

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

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 € |
| Aïoli 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 € |
| Raviolis 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 € |

LES INCONTOURNABLES

- | | |
|---|------|
| Les traditionnels petits farcis Niçois aux légumes de saison (Entrée)  | 26 € |
| Burger de bœuf Black Angus, raclette à l'ail des ours, confit d'oignons & bacon | 32 € |

PLATS CUITS AU FOUR JOSPER

(CHARBON DE BOIS D'ORIGINE VÉGÉTALE)

- | | |
|---|------------------------|
| Loup entier sans arête, garni de branches de fenouil et herbes du jardin, vierge de fenouil confit, cebettes, 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

DESSERTS "LI DESSER"

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| Vitrine gourmande des desserts Maison | 16 € |
| Café Gourmand | 16 € |
| Sélection de glaces et sorbets Maison | 5 €
<small>PAR BOULE</small> |

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

« LOCAL CUISINE REFLECTING NIÇOISE AND PROVENÇAL PRODUCTS &
RECIPES... »

MENU ENFANT - 4 À 12 ANS- (3 PLATS) 32 €

1 Entrée au choix (10 € si commandée seule)

Salade de pâtes à la sauce tomate et billes de mozzarella
L'assiette de jambon blanc et salade verte
Tomates & billes de Mozzarella
Velouté de saison 

* * *

1 Plat au choix (22 € si commandé seul)

Steak haché Black Angus
Poisson du jour 
Blanc de poulet fermier 
Nuggets de poulet « Bio » 4 pièces
Pâtes/ Riz ou Fregola Sarda accompagnés de sauce Tomate / Pesto ou Bolognaise

1 Garniture au choix (12 € si commandée seule)

Légumes de saison/ Frites maison / ou Purée de pommes de terre / Pommes de terre grenailles

* * *

1 Dessert au choix (10 € si commandé seul)

Mousse au chocolat/ Fromage blanc et coulis de fruits rouges/ Glace vanille et chocolat..

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