

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 et son granité / *Seasonal fresh fruit salad with sorbet*

Le Menu Bien-Être 33 €

Le Mas Bowl
+ Les fruits frais/ *fresh fruit salad*

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*

Les Asperges de Provence

Blanche et verte, sauce mousseline aux herbes / *White and green asparagus, Mousseline sauce with herbs*



LES PLATS 27 €

Mains

Le Rumsteak Simmenthal « Culard »

Cuite au sautoir, pommes de terre écrasées aux chorizo Ibérique et cebette / *Simmenthal « Culard » Rump steak, mash potatoes with Iberico chorizo, spring onions*

Le Loup de Corse

Cuite à la plancha, purée de patate douce et légumes printanier / *sea bass from Corse "plancha style", yam purée and springs vegetables*

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*

L'île flottante

Glace vanille et amande caramélisé / *Floating meringue island with vanilla ice cream, caramelized almond*

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*