

# LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL



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

## La Planche Niçoise Lis Orto 19 €

Pissaladière et petits farcis  
*Selection of Mediterranean bites*

## LE BIEN-ÊTRE

### Le Mas Bowl 24 €

Epeautre, pois maraîchers, asperges vertes, asperges blanches, tomates, salicorne, œuf, poisson grillé et vinaigrette yaourt

*Spelled, garden peas, green asparagus, white asparagus, tomatoes, samphire, boiled egg, grilled fish and yogurt dressing*

### Les Fruits Rouges 11 €

Nage et chantilly à la crème de coco  
*Red berries with syrup and coconut cream*

### 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, artichauts, 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 Maquereau de Méditerranée

Simplement rôti à la flamme, salade de poivron à la marjolaine et jeune pousse  
*Mediterranean mackerel simply roasted on the fire, bell pepper salad with marjoram*

### Les Asperges

Déclinaison de vertes et blanches cuites et crues *Green and white asparagus declination cooked and raw*

### Le Bœuf Charolais

Tartare grande tradition et salade verte *Traditional beef tartar with green salad*



## LES PLATS 27 €

Mains

### La Daurade « Bio » Corse

Légumes de nos maraîchers et vierge d'herbes  
*Organic sea bream from Corsica, vegetables from our local farmers, herbs sauce*

### Le Quasi de veau

Courgettes du pays, citron de Menton et artichauts  
*Veal and zucchini from the countryside, lemon from Menton and artichokes*

### Les Légumes de Saison

Crèmeux de petit pois, légumes glacés à la menthe et kumquats du jardin confits  
*Creamy of green peas, seasonal vegetables with mint and kumquat from our garden*



## LE FROMAGE 12 €

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



## LES DESSERTS 11€

Desserts

### La Crème brûlée

Au citron et kumquat du jardin  
*Crème brûlée with lemon and kumquat from our garden*

### La Tarte

Au chocolat, noisette et crème glacée cacao *Chocolate and hazelnut tart, cocoa ice cream*

### La Fraise Melba

*Strawberry "Melba style"*

### 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.*