

# Les entrées • Starters

Assiette de charcuterie Ibérique (Jambon, Chorizo et Bresaola) Iberic Delicatessen plate (Ham, Chorizo and Bresaola)	21.00 €
Foie gras maison et son chutney de pommes chaud au vieux rhum Homemade Foie gras with hot aged rum apple chutney	25.00 €
Buddha bowl (Quinoa, avocat, pousses de soja, tomates cerises) Buddha bowl (Quinoa, avocado, soy sprouts, cherry tomatoes)	20.00 €
Œuf mollet des bois Soft boiled egg from woods	19.00 €
Les farcis niçois « Lu farcit nissart » Stuffed vegetables	19.00 €
Soupe de poissons de roche aux agrumes de Menton « La soupa de pei » Fish soup with Menton citrus	21.00 €
Les sardines farcies à la Niçoise « Li sardina farcidi à la nissarda » Stuffed sardines in a Niçoise style	20.00 €

# Les pâtes • Pastas

Risotto aux noix de Saint-Jacques et son émulsion au café Scallops risotto with coffee emulsion	26.00 €
Spaghetti sauce pesto Spaghetti with pesto sauce	17.00 €
Gnocchi niçois à la sauce tomate « Lu gnocchi nissart » Homemade gnocchi with tomatoe sauce	17.00 €
Ravioli Niçois aux cèpes et copeaux de parmesan « Li raiola nissart » Homemade ravioli with mushrooms sauce and parmesan cheese	19.00 €

# Les viandes • Meats

Souris d'agneau au thym, purée de pomme de terre Lamb shank with tyme, mashed potatoes	25.00 €
Suprême de volaille fermière, ratatouille niçoise et son jus persillé Poultry supreme, Niçoise ratatouille with veined juice	23.00 €
L'entrecôte de bœuf – Black Angus et gratin dauphinois Black Angus steak with potato gratin	29.00 €
Magret de canard du Sud-Ouest en croûte d'arachide, poireaux crayon confits au miel et sa sauce aigre douce Breast of duck from South-West in peanut crust, candied leeks with sweet and sour sauce	25.00 €
Daube niçoise « La doba nissarda » Niçoise stew	23.00 €
Tartare de bœuf Charolais au couteau (170g) Beef tartar (170 g)	25.00 €

# Les poissons • Fishes

Filet de maquereau rôti, chou-fleur et chou romanesco, beurre de gingembre Roasted mackerel fillet, cauliflower and romanesco cabbage, ginger butter	24.00 €
½ Homard bleu rôti au beurre d'herbes et sa purée de pomme de terre Half lobster roasted in herbs butter and mashed potatoes	26.00 €
Filet de turbot vapeur, sauté de jeunes pousses d'épinard au beurre frais, noisette et son jus de champignons Steamed turbot fillet, young spinach shoots in fresh butter, halzenut and its mushrooms juice	25.00 €

## Une envie de fromages • Range of cheese

Sélection de fromages affinés et son verre de vin  
Mature cheese platter and a glass of wine

Sélection de fromages affinés  
Mature cheese platter

## Nos Desserts Maison • Home made Deserts

Ma balade en forêt  
My walk in forest

La tourte de blettes « La tourta de blea »  
Blette pie

Les beignets de pommes raisins secs « Li bigneta de poun e asebic »  
Apple doughnuts and dried grapes

Baba maison citron vert et chocolat blanc  
Green lemon and white chocolate homemade Baba

L'entremet aux chocolats, noisettes caramélisées  
Chocolates dessert, caramelised hazelnuts

Coupe de fruits frais de saison, cigarette russe maison  
Seasonal fresh fruits salad, homemade russian cigarette

Café gourmand de saison  
Gourmet coffee

## Les glaces • Ice creams

18.00 € Coupe 1 boule 3.50 €  
1 scoop bowl

13.00 € Coupe 2 boules 6.00 €  
2 scoops bowl

Coupe 3 boules 7.50 €  
3 scoops bowl

12.00€ **Parfums des glaces :**  
Vanille, chocolat, café, rhum-raisin,  
Dulce de leche

11.00€ **Parfums des sorbets :**  
Fraise, citron, framboise, mangue

10.00€ **Ice cream flavors :**  
Vanilla, chocolate, coffee, rum-raisin,  
Dulce de leche

11.00€ **Sorbet flavors:**  
Strawberry, lemon, raspberry, mango

12.00€

10.00€

11.00 €