

LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL



Cuisine bistronomique aux inspirations du Sud et produits frais régionaux.

La Planche Niçoise Lis Orto 19 €

Pissaladière, champignons farçis, tartines provençales
Selection of Mediterranean bites

LE BIEN-ÊTRE

Le Mas Bowl 24 €

Quinoa, pois maraîcher, asperges vertes, pousses d'épinard,
betterave, œuf, saumon fumé et vinaigrette yaourt
*Quinoa, green peas, green asparagus, spinach sprouts, beetroot,
egg, smoked salmon and yogurt dressing*

Carpaccio d'Ananas 11 €

Sorbet aux herbes du jardin
Pineapple carpaccio with herbs sorbet from our garden

Le Menu Bien-Être 35 €

Le Mas Bowl
+ Le Carpaccio d'Ananas
+ 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
Origine des viandes bovines : France*



LES ENTREES 14 €

Starters

Le Saumon « Label Rouge »

Fumé par nos soins, salade d'herbette / *Homemade Smoked salmon, herbs salad*

L'Œuf « Bio »

Cuit au plat, volaille, champignons et sauce vin rouge / *Fried egg chicken breast, mushrooms and red wine sauce*

Le petit pois Maraîcher

Crémeux, tartine de ricotta aux artichauts et huile Roucou / *Creamy of green peas, ricotta toast with artichoke and Roucou oil*



LES PLATS 27 €

Mains

Le Maigre « Label Rouge » de Corse

Quinoa gourmand et jus au combava / *Red Label Corsica croakers, Quinoa and kava sauce*

Le Paleron de Bœuf Français

Cuit 72 heures, rôti, purée de pomme de terre et champignons du moment / *Beef chuck cooked during 72 hours, Mashed potatoes and seasonal mushrooms*

Riz Acquerello

Risotto crémeux aux épinards, asperges vertes et vierge aux olives / *Creamy spinach risotto, green asparagus and Vierge sauce with olives*



LE FROMAGE 12 €

Assortiments de saison de nos producteurs locaux / *Seasonal cheese from our local farmers*



LES DESSERTS 11€

Desserts

Pot Chocolat-Passion

mousse, crumble et cacahuètes caramélisées / *Passion fruit, Chocolate mousse, crumble, praline peanuts*

La Nage

D'agrumes au miel, meringues et sorbet orange sanguine / *Citrus soup with honey, meringue and blood orange sorbet*

La Tarte fine

Pomme Golden, crème glacée vanilla / *Golden apple tart, vanilla ice cream*

Glaces & Sorbets Maison

3 parfums de votre choix / *Homemade sorbet and ice cream -3cups-*

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 compris
Origine des viandes bovines : France