

Le BISTROT

Par Emmanuel Lehrer, Chef des Cuisines, avec la complicité de Michel Rostang

« GOUTEZ AUX BELLES CHOSES DE LA VIE... » Michel Rostang

POUR COMMENCER ...

12 €

PICHIN FARCIDI NISSART*,

Petits farcis niçois

Stuffed vegetables « à la niçoise »

QUEUE DE BOEUF,

Pressé en terrine, foie gras, jeunes poireaux et sauce gribiche

Duck liver, pressed, gribiche sauce and young leeks

ESCARGOTS PETIT GRIS,

Fricassée aux champignons de saison et mousseline de pomme de terre

Seasonal mushroom fricassee, creamy potato mash

FOIE DE VOLAILLE,

Salade frisée aux lardons, croûtons et vinaigrette à l'ancienne

Poultry liver, green salad and bacon, crusted bread and old fashion vinaigrette

POTIRON,

Velouté, copeaux de magret fumé

Pumpkin, creamy soup and smoked duck breast slices

GIROLLES ET CEPES,

Fricassée dans un beurre d'herbes et tagliolini

Chanterelle mushrooms, Fricassee of tagliolini and herbs

SAUMON « LABEL ROUGE »,

Mariné au citron vert et aromates, salade croquante

In a marinade of lime and herbs, served with crisp salad

POUR CONTINUER ...

LA TERRE

23 €

ECHINE DE COCHON NOIR,*

Cuisinée sans os, et lentilles vertes du « Puys » au jus

Black pig spine cooked boneless, green lentils in stock

EPAULE D'AGNEAU,

Confite à l'ail, cèpes au jus et purée de pomme de terre ratte

Cooked with garlic, ceps and mousseline of Ratte potatoes

CANETTE,

Filet cuit à la plancha, coco de Paimpol et échalotes confites

Snaked filet of duck, coco beans and preserved shallots

Prix nets taxes comprises

* Produits bénéficiant de la réduction de TVA à 5,5 %

Le BISTROT

LA MER

23€

CABILLAUD,*

Escalope demi sel garniture d'un stockfish à la niçoise relevé de saucisse pérugina
Cod, salty filet on provencal way, dotted with perugina sausages

ENCORNETS,

Cuits « à plat », riz vénéré façon risotto et jus de crustacé
Grilled squids, venere rice "façon risotto"

LES POISSONS DE ROCHE,

Façon bouillabaisse
Local reef fishes "façon bouillabaisse"

SUGGESTION DU JOUR TERRE OU MER

Chef's dish of the day

Pour Terminer...

LES GOURMANDISES

10 €

CHOCOLAT, VANILLE*

Les petits pots de crème à l'ancienne de « Michel Rostang »
Michel Rostang's famous little pots of cream dessert

QUETSCHÉ,

Clafouti tiède, glace vanille
Warm fruty cake of quetsche, vanilla ice cream

CARAMEL,

Traditionnelle crème caramel
Caramel cream

CITRON DE MENTON,

Fine tarte meringuée
Refined lemon meringue tart

CHOCOLAT NOIR,

Mousse au chocolat de notre enfance
Falimy style chocolate mousse

GLACES ET SORBETS,

Assortiment de glaces et sorbets maison
Home-made ice creams and sorbets

ASSIETTE DE FROMAGES,

Assortiment de fromages affinés par Robert Bedot
Assortment of cheese from Robert BEDOT's cellars

Entrée/Plat

31 €

Entrée/Plat, 1 verre de vin**, ½ eau minérale, café

39 €

Entrée/Plat/Dessert, 1 verre de vin**, ½ eau minérale, café

49 €

** Sélectionné par Pascal Morel, chef sommelier