



**LE JOSEPH**  
Restaurant

# LET EAT BE.

Carte concoctée par notre Chef Daniele Mango

## **POUR UNE PETITE FAIM OU À PARTAGER** **FOR A LITTLE HUNGER OR TO SHARE**

### **Barbajuan du Pays Niçois aux Blettes, Coulis de Tomates Pimentées**

*Barbajuan from Nice with Chard, Spicy Tomato Coulis*

**14.00€**

### **Carpaccio de Poulpe au Yuzu, Miel, Gingembre, Légumes Crus, Cuits**

*Octopus Carpaccio with Yuzu, Honey, Ginger, Raw and Cooked Vegetables*

**17.00€**

### **Salade d'Artichauts, Anchoïade, Noisettes Torréfiées**

*Artichoke Salad, Anchovy Sauce and Roasted Hazelnuts*

**16.00€**

### **Ceviche de Daurade au lait de Coco, Grenade, Coulis de Fruits de la Passion**

*Sea Bream Ceviche with Coconut Milk, Pomegranate, Passion Fruit Coulis*

**17.00€**

### **Beignets de Fleurs de Courgettes Farcis à la Ricotta, Sbrinz,**

### **Crème de Courgettes à la Menthe, Compoté de Tomates**

*Zucchini Flowers Fritters Stuffed with Ricotta, Sbrinz, Mint Zucchini Cream, Tomato Compote*

**14.00€**

### **Vitello Tonnato, Salade de Légumes Croquants**

*Vitello Tonnato, Crunchy Vegetable Salad*

**15.00€**

### **Huîtres Chaudes Panées à la Noisette Torréfiée**

*Hot Oysters Breaded with Roasted Hazelnut*

**17.00€**

## **ITALY LOVERS**

### **Spaghetti alla Carbonara**

*Spaghetti Carbonara*

**22.00€**

### **Cannelloni aux Gambas, Jus de Crustacés**

*Cannelloni with Gambas, Shellfish Juice*

**23.00€**

### **Linguine alle Vongole**

*Linguine with Clams*

**24.00€**

### **Bucatini alla Puttanesca di Tonno Rosso, Olives, Câpres, Anchois**

*Bucatini alla Puttanesca with Red Tuna, Olives, Capers, Anchovy*

**21.00€**

## NICE TO MEAT YOU ! NOS VIANDES

### Poitrine de Porc Marinée au Sel de Guérande, Laquée au Miel, Ail, Piment Poêlée de Brocoli Rave, Beignet de Provole Fumé

*Pork Belly Marinated in Guérande Salt, Glazed with Honey, Garlic and Chilli  
Pan fried Broccoli Rave and Smoked Provole Beignet*

**25.00€**

### Tartare de Bœuf, Frites, Salade verte

*Beef Tartar, French Fries, Salad*

**26.00€**

### Entrecôte française, Pommes de Terre Grenailles, Salade verte

*French Rib Steak, Roasted Potatoes, Salad*

**31.00€**

### Poulet farci à la Pancetta, Pommes de Terre Amandine en Robe de Champs

*Stuffed Chicken with Pancetta, baked Amandine Potatoes*

**24.00€**

## NICE TO SEA YOU ! NOS POISSONS

### Tataki de Thon, Rouleau de Tofu, Soja, Champignons Shiitake

*Tuna Tataki, Tofu Roll, Soy, Shiitake Mushrooms*

**29.00€**

### Rascasse gratinée à la Provençale, Caponata de Légumes

**Ragout de Fèves du Pays Niçois, Sauce Vin rouge**

*Provence style Gratinated Scorpion fish, Vegetables Caponata*

*Bean stew from Nice, Red Wine Sauce*

**31.00€**

### Gambas Grillées, Sauce fraîcheur, Asperges, Salade d'Agretti

*Grilled Prawns, Fresh Sauce, Asparagus, Agretti Salad*

**28.00€**

### Filet de Loup Vapeur, Poêlée d'Artichauts Violets, Concassé de Tomates au Basilic, Purée de Pommes de Terre maison

*Steamed Bass Fillet, Pan-fried Purple Artichokes,*

*Crushed Tomatoes with Basil, homemade Mashed Potatoes*

**27.00€**



**LE SAINT-VINCENT**

Hôtel  
\*\*\*\*