


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 chèvre au miel,
châtaignes, mâche & coing rôti  22 €

Aioli de Méditerranée, pulpe et
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,
moules, crémeux de rouille  34 €

Noix de Saint Jacques aux légumes
d'automne & beurre blanc
au sarrasin    34 €


Ravioli forestier, tuiles de parmesan
& mousse des sous bois  38 €

Pressé de joue de bœuf, déclinaison
de panais & condiments d'agrumes,
sauce venaison   36 €

Picanha de veau, pesto 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,
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 15€ /100GRS

Carré de veau fumé en cocotte au
romarin, jus de veau 120 €
POUR 2

Côtes de cochon fumé en cocotte
aux herbes du moment 120 €
POUR 2

Accompagnements aux choix :

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

CHARIOT DE FROMAGES 25 €

DESSERTS "LI DESSER"  16 €
Café Gourmand

Pommes fondantes caramélisées, crème vanillée,
tuiles croustillantes, sauce caramel beurre salé

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

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



DISCOVERY MENUS

STARTER, MAIN COURSE COFFEE OR INFUSION 50 €
OR MAIN COURSE & DESSERT, COFFEE OR INFUSION

STARTER, MAIN COURSE & DESSERT, COFFEE OR INFUSION 65 €



STARTERS "INTRADA"

Candied egg yolk cooked at 55 degrees, leeks, garlic crumble & sorrel mousse  24 €


Butternut cappuccino, chanterelles & roasted hazelnut   24 €




Goat cheese with honey, chestnuts, lamb's lettuce & roasted quince  22 €

Mediterranean octopus Aioli, raw & cooked vegetables    26 €

Snails from "Saint Vallier de Thiey", candied onion, parsley sauce   28 €




MAIN COURSE "LI VIANDO/LOU PEISSOUN/LI LIEUME"



Blanquette of our fishermen, mussels, creamy rust sauce  34 €

Scallops with seasonal autumn vegetables & white buckwheat butter    34 €


Mushrooms ravioli, parmesan crisps tuiles  38 €

Pressed beef cheeks, parsnip in different way & citrus condiments, venaison sauce   36 €

Veal picanha, pesto of watercress    38 €

Vegetarien Tajine with vegetables   30 €

THE MUST-EAT

Traditional Small Niçois stuffed with seasonal vegetables (starter)  26 €

Oven-baked Black Angus beef burger, cheddar, candied onions & bacon 32 €

GRILLED PIECES

Whole sea bass, garnished with fennel sprigs & garden herbs, virgin sauce of fennel confit, cebettes & passion fruit 15€ / 100GRS

Rack of veal in smoked casserole with Domaine thyme 120 € FOR 2

Pork ribs in smoked casserole with herbs of the moment 120 € FOR 2

Choice of garnish :

Homemade Dauphine potatoes / oven-cooked garden Vegetables / *Homemade French fries* / *Fried mushrooms*

CHEESE CART 25 €

DESSERTS "LI DESSER"  16 €

Gourmet coffee

Caramelized apples, vanilla cream, crispy tiles, salted butter caramel sauce

Mi Cuit Chocolate 70%


Roasted pineapple with tonka bean & Fresh pineapple

Poached pear, soft gingerbread, caramelized hazelnuts

Like a lemon tart : lemon mousse balls, yuzu, almond crisp & crunchy meringue



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 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 Dauphine

* * *


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



CHILDREN'S MENU 4 TO 12 YEARS OLD (3 COURSES) 32 €

1 starter of your choice (10€ per dish)

Pasta salad with tomato sauce and mozzarella balls
The plate of white ham and green salad
Tomato & Mozzarella balls
Seasonal cream soup 

* * *

1 dish of your choice (22€ per dish)

Black Angus ground beef
Fish of the day 
Free-range poultry breast 
"Organic" chicken nuggets 4 pieces
Pasta with Tomato / Pesto / Bolognese sauce

1 garnish of your choice (12€ per dish)

Seasonal vegetables / Homemade French fries / or Mashed potatoes / Dauphine potatoes

* * *

1 Dessert of your choice (10€ per dish)

Chocolate mousse/ Cottage cheese and red fruit coulis/ Vanilla and chocolate ice cream...

Celery salt (allergen) available in glass jars on the bar counter/ some cocktails may contain celery salt and some wines may contain sulfites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Alcohol is dangerous for your health, please consume in moderation. Some products contain sulfites/egg products/milk products. Allergen map available at the Desk