

LES GOURMANDISES... *de notre Chef Pâtissier Phillipe Rigaut*

Gaspacho glacé aux fruits rouges,
tuile orange et sorbet fromage blanc 10€
Gaspacho in red berries, orange tile and cottage cheese sherbet

Salade de fraises et melon,
coulis de fruits rouge et sorbet fraise 10€
strawberries salad with melon,
coulis of red berries and yogurt sherbet

Tiramisu classique revu à notre façon 10€
Classic tiramisu

Assortiment de glaces et sorbets maison 10€
Home made ice cream and sherbet

Les petits pots de crème au chocolat et espuma vanillé 10€
The chocolate cream pot

Nos viandes sont d'origine allemande et française
Nos prix s'entendent taxes et service inclus



FRAICHEUR ESTIVALE
DU
PETER'S BAR

Emmanuel Lehrer, Chef de cuisine

« Le Bonheur n'est jamais offert, il se gagne
Il se goûte et c'est autour d'une table qu'il se partage »

La salade Caesar à votre façon <i>The traditional Ceasar salad</i>	
- <i>Fine lamelles de poulet mariné au saté</i> <i>Chicken salad</i>	22€
- <i>Grosses gambas « label rouge »</i> <i>Shrwips salad</i>	29€
- <i>Filet de loup de méditerranée</i> <i>Sea bass salad</i>	27€

La vraie salade Niçoise aux produits de notre région 24€
The traditional Niçoise salad

La buratta de « Puglia » sur un carpaccio de tomates grappe, basilic pilé et pistou de tomates confites 24€
Thin slices of grap tomatoes served with smoked mozzarella and basil dressing

Risotto Carnaroli crémeux aux petits pois, amertume de riquette et jus réduit 22€
Green peas carnaroli risotto with aragula

Tagliolini sautées aux palourdes aromates et tomates cerises 22€
Fresh tagliatel pasta with clams and cherries tomatoes

Plancha de calamars, tomates et fenouil confits, mesclun d'herbes et sauce vierge à la mangue 30€
Roasted calamary served with confit fenel and tomatoes, Mango virgin sauce

Tartare de bœuf préparé devant vous, accompagné de frites à l'ancienne ou mesclun Niçois 24€
Tartar (chopped raw beef) served with french fries and salad

Tagliatta de filet de bœuf tomates cerises, olive taggiasche, riquette sauvage et copeaux de Parmesan 35€

Grosses gambas simplement rôties dans un beurre d'herbes, courgette et salade de fenouil aux pétales de fleur du jardin 38€
Roasted gamberoni with herbs butter, zucchini with fenel salad

L'étal de la pêche du jour accompagné de courgettes du pays, d'artichauts à la barigoule 55€
Fresh fish of the day

LES INCONTOURNABLES

Le Peter's Burger 28€
(200g de bœuf gratiné à l'emmental, oignon et bacon grillé)

Le club sandwich 28€
(Sur 4 étages, fine tranche de volaille au saté, tomates oignon)

Le pan bagnat à la Niçoise 24€
(Pain huilé, vinaigré, garni de salade verte, concombre, oignon, poivron, artichaut, œuf dur, anchois, céleri, olive, ail et basilic)