mista, Cappelante e Gamberoni	
	<b>Loup de Mer entier, ou Dorade Royale, grillé au thym et citron</b>	29
	Seabass or Sea Bream, on the grill / Branzino o Orata, alla griglia	
	<b>Noix de Saint Jacques fraîches caramélisées à l'ananas, jus corsé</b>	29
	Fresh Seascallops with pineapple sauce / Cappelante fresci saltato con ananas	
<i>spécialité</i>	<b>Gambas sautées en persillade, façon Koudou</b>	29
	Giant Prawns sauté with "persillade" / Gamberoni alla padella con "persillade"	
	<b>Gambas &amp; Saint-Jacques fraîches, sauce en crème de corail et chips de Bacon</b>	29
	Giant Prawns and fresh Seascallops with crusty Bacon / Gamberoni e Cappelante fresci con crostini di Bacon	
	<b>Duo de filets de Turbot et Loup, à la plancha, sauce au champagne</b>	29
	Filets of Turbot and Seabass « plancha style » virgin sauce / Filetti di Rombo e Branzino alla plancha, salsa virgina	
	<b>Marmite du Pêcheur, comme une « Bouillabaisse », rouille et croûtons</b>	29
	Fisherman's pot Bouillabaisse-style / Zuppa di pesce « Bouillabaisse »	
	<b>Belle Sole fraîche, grillée ou meunière</b>	36
	Sole grilled or « meunière » with fresh market vegetables / Bella Sogliola ai ferri o alla mugnaia, verdure del mercato	
<i>spécialité</i>	<b>Loup pour deux personnes, en Croûte de sel ou sur le Grill</b>	32 <i>(par personne)</i>
	Seabass for two people, grilled or in « salt crust » / Branzino per due, alla griglia o in « crosta di sale »	
	<b>Homard rôti en crème de Corail, ou juste Grillé</b>	47
	Lobster roasted in a light cream coral sauce, or grilled / Astice arrosto in salsa leggera di corallo o alla griglia	

### *Menu « Promenade des Anglais »*

32 €

Minestrone de Légumes au Pistou *ou*  
Mozzarella Buffalo, Tomates et petit Mesclun

6 Huîtres fines de Claire n°3

*ou*  
notre Entrée du jour

\* \* \*

Saumon grillé et son beurre aux herbes

*ou*  
Faux Filet de Bœuf grillé, sauce au choix

*ou*  
notre Plat du jour

\* \* \*

Tarte du jour *ou* Coupe de Glaces *ou* Dessert du jour

*Formule*  
*« Bistrot »*  
25 €

Entrée du jour  
+  
Plat du jour  
*ou*  
Plat du jour  
+  
Dessert du jour

**KOUDOU**

28 promenade des anglais 06000 Nice  
www.koudou-restaurant.com

## « LES VIANDES » MEAT / CARNI

	<b>Suprême de Poulet fermier aux Morilles, Cèpes et Girolles</b>	24
	Filet of chicken with mushroom sauce / Fileto di pollo con salsa ai funghi	
<i>spécialité</i>	<b>Tartare de Bœuf, préparé à votre goût, pommes frites et salade verte</b>	24
	Beef tartare with french fries and green salad / Tartare di manzo, patatine frite e insalata verde	
	<b>Faux-filet de Bœuf et son choix de sauce, garnis de pommes frites</b>	25
	Sirloin steak, choice of sauce, french fries / Controfiletto di manzo e salsa del giorno, patatine	
<i>spécialité</i>	<b>Belle côte de Bœuf pour une personne, juste grillée, et sa trilogie de sauces</b>	29
	Prime rib of beef for one, on the grill / Cote de bœuf per uno, ai ferri	
	<b>Magret de canard à l'orange, jus corsé au Porto</b>	25
	Filet of duck with Porto and honey sauce / Fileto d'anatra e salsa allo Porto e miele	
	<b>Escalope de Veau à la crème et aux Morilles, Cèpes et Girolles</b>	26
	Veal scallop with cream and mushrooms / Scallopina di vitello alla panna e funghi	
	<b>Filet de bœuf grillé, et son choix de sauce</b>	29
	Tenderloin filet of beef, choice of sauce / Filetto di manzo e salsa del giorno	
	<b>Filet de bœuf au foie gras frais, poêlé</b>	34
	Tenderloin filet of beef with fresh foie gras sauté / Filetto di manzo con foie gras fresco alla padella	
	<b>Carré d'Agneau six côtes, rôti à la Provençale</b>	36
	Rack of lamb roasted « à la Provençale » / Caretto d'agnello arrosto alla Provenzale	
	<b>Mixed Grill du boucher, bœuf, veau, agneau et canard, garni de pommes frites</b>	25
	Mixed grill of beef, veal, lamb, and duck / Misto grill di manzo, vitello, agnello, e anatra	

### Grand Menu Dégustation

55 €  
vins compris

**Foie gras maison au Sauternes**  
*servis avec un verre de Sauternes*

*ou*

**Saumon fumé au bois d'olivier et ses toasts dorés**  
*servis avec un verre de Pouilly Fumé*

*ou*

**Soupe de poissons de roches de Méditerranée, rouille et croûtons**  
*servis avec un verre de Pouilly Fumé*

\* \* \* \* \*

**Duo de Filets de Turbot et Loup, à la plancha, sauce vierge**  
*servis avec un verre de Sancerre blanc*

*ou*

**Filet de bœuf au foie gras frais, poêlé**  
*servis avec un verre de Sancerre rouge*

*ou*

**Carré d'agneau rôti à la Provençale**  
*servis avec un verre de Sancerre rouge*

\* \* \* \* \*

**Assortiment de Fromages affinés, petit Mesclun, et confiture maison**  
*servis avec un verre de Bordeaux, St Emilion Grand Cru*

