

SOCCA D'OR, le goût du partage.

Offrez-vous quelques instants de tradition et de convivialité à la Socca d'Or, au cœur du quartier du port de Nice. Chez Valérie, Frédéric et Jean-Aimé, vous serez reçus avec bonheur.

Ici, se pressent familles et amis, travailleurs et flâneurs, locaux et touristes ; ici, on vient chercher l'âme de la cuisine niçoise, les fondamentaux. Tout est fait maison, y compris le pain, et l'ingrédient qui fait la différence est bien là : l'amour du travail bien



fait.

La socca, produit-phare de la maison, fait partie de l'ADN de Fred ; son grand-père en fabriquait déjà en 1934, non loin de là. C'est désormais lui qui fait tourner les plaques et qui transforme la farine de pois chiche. Mais pas seulement. Dans les deux salles chaleureuses de la maison ou sur les terrasses protégées, on peut également déguster un pan bagnat, une pissaladière, une pizza, une assiette dégustation ou un *pan... panis* ! *Quezaco* ? La réponse niçoise au *fast food* ! Dans un pain moelleux aux olives recouvert de sauce tomate, se découvre une panisse croustillante au basilic sur laquelle se superposent caviar d'aubergines et chips de jambon. Un délice ! Vins* de Provence, Bordeaux et Côtes du Rhône accompagnent les plats, ainsi que le fameux vin niçois de Bellet.

Pour finir tout en « douceurs », tourte de



blettes, tarte aux pommes, sablés aux fraises ou aux citrons du jardin, baba au rhum, pana cotta, ... sont tous succulents ; le fait que Fred soit un ancien pâtissier n'est sans doute pas étranger à l'affaire.

Pour déjeuner, picorer à l'apéro ou pour dîner, la Socca d'Or est un lieu privilégié, un retour aux sources. Et à des prix raisonnables : à partir de 5,90 € pour un verre de vin et une portion de socca, jusqu'à 15 € pour un repas complet. Pensez à réserver.

Infos : 45, rue Bonaparte, 06300 Nice ■
Tél. : 04-93-56-52-93 ■