

# À MANGER

Un clin d'œil ? à nos racines, notre belle région, nos producteurs et artisans. Le restaurant met en lumière sa région niçoise à travers une cuisine faite-maison, sincère et gourmande, tout en s'appuyant sur un circuit court. Le Chef travaille en étroite collaboration avec les producteurs de la région afin d'élaborer des menus de saison. Notre maître mot? l'authenticité avec pour ligne directrice le goût.

*Le chef adapte ses recettes en fonction des régimes alimentaires de chacun.*

**Les menus sont servis par personne et pour l'ensemble de la table.**



## LAISSEZ-VOUS PORTER

Une dégustation en 4 services • 45 €  
Option : Accord mets & vins • 3 verres • 30 €

La Tomate bio du Var  
*A l'huile d'olive de Camporosso, beignets d'aubergines, sauce au lait de chèvre*

\*\*\*\*

La Castagnole de Méditerranée  
*Marinée au citron de Pays, mousseline de carottes aux agrumes, pickles de betterave*

\*\*\*\*

La Sérieole de Méditerranée  
*A la plancha, courgettes trompettes, fenouils braisés, beurre d'algues*

**Ou**

La Volaille fermière  
*En deux façons, purée de pomme de terre, jus au romarin*

\*\*\*\*

Le Citron de Pays  
*En crèmeux et sorbet, sablé sarrasin, meringue*



## LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE

Une dégustation en 6 services • 65 €  
Option : Accord mets & vins • 4 verres • 40 €

La Tomate bio du Var  
*A l'huile d'olive de Camporosso, beignets d'aubergines, sauce au lait de chèvre*

\*\*\*\*

La Castagnole de Méditerranée  
*Marinée au citron de Pays, mousseline de carottes aux agrumes, pickles de betterave*

\*\*\*\*

Le Sérieole de Méditerranée  
*A la plancha, courgettes trompettes, fenouils braisés, beurre d'algues*

\*\*\*\*

La Volaille fermière  
*En deux façons, purée de pomme de terre, jus au romarin*

\*\*\*\*

Le Citron de Pays  
*En crèmeux et sorbet, sablé sarrasin, meringue*

\*\*\*\*

La figue de Provence  
*Rôtie, financier aux amandes, glace yaourt*



# À MANGER



## À VOTRE GUISE

---

### L'ENTRÉE EN MATIÈRE

La Tomate bio du Var • 12€

*A l'huile d'olive de Camporosso, beignets d'aubergines, sauce au lait de chèvre*

L'Oeuf bio de Vence • 12€

*Mollet, crémeux de choux fleur, courgette trompettes, caviar de hareng fumé*

La Castagnole de Méditerranée • 14€

*Marinée au citron de Pays, mousseline de carottes aux agrumes, pickles de betterave*

### DANS LE VIF DU SUJET

La Sériole de Méditerranée • 32€

*A la plancha, fenouils braisés, courgettes trompettes, beurre d'algues*

La Volaille fermière • 27€

*En deux façons, purée de pomme de terre, jus au romarin*

L'Agneau de l'Adret • 29€

*La selle rôtie, caviar d'aubergines, poivrons, jus au thym*

Le Ris de Veau • 39€

*Courgettes trompettes, crème de morilles*

Le Veau bien élevé à basse température • 32€

*Crémeux de potimarron, betterave, jus au citron de Pays*

### FINIR EN BEAUTÉ

Le citron de Pays • 12€

*En crémeux et sorbet, sablé sarrasin, meringue*

Le chocolat noir 70% • 12€

*Tartelette tiède au chocolat grand cru*

La figue de Provence • 12€

*Rôtie, financier aux amandes, glace yaourt*

Glaces et sorbets de Monica • 3 € l'unité

*Chocolat, Vanille, Citron, Framboise, mangue, gingembre, yaourt*



# À BOIRE

## BAR

### LA SÉLECTION DU CLIN D'OEIL

#### SOFTS & ALCOOLS

Eau plate, Eau gazeuse filtrée par nos soins	4€
Coca, Coca Zéro, ice tea	4€
Jus de fruits artisanaux	4€
Sirop à l'eau	2,5€
Verre de vin à partir de	8€
Bières du comté de Nice	8€

#### APÉRITIFS

Casa	4€
Pastis Local Biologique	5€
Campari	5€
Martini blanc, Rouge	5€
Kir vin blanc	8€
Kir royal	12€
Spritz	12€

#### BOISSONS CHAUDES

Café expresso - Déca	2€
Café Blue Montain de Jamaïque	5€
Café des Petits Producteurs	2,5€
Café noisette	2,5€
Café crème	4€
Café Américain	3€
Cappuccino	4€
Café double	4€
Thé Mariage Frères	5€



*À consommer avec modération.*

# À BOIRE

## SPIRITUEUX

### LA SÉLECTION DU CLIN D'OEIL

<b>Gin Porters tropical old tom</b> <i>Gin britannique, plantes naturelles, distillés à froid. Note fruit de la passion et goyave</i>	12€	<b>Skinos</b> <i>Liqueur rare de mastiha sève antique produite au nord de l'île grecque de Chios en mer Egée. Note de concombre et végétal</i>	12€
<b>Gin Ginette collection printanière</b> <i>Gin artisanal français au baie de genièvre, zeste de citron et bergamote, gingembre, certifié bio.</i>	12€	<b>Espadín De San Baltazar Guelavila</b> <i>Mezcal artisanal, tons fruités, sucré et légèrement savoureux à la noix de coco, suivis des tons d'herbes et d'épices</i>	12€
<b>Maund Rhum 12 ans d'âge</b> <i>Rhum jamaïcain artisanal, distillé en Suisse, puis assemblé dans les Alpes. Aromatique sur la cannelle, vanille, amande et café.</i>	12€	<b>Liqueur de Verveine, Framboise ou Menthe</b> <i>Lachanenche, c'est avant tout une histoire de famille et de valeurs. Matières premières cultivés dans la région Paca, 100% naturel et certifié bio.</i>	9€
<b>Mezcal Union Joven</b> <i>Une initiative syndicale mezcal qui vise à préserver les emplois et à stimuler l'économie locale à travers les produits biologiques. 100% Agave et artisanal. Note de Poire, Pomme, Fumée et Herbes</i>	12€	<b>Tequila Vecindad Artisan</b> <i>Une alliance de modernité, de par son procédé de fabrication, et de tradition. Les agaves bleus sont cueillis à la main, puis distillée en cette tequila d'une pureté inégalable</i>	12€
<b>Eau Si Rare</b> <i>Eau de vie de raisin, biodynamic. Distillée au Sud-Ouest de la France. Une syrah délicate.</i>	12€	<b>Glasshouse whisky</b> <i>Idéalement servi avec une eau gazeuse. 100% d'orge maltée. Note d'ananas mûr.</i>	12€
<b>Le Vieux Télégraphe 2007</b> <i>Vieux Marc, eau de vie des Côtes-du-Rhône. Vieux Grenache sans filtration. Parfum de vanille, raisin secs, beurre et fumée profonde</i>	15€	<b>Chartreuse Jaune</b> <i>Produite par Les Pères Chartreux, cuvée des Meilleurs Ouvriers de France. Liqueur Herbale, nerveuse, puissance en bouche.</i>	14€



À consommer avec modération.