

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 22 €

Quinoa, betterave rouge, asperge, concombre, tomate, pois chiche, radis, graines de Chia et filet de poisson du jour

Quinoa, beetroot, asparagus, cucumber, tomato, chickpeas, radish, Chia seeds and fish filet of the day

Le Carpaccio D'Ananas 11 €

Sorbet ananas aneth

Pineapple carpaccio with pineapple dill sorbet

Le Menu Bien-Être 33 €

Le Mas Bowl
+ Le Carpaccio

+ Un thé glacé maison/ *Homemade iced 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*

Le Tartare De Boeuf 24 €

Coupé au couteau, condiment Riviera et Pécorigino
Beef tartar, Riviera condiment and Pecorino cheese

La Salade Caesar 21 €

Salade romaine, poulet grillé, parmesan et anchois de Collioure
Romaine lettuce salad, grilled chicken, parmesan and Collioure anchovies

La Salade Niçoise 24 €

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

Tuna, tomato, 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

La Pissaladière

Encornets à la plancha parfumés aux herbes du jardin / *Pissaladiere, squids "à la plancha" with herbs from our garden*

Pitchin Farcidi Nissart

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

Le Gaspacho

Tomates de nos paysans, façon Salmojero / *Gazpacho of local farmers tomatoes "Salmojero style"*



LES PLATS 27 €

Mains

Le Rouget Perlon

Rôti, orge perlé aux condiments du jardin et sauce vierge / *Roasted, pearl barley with condiments, virgin sauce*

Le Bœuf Simmenthal

Cœur de Rumsteak façon Tagliata, tomates cerise, olives, riquette et parmesan / *Heart of rump steak, "Tagliata style", cherry tomatoes, olives, arragula and parmesan cheese*

Le Fenouil de Provence

Compoté au safran, courgettes trompette, gratiné au Pecorino / *Fennel stewed with saffron, zucchini, brown and crispy Pecorino*



LES DESSERTS 11€

Desserts

La Tarte Glacée

Fraises de Carros et citronnelle / *Ice cream pie, strawberries from Carros and lemongrass*

Choux Chocolat Bio

Caramel et sorbet framboise / *Chocolate puff pastry, caramel and raspberry sorbet*

Tiramisu tradition

Crème glacée café blanc / *White coffee 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.
Origine des viandes bovines « Allemagne - France »*

**Prix net et service compris*