



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

Salade d'Artichauts, Anchoïade, Noisettes Torréfiées

Artichoke Salad, Anchovy Sauce and Roasted Hazelnuts

19.00 €

Calamars Grillés, Risotto d'Orge Perlé

Grilled Calamari, Barley Risotto

22.00 €

Salade Thaï aux Crevettes

Thai Shrimps Salad

21.00 €

Petits Farcis Niçois, Coulis de Tomates

Petits farcis from Nice (vegetables stuffed with meat), Tomato Sauce

21.00 €

Saint-Jacques, Crème de Topinambours et Artichauts Rôtis

Scallops, Jerusalem Artichoke Cream and Roasted Artichokes

24.00 €

Beignets 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

17.00 €

ITALY LOVERS

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti Carbonara

22.00 €

Risotto Courges et Gorgonzola, Noix et Nduja

Squash and Gorgonzola Risotto with Walnuts and Nduja

22.00 €

Malfatti Ricotta et Epinards, Crème "Caccio e Pepe" et Foccacia

Malfatti Ricotta with Spinach, "Caccio e Pepe" cream and Foccacia

21.00 €

Tagliatelle Champignons et Truffes

Mushrooms and Truffles Tagliatelle

24.00 €

Raviolis Niçois Sauce aux Cèpes

Ravioli from Nice with Mushroom Sauce

23.00 €

Prix nets TTC - service compris - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



Convient aux Végétariens

NICE TO MEAT YOU ! NOS VIANDES

Tartare Bœuf Traditionnel ou Poêlé (A/R), Frites, Salade verte
Beef Tartare Traditional or Pan-fried, French Fries, Salad
28.00 €

Poitrine de Porc, façon Barbecue , Poêlée d' Asperges
Pork belly Barbecued style, Pan-fried asparagus
25.00 €

Entrecôte, Purée de Pommes de Terre à la Truffe ou Frites fraîches
(sauce au choix : Béarnaise, Bleu d'Auvergne ou Poivre)
Entrecôte, Truffle Potato mashed potatoes or French Fries
(choice of sauce: Béarnaise, Blue cheese d'Auvergne or Peppercorn)
33.00 €

Piccata de Veau au Citron et à la Sauge, Epinards à la Crème
Veal Piccata with Lemon and Sage, Creamed Spinach
27.00 €

Boeuf Bourguignon et Gratin Dauphinois
Beef Bourguignon and Dauphinois gratin
26.00 €

NICE TO SEA YOU ! NOS POISSONS

Tentacules de Poulpes Rôtis, Houmous au Cumin et Pickles de Poivrons, Vitelotte
Roasted Octopus Tentacle with Cumin Hummus and Pepper Pickles, Vitelotte Potatoes
29.00 €

Tranche de Cabillaud, Pakchoï aux Raisins Secs, Sauce Coriandre
Sliced Cod, Raisin Pakchoï, Coriander sauce
26.00 €

Lotte Bardé au Lard, Crémeux de Courges, Pain de Seigle et Pleurotes grillées
Barded Monkfish with Bacon, Creamy Squash, Rye Bread and Roasted Oyster Mushrooms
30.00 €

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
28.00 €



LE SAINT-VINCENT
Hôtel
