

## MENUS DÉCOUVERTES

ENTRÉE, PLAT, CAFÉ OU INFUSION	50 €
OU PLAT & DESSERT, CAFÉ OU INFUSION	
ENTRÉE, PLAT & DESSERT, CAFÉ OU INFUSION	65 €

### ENTRÉES "INTRADA"

Jaune d'œuf confit à 55 degrés, poireaux, crumble d'ail & mousse à l'oseille 	24 €
Cappuccino de butternut, girolles & noisettes torréfiées  	24 €
Fromage de "Peymeinade" au miel, châtaignes, mâche & coing rôti 	22 €
Aioli de Méditerranée aux légumes crus & cuits  	26 €
Escargots de "Saint Vallier de Thiey", oignon paille confit, sauce persil 	28 €

### PLATS "LI VIANDO LOU PEISSOUN/LI LIEUME"

Blanquette de nos pêcheurs au  safran, moules, crémeux de rouille	34 €
Noix de Saint Jacques aux légumes d'automne & beurre blanc au sarrasin  	34 €
Ravioli de cèpes, tuiles de parmesan & mousse forestière	38 €
Pressé de joue de bœuf, déclinaison de panais & condiments d'agrumes de Menton, sauce venaison 	36 €
Picanha de veau, pestou de cresson   	38 €
Tajine végétarien de légumes   	30 €

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



Plats bien-être  
Healthy food



Plats sans gluten  
Gluten free

### LES INCONTOURNABLES

Les traditionnels petits farcis Niçois aux légumes de saison (Entrée) 	26 €
Burger de bœuf Black Angus, cheddar, confit d'oignons & bacon	32 €

### PIÈCES À PARTAGER

Loup entier sans arête, garni de branches de fenouil et herbes du jardin, vierge de fenouil confit, cébettes, fruit de la passion	120 € POUR 2
Carré de veau fumé en cocotte au romarin, jus de veau	120 € POUR 2
Côtes de porc fumé en cocotte aux herbes du moment	120 € POUR 2

*Accompagnements au choix de +12 € :*

*Pommes dauphine / légumes de saison /  
frites maison / poêlée de champignons*

CHARIOT DE FROMAGES	16 €
---------------------	------

DESSERTS "LI DESSER"	16 €
----------------------	------

Café Gourmand
Pomme fondante façon tatin
Mi-cuit au chocolat 70%
Ananas rôtis à la fève de tonka & Ananas frais
Poire pochée/pain d'épices moelleux/ noisettes caramélisées
Comme une tarte au citron: billes de mousse citron, yuzu, croustillant à l'amande & meringue croquante