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 €

Quinoa gourmand, tomate, concombre, avocat, persil, falafels, poisson grillé et vinaigrette yaourt

Gourmet quinoa, tomato, cucumber, avocado, parsley, falafels, 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

+ Les Fruits Rouges

+ 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 Maigre Corse

Ceviche, vinaigrette d'agrumes et légumes croquant

Croaker Ceviche, citrus dressing and vegetables

Le Concombre

Soupe froide à la menthe, chèvre frais et pignon de pin

Cucumber and mint cold soup, fresh goat cheese and pine nuts

La Palette Ibérique

Sablé Parmesan, mozzarella de buffle et concassé de tomate

Iberian ham, Parmesan shortbread, buffalo mozzarella and tomato

Les Plats 27 €

Mains

Le Mulet noir de Méditerranée

Fenouil confit et riz vénéré

Black Mullet from Mediterranean, candied fennel and venere black rice

L'Epaule d'Agneau Français

Confite 36 heures, légumes de nos paysans et gnocchi de pomme de terre

Lamb shoulder, cook during 36 hours, vegetables from country side and potato gnocchi

Ravioli ricotta & épinard

Du Piémont, légumes de saison glacés, basilic et tomate cerise

Ricotta & spinach ravioli from Piedmont, seasonal vegetables, basil and cherry tomatoes

Le Fromage 12 €

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

Les Desserts 11€

Desserts

La Crème brulée

A la verveine du jardin /*with verbena from our garden*

La Tarte

Au chocolat, citron et noisette

*Chocolate, lemon and hazelnuts tart**

La Fraise

Façon 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.

**Prix net et service compris*