

# 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

*Cuit à basse température, mousseline de choux fleur, choux romanesco, caviar de hareng fumé*

\*\*\*\*

### La Saint-Jacques

*En carpaccio, fenouils croquants, clémentine Corse, pousse de daikon*

\*\*\*\*

### La Pêche de Méditerranée

*A la plancha, topinambours et salsifis étuvés, émulsion gingembre*

### **Ou**

### La Volaille fermière

*En deux façon, purée de pomme de terre, choux kale, jus au romarin*

\*\*\*\*

### Le Citron de Pays

*En crémeux et sorbet, sablé sarrasin, meringue*



## LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE

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

### L'Œuf Bio

*Cuit à basse température, mousseline de choux fleur, choux romanesco, caviar de hareng fumé*

\*\*\*\*

### La Saint-Jacques

*En carpaccio, fenouils croquants, clémentine Corse, pousse de daikon*

\*\*\*\*

### La Pêche de Méditerranée

*A la plancha, topinambours et salsifis étuvés, émulsion gingembre*

\*\*\*\*

### La Volaille fermière

*En deux façon, purée de pomme de terre, choux kale, jus au romarin*

\*\*\*\*

### Le Citron de Pays

*En crémeux et sorbet, sablé sarrasin, meringue*

\*\*\*\*

### Le Chocolat noir Grand cru

*En mousse, praliné de cèpe et noisettes du Piémont*



# À MANGER



## À VOTRE GUISE

---

### L'ENTRÉE EN MATIÈRE

L'Œuf Bio • 12€

*Cuit à basse température, mousseline de choux fleur, choux romanesco, caviar de hareng fumé*

Le foie gras fermier • 17€

*Mi-cuit au naturel, confit de gingembre, noisette*

La Saint-Jacques • 14€

*En carpaccio, fenouils croquants, clémentine Corse, pousse de daikon*

### DANS LE VIF DU SUJET

La Pêche de Méditerranée • 29€

*A la plancha, topinambours et salsifis étuvés, émulsion gingembre*

La volaille fermière • 28€

*En deux façon, purée de pomme de terre, choux kale, jus au romarin*

L'agneau de l'Adret • 29€

*Le carré rôti, épaule confite, purée de potimarron, jus aux épices*

### FINIR EN BEAUTÉ

Le Citron de Pays • 12€

*En crémeux et sorbet, sablé sarrasin, meringue*

Le Chocolat noir Grand cru • 12€

*En mousse, praliné de cèpe et noisettes du Piémont*

Le baba du Clin d'Œil • 14€

*Crème chantilly, chartreuse*

Les Fromages • 12€

*La sélection du Chef*

Glaces et Sorbets de Monica • 3 € l'unité

*Chocolat, Vanille, Citron, Framboise, 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	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**

*Gin britannique, plantes naturelles, distillés à froid. Note fruit de la passion et goyave*

12  
€

#### **Gin Ginette collection printanière**

*Gin artisanal français au baie de genièvre, zeste de citron et bergamote, gingembre, certifié bio.*

12  
€

#### **Maund Rhum 12 ans d'âge**

*Rhum jamaïcain artisanal, distillé en Suisse, puis assemblé dans les Alpes. Aromatique sur la cannelle, vanille, amande et café.*

12  
€

#### **Mezcal Union Joven**

*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*

12  
€

#### **Eau Si Rare**

*Eau de vie de raisin, biodynamique. Distillée au Sud-Ouest de la France. Une syrah délicate.*

12  
€

#### **Le Vieux Télégraphe 2007**

*Vieux Marc, eau de vie des Côtes-du-Rhône. Vieux Grenache sans filtration. Parfum de vanille, raisin secs, beurre et fumée profonde*

15  
€

#### **Skinos**

*Liqueur rare de mastiha sève antique produite au nord de l'île grecque de Chios en mer Egée. Note de concombre et végétal*

12  
€

#### **Espadín De San Baltazar Guelavila**

*Mezcal artisanal, tons fruités, sucré et légèrement savoureux à la noix de coco, suivis des tons d'herbes et d'épices*

12  
€

#### **Liqueur de Verveine, Framboise ou Menthe**

*Lachanenche, c'est avant tout une histoire de famille et de valeurs. Matières premières cultivés dans la région Paca, 100% naturel et certifié bio.*

9€

#### **Tequila Vecindad Artisan**

*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*

12  
€

#### **Glasshouse whisky**

*Idéalement servi avec une eau gazeuse. 100% d'orge maltée. Note d'ananas mûr.*

12  
€

#### **Chartreuse Jaune**

*Produite par Les Pères Chartreux, cuvée des Meilleurs Ouvriers de France. Liqueur Herbale, nerveuse, puissance en bouche.*

14  
€



À consommer avec modération.