

# LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL



*Cuisine bistronomique aux inspirations du sud et produits frais régionaux.*

## Le Cocktail Lis Orto 19 €

Confiture d'agrumes du jardin, thym et Prosecco  
*Garden citrus marmalade, thyme and Prosecco*

## LE BIEN-ÊTRE

### Le Mas Bowl 22 €

Recette du jour, énergétique/ *Recipe of the day, energy and healthy*

### Les Fruits Frais 11 €

Sélection de fruits de saison/ *Seasonal fresh fruit salad*

### Le Menu Bien-Être 33 €

Le Mas Bowl  
+ Les fruits frais/ *fresh fruit salad*  
+ Un thé glacé maison/ *homemade ice tea*

## LES INCONTOURNABLES

### 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*

### Salade Caesar 19 €

Salade Romaine, poulet grillé, poitrine fumée, anchois de Collioure  
*Romaine lettuce salad, grilled chicken, bacon and Collioure anchovy*

### Pan Bagnat 19 €

Recette du Comté de Nice/ *Specialty from Nice as a Sandwich*

## 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*

### La Pissaladière

Sardines de méditerranée, roquette sauvage/ *Mediterranean Sardine, Pissaladiere and wild arugula*

### L'Œuf Bio

Poché à la plancha, champignons, sauce vin rouge/ *Organic poached egg "plancha style" mushrooms and red wine sauce*

### La Truite Du Cian

Gravlax, velouté de cresson, légumes de nos paysans/ *Trout gravelax from Cian, cress soup, vegetables from our farmers*



## LES PLATS 27 €

*Mains*

### L'Echine De Cochon Bio Fermier

Cuite au sautoir, pommes purée, légumes du moment/ *Farmhouse pork shoulder, mash potatoes, seasonal vegetable*

### La Daurade de Corse

Cuite à la plancha, céleri fondant, condiment olive/ *Wild sea bream "plancha style", melting celery, olive condiment*

### Légumes Du Pays

Cuisinés à la Barigoule, quinoa aux herbes, jus de cuisson/ *Vegetables from our local farmers cooked "Barigoule style", quinoa with herbs*



## LES DESSERTS 11 €

*Desserts*

### Chocolat Bio

Tarte soufflée, sarrasin, orange sanguine/ *Organic chocolate Soufflé tart, buckwheat, blood orange*

### Choux Exotique

Sorbet ananas, corossol et basilic / *Exotic puff pastry, pineapple soursop sorbet, basil*

### Rhubarbe-Pamplemousse

Meringue et Chantilly coco/ *Rhubarb - grapefruit, meringue and coconut Chantilly*

### Glaces & Sorbets Maison

Elaborées 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 brut.  
Origine des viandes bovines « Union Européenne »*

*\*Prix net et service compris*