

LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL



Cuisine bistronomique aux inspirations du sud et produits frais régionaux.

La Planche De Charcuterie 19 €

Sélection de charcuterie du bassin Méditerranéen, à partager

Selection of Mediterranean charcuterie to share

LE BIEN-ÊTRE

Le Mas Bowl 24 €

Quinoa, avocat, endive, chou Romanesco, pousses d'épinard, betterave, œuf, saumon fumé et vinaigrette au bleu

Quinoa, avocado, chicory, Romanesco broccoli, young spinach beetroot, egg, smoked salmon and blue cheese dressing

Salade de Fruits d'Automne 11 €

Fruits noirs et sorbet citron

Autumn fruit salad with lemon sorbet

Le Menu Bien-Être 33 €

Le Mas Bowl

+ La Salade de Fruits

+ Un Thé Glacé Maison/ *Homemade ice tea*

LES INCONTOURNABLES

La Burrata des Pouilles 24 €

Tomates de nos paysans, huile d'olive de Nice

Burrata from Apulia, tomatoes from our local farmers, olive oil from Nice

La Salade Caesar 21 €

Salade romaine, poulet grillé, parmesan, tomates, croutons et sauce aux anchois de Collioure

Romaine lettuce salad, grilled chicken, parmesan, tomatoes, croutons and Collioure anchovies sauce

La Salade Niçoise 24 €

Ventrèche de thon, concombre, artichaut, radis, poivron vert, œuf dur, anchois, olives

Tuna, tomatoes, cucumber, artichoke, radish, green bell pepper, hard-boiled egg, anchovies, olives

MENU « LIS ORTO »

De la Terre à la Mer

Entrée - Plat 35 €

Starter - Main

Entrée - Plat - Dessert 42 €

Starter - Main - Dessert

Plat - Dessert 33 €

Main - Dessert

**Prix net et service compris*



LES ENTREES 14 €

Starters

Le Thon

Tataki café-poivre, salade de concombre et mayonnaise curry / *Tuna tataki with coffee and black pepper, cucumber salad, curry mayonnaise*

Pitchin Farcidi Nissart

Petits farcis Niçois / *Small stuffed vegetables "Niçoise style"*

Le Potimarron

Crèmeux, légumes et fruits d'automne, huile de pistache / *Pumpkin soup, vegetables and autumn fruits, pistaccio oil*



LES PLATS 27 €

Mains

Le Maigre « Label Rouge » Corse

Rôti au beurre, coco de « Paimpol » cuisiné au jambon Ibérique
Roasted meagre with butter, white beans from Brittany cooked with Iberian ham

Le Paleron de Bœuf

Cuit 72 heures, rôti, lentille verte « du Puy » champignons du moment / *Beef chuck cooked during 72 hours, green lens and seasonal mushrooms*

Riz Vénéré

Risotto crémeux et racines d'automne en persillade / *Vénéré Black Rice risotto, autumn roots with parsley butter*



LES DESSERTS 11€

Desserts

Le Chocolat

Moelleux, cœur coulant au caramel beurre salé, glace caramel / *Chocolate melting cake and salted butter caramel, caramel ice-cream*

Le Baba

Traditionnel baba au rhum des Caraïbes / *Traditional baba with rum from Caribbean*

La Figue

Crumble, noisette et glace faisselle de chèvre Bio / *Figs crumble, nuts and organic cottage cheese ice cream*

Glaces & Sorbets Maison

Elaborés par notre Chef Pâtissier / *Homemade sorbet and ice cream selection by our Pastry Chef*

*Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition.
Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.*

**Prix net et service*