\* \* \* \* \*

**Tarte Fine aux Pommes tièdes & glace Vanille ou  
Tiramisu du Chef** *ou*

**Coupe de sorbets et Eau-de-Vie**

\* \* \* \* \*

**Café et Mignardises**

**KOUDOU**

28 promenade des anglais 06000 Nice  
www.koudou-restaurant.com

## « FROMAGES » CHEESE / FORMAGGI

**Les Fromages affinés & petit Mesclun, confiture maison** 10  
The Koudou Lounge selection of cheese / Misto di formaggio

## « LES DESSERTS » DESSERTS / DOLCI

**Millefeuille maison aux Fraises** 9  
Home made Millefeuille with strawberries / Millefoglie di fragole

**Crème Brûlée au Grand Marnier** 9

**Tartes aux Fruits du jour selon la saison** 9  
Pies of the day / Dolce del giorno

**Tiramisu du Chef** 10

**Fondant au Chocolat « Valrhona » et glace vanille** 10  
Warm chocolat pie and vanilla ice cream / Fondante di cioccolato caldo e gelato alla vaniglia

**Coupe de Glaces ou Sorbets, 3 boules** 9  
Ice-cream or sorbet bowl / Coppa di gelati o sorbetti

**Fraises au sucre ou Melon nature** 10  
Strawberries or melon / Fragole o melone

**Fraises Melba, glace vanille et Chantilly, ou Melon glacé ou au Porto** 12  
Strawberries with ice-cream or Chantilly, or melon with ice-cream or Porto  
Fragole con gelato e Chantilly o Melone con gelato o Porto

**Salade fraîche de Fruits de Saison, faite maison** 10  
Fresh fruits salad / Macedonia di frutti freschi di stagione

**Carpaccio d'Ananas et effeuillé de menthe fraîche, glace Malaga** 10  
Carpaccio of pineapple and fresh peppermint / Carpaccio di Ananas fresco e foglie di mentha

**Tarte Fine aux Pommes tièdes et glace Vanille** 10  
Warm apple pie with vanilla ice cream / Torta tiepida di mele e gelato alla vaniglia

**Café Liegeois ou Chocolat Liégeois** 11

**Patchwork de nos Pâtisseries du buffet** 12  
Patchwork of pastries of the day / Patchwork di dolce del giorno

**Coupe du Colonel, sorbet au Citron et Vodka** 12  
Lemon sorbet with vodka / Sorbetto di limone e vodka

**Coupe du Général, sorbet Framboise et eau-de-vie Framboise** 12  
Lemon sorbet with vodka / Sorbetto di limone e vodka

**Coupe Williamine, sorbet poire et Poire William's** 12  
Pear sorbet with Williamine / Sorbetto di pere e Williamine

**Irish Coffee Spécial Koudou** 12

**KOUDOU**

28 promenade des anglais 06000 Nice  
www.koudou-restaurant.com

## « LES FRUITS DE MER ET CRUSTACES » SEAFOOD / FRUTTI DI MARE

<b>Huîtres Fines de Claires, Marennes d'Oléron n° 3</b>	les six	<b>11</b>
	Les douze	<b>20</b>
<b>Huîtres Spéciales Roumégous, n° 2</b>	les six	<b>19</b>
	Les douze	<b>36</b>
<b>Bulots à l'Aïoli, 300 grammes</b>		<b>10</b>
<b>Crevettes bouquet et sauce cocktail</b>		<b>17</b>
<b>Clams, la pièce</b>		<b>4</b>
<b>Tourteau, mayonnaise</b>		<b>19</b>
<b>Demi homard du Vivier, grillé ou mayonnaise</b>		<b>25</b>
<b>Homard entier du Vivier, grillé ou mayonnaise</b>		<b>47</b>

## « LES PLATEAUX » MIXED SEAFOOD PLATTER / PIATTI DI FRUTTI DI MARE

<b>L'Assiette du Pêcheur</b>		<b>20</b>
4 huîtres Fines de Claires, 2 crevettes bouquet, bulots.		
<b>Le Panaché</b>		<b>39</b>
6 huîtres Fines de Claires, 4 amandes, 1 clams, 4 crevettes bouquet, bulots.		
<b>Le Plateau de Crustacés</b>		<b>49</b>
6 crevettes bouquet, , 1 tourteau, 1/2 homard.		
<b>Le Royal, plateau pour deux</b>	( par personne)	<b>39</b>
4 huîtres fines de Claires, 4 Spéciales, 4 amandes, 4 clams, 6 crevettes bouquet, bulots, 1 tourteau.		
<b>Le Koudou, plateau pour deux</b>	( par personne)	<b>49</b>
4 huîtres fines de Claires, 4 Spéciales, 4 amandes, 4 clams, 6 crevettes bouquet, bulots, 1 tourteau, 1 homard.		

**Tous nos plateaux sont servis avec sauce mayonnaise, cocktail et aïoli, beurre salé et pain de seigle.**

**KOUDOU**

28 promenade des anglais 06000 Nice  
www.koudou-restaurant.com