

« UNE CUISINE DE TERROIR REFLÉTANT LES PRODUITS &
RECETTES NICOISES ET PROVENÇALES... »

ENTRÉES « INTRADA »

Planche « TOUT EN PROVENCE » à partager... à 2 60 €

Petits farcis Niçois/ Pissaladière/ chips de socca/ panisses de Nice/ bruschetta de ratatouille/charcuteries
Italienne & fromages de l'arrière-pays/ beignets de fleurs de courgette

Petits farcis NIÇOIS 26 €



Truite des GORGES DU CIANS cuite au sel et poivre du Domaine 24 €

Courgette jaune & verte, brocoletti de Cagnes sur Mer, espuma de Pamplemousse



Gaspacho de tomates de la RIVIERA 18 €

Tomate cœur de bœuf & cubes de feta, herbes du jardin des senteurs



Carpaccio de bœuf à l'ITALIENNE 18 €

Roquette, tomate, câpres & copeaux de Parmesan



Salade NIÇOISE 28 €

Thon, tomate, cèleri branche, artichaut, radis, poivron vert, œuf dur, anchois, olives



Salade Caesar recette traditionnelle à la volaille fermière grillée 28 €



Plats inclus dans les formules menus : Uniquement le midi Entrée, Plat & café ou infusion Ou Plat & Dessert, café ou infusion 50 €/Entrée, Plat & Dessert, café ou infusion 60 €  Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/ certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk



Plats bien être



Plats sans gluten

LES PLATS “LI VIANDO / LOU PEISSOUN / LI LIEUME”

Volaille fermière À LA NIÇOISE rôtie au four JOSPER 32 €  
Déclinaison de carottes, sauce orange amère

Piece de bœuf du jour façon HAUT PAYS cuite au four JOSPER 42 € 
Pommes Dauphine maison aux herbes & citron du Domaine, ail confit, sauce aux 3 poivres

Merlu de MÉDITERRANÉE 36 €   
Haricots verts de notre producteur Hugo Massi, coques de méditerranée, émulsion marinère

Risotto à L'ITALIENNE & crème de poivrons rouges 34 €  
Condiment Chèvre de Peymeinade, olives et poivrons verts cuit au four au Josper

Burger bœuf "Angus" & CHÈVRE DE PEYMEINADE 32 €
Cuit au four JOSPER, Miel de nos ruches, noix & épinard

Poulpe grillé de roche cuit au Josper 36 €
Déclinaison autour des asperges de Provence

DESSERTS “LEI DESSER” Signature Cheffe Pâtissière Manon Isnard

Vitrine gourmande des desserts Maison 16 €
Sélection de glaces et sorbets Maison 5 €/boule

Plats inclus dans les formules menus : Uniquement le midi Entrée, Plat & café ou infusion Ou Plat & Dessert, café ou infusion 50 €/Entrée, Plat & Dessert, café ou infusion 60 €  Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/ certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk



Plats bien être



Plats sans gluten



« UNE CUISINE DE TERROIR REFLÉTANT LES PRODUITS & RECETTES NICOISES ET PROVENÇALES... »

**BELLES PIÈCES GRILLÉES
AU FOUR JOSPER AU CHARBON NATUREL (30MIN DE CUISSON)**

Côte de bœuf Française (différentes Race à viande Française selon arrivage) 150 € pour 2

Béarnaise & Frites maison

Poisson entier de la pêche du jour Méditerranéenne -selon arrivage- 120 € pour 2

Sauce aux poissons de roche & purée de pomme de terre

Double Côte de cochon (800 grs) marinée aux herbes & citron 90 € pour 2

Purée de pois chiche & légumes vert à l'ail confit, jus de veau

Extra Garniture **+12 €** : Frites maison / Légumes Vert de Cagnes sur Mer assaisonnés à l'huile d'ail confit / Bayaldi de légumes Provençaux/ Riz de Camargue cuit au bouillon de volaille

Plats inclus dans les formules menus : Uniquement le midi Entrée, Plat & café ou infusion Ou Plat & Dessert, café ou infusion 50 €/Entrée, Plat & Dessert, café ou infusion 60 €  Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/ certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes

disponible au Desk



Plats bien être



Plats sans gluten