

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 €

L'Œuf Bio

Poché, mousseline de potimarron, pancetta, noisettes du Piémont

L'Encornet

Sauté à l'ail doux, houmous, choux romanesco

La Castagnole de Méditerranée

A la plancha, fenouils confits, courgettes trompettes, soupe de roche

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 €

L'Œuf Bio

Poché, mousseline de potimarron, pancetta, noisettes du Piémont

L'Encornet

Sauté à l'ail doux, houmous, choux romanesco

La Castagnole de Méditerranée

A la plancha, fenouils confits, courgettes trompettes, soupe de roche

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

Le Financier

Aux amandes, compotée de myrtilles, glace yaourt



À MANGER



À VOTRE GUISE

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

L'Œuf Bio • 12€

Poché, mousseline de potimarron, pancetta, noisettes du Piémont

La terrine de cochon noir bio • 10€

Whisky, noisettes du piémont

L'Encornet • 14€

Sauté à l'ail doux, houmous, choux romanesco

DANS LE VIF DU SUJET

La Castagnole de la Mer Méditerranée • 29€

A la plancha, fenouils confits, courgettes trompettes, soupe de roche

Le cochon noir bio de Saint-Cézaire-Sur-Siagne • 32€

Jambon braisé, purée de pomme de terre, cèpes poêlés, jus au thym

La Volaille fermière • 29€

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

La joue de Bœuf • 28€

Braisée, purée de carottes à l'orange et cumin, poireaux grillés, jus au vin rouge et genièvre

FINIR EN BEAUTÉ

Le Citron de Pays • 12€

En crèmeux et sorbet, sablé sarrasin, meringue

Le Chocolat noir 70% • 10€

Tartelette tiède au chocolat grand cru, noisettes caramélisées

Le Financier • 12€

Aux amandes, compotée de myrtilles, glace yaourt

Les Fromages • 14€

La sélection du Chef

Glaces et Sorbets de Monica • 3 € l'unité

Chocolat, Vanille, Citron, Framboise, gingembre, yaourt



LE CLIN D'ŒIL

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	6€
Sirop à l'eau	3€
Verre de vin à partir de	8€
Bières du comté de Nice	8€
Cidre artisanal	7€

APÉRITIFS

Ricard	4€
Pastis Local Biologique	5€
Coupe de champagne	12€
Campari	5€
Martini blanc, Rouge	5€
Kir vin blanc	10€
Kir royal	14€
Spritz	12€

BOISSONS CHAUDES

Expresso - Déca	2,5€
Café noisette	3€
Café allongé noisette	4€
Café Américain	3€
Cappuccino	4€
Café double	5€
Thé Mariage Frères	5€



À consommer avec modération.

À BOIRE

SPIRITUEUX

LA SÉLECTION DU CLIN D'OEIL

Gin Porters tropical old tom 12€ <i>Gin britannique, plantes naturelles, distillés à froid. Note fruit de la passion et goyave</i>	Skinos 12€ <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>
Gin Ginette collection printanière 12€ <i>Gin artisanal français au baie de genièvre, zeste de citron et bergamote, gingembre, certifié bio.</i>	Espadín De San Baltazar Guelavila 12€ <i>Mezcal artisanal, tons fruités, sucré et légèrement savoureux à la noix de coco, suivis des tons d'herbes et d'épices</i>
Maud Rhum 12 ans d'âge 12€ <i>Rhum jamaïcain artisanal, distillé en Suisse, puis assemblé dans les Alpes. Aromatique sur la cannelle, vanille, amande et café.</i>	Liqueur de Verveine, Framboise ou Menthe 9€ <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>
Mezcal Union Joven 12€ <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>	Tequila Vecindad Artisan 12€ <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>
Eau Si Rare 12€ <i>Eau de vie de raisin, biodynamique. Distillée au Sud-Ouest de la France. Une syrah délicate.</i>	Glasshouse whisky 12€ <i>Idéalement servi avec une eau gazeuse. 100% d'orge maltée. Note d'ananas mûr.</i>
Le Vieux Télégraphe 2007 15€ <i>Vieux Marc, eau de vie des Côtes-du-Rhône. Vieux Grenache sans filtration. Parfum de vanille, raisin secs, beurre et fumée profonde</i>	Chartreuse Jaune 14€ <i>Produite par Les Pères Chartreux, cuvée des Meilleurs Ouvriers de France. Liqueur Herbale, nerveuse, puissance en bouche.</i>



À consommer avec modération.