

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

ENTRÉES "INTRADA"

Planche PROVENÇALE à partager... à 2 60 €

Petits farcis Niçois/ Pissaladière/ panisses de Nice/ ratatouille NIÇOISE/charcuteries Italiennes & fromages de l'arrière-pays/ beignets de fleurs de courgette

Petits farcis NIÇOIS  26 €

Carpaccio de Daurade de MÉDITERRANÉE, condiments orange et citron 28€

Accompagné d'une salade verte à la vinaigrette citronnée   

Vitello tonnato à L'ITALIENNE    26 €

Fines tranches de veau, crème de thon, anchois, copeaux de Parmesan et câpres frits

La tomate du SUD dans tous ses états   26 €

Carpaccio de tomates accompagné de son gaspacho, mousse de burrata des pouilles, croquants de pin

Salade Détox   34 €

Quinoa et pavot assaisonnés d'une vinaigrette miel et noix, pommes granny, épinards, avocat, gambas grillées

Salade NIÇOISE   28 €

Thon, tomate, céleri branche, artichauts, radis, poivron vert, œuf dur, anchois, olives

Salade Caesar recette traditionnelle  28 €

À la volaille fermière grillée ou panée

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, à consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk

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

Linguine & Palourdes cuites au four JOSPER  34 €
Sauce tomate & ail

Poisson de MÉDITERRANÉE  36 €
Bouillon de pistou, fregola Sarda, légumes verts de Cagnes-sur-Mer

Veau de l'Aveyron cuit à basse température  38 €
Champignons du moment, polenta frit aux tomates confites

Entrecôte de boeuf (Limousine) cuite au four JOSPER 42 €
Pommes Dauphine Maison et jus de veau

Burger de bœuf Black Angus cuit au four JOSPER 34 €
Compotée d'oignons, cheddar, bacon...

Côtelettes d'agneau cuites au four JOSPER   42 €
Légumes du Jardin ou du Pays cuits au four JOSPER

DESSERTS “LI 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, à consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk

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

**BELLES PIÈCES GRILLÉES
AU FOUR JOSPER AU CHARBON NATUREL**

30 MINUTES DE CUISSON

Côte de bœuf Limousine 150 € POUR 2
Sauce Béarnaise & Frites maison

Poisson entier de la pêche du jour Méditerranéenne (selon arrivage)
Beurre blanc & purée de pommes de terre **120 € POUR 2**

Double côte de veau en cocotte fumée au thym du Domaine
Légumes du Jardin ou du Pays cuits au four JOSPER **120 € POUR 2**

Extra garniture de **+12 € pièce** : Frites maison / Légumes du Jardin ou du Pays cuits au four JOSPER/ Purée de pommes de terre

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, à 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
Healthy food



Plats sans gluten
Gluten free