



LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL

Cuisine bistronomique et Locavore
aux inspirations du sud !

Assortiments Niçois / Pissaladière, petits farcis, beignets... 24 €

GRILLÉ AU FEU DE BOIS ! « FUEC E FLAMA »

Pluma de cochon Ibérique 36€

Côte de bœuf (1.1 kgs) 130€

Rouget de pêche locale 36€

Grosses gambas sauvages 38€

Accompagnements : Pomme de terre écrasée & légumes de nos paysans

Sauce au choix : béarnaise ou vierge

LES INCONTOURNABLES... « A PARTAGIA »

La Burrata des Pouilles (200grs) 24 €

Tomates de nos paysans, huile d'olive de Nice

Charcuteries du Pays 24 €

Légumes au vinaigre



La Salade Niçoise 26 €

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

LES INCONTOURNABLES... « A PARTAGIA »

Beignets Niçois 28 €

Frito misto de légumes de saison & poisson du jour

Petits farcis Niçois aux légumes de saison 24€

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A

consommer avec modération. Plat Santé 

Pêche du jour 60€

Selon l'arrivage, rôtie aux herbes du jardin, sauce aioli

MENU « LIS ORTO »

De la Terre à la Mer

Entrée & Plat 30 €

Starter - Main

Entrée, Plat & Dessert 35 €

Starter - Main - Dessert

Plat & Dessert 30 €

Main - Dessert

LES ENTREES « INTRADA » HORS D'OEUVRE

Pissaladière & Sardines 14 €

Riquette et copeaux de Pecorino

Œuf de Vence BIO 14 €

Crèmeux de courgette et lard de Colonnata

 Tomate du Pays 12 €

Soupe froide épicée, rémoulade de crabe et pastèque

Vitello tonnato 14 €


Crème de thon, câpre et sucrose

 Légumes grillés au feu de bois 14 €

Caviar d'aubergine, sauce pistou

 Poulpe et crevettes 16 €

Tomates cerises, olives et pois chiche

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, A consommer avec modération. Plat Santé 

LES PLATS « LI VIANDO / LOU PEISSOUN / LI LIEUME »

Pavé de maigre de Méditerranée 28 €


Fregola Sarda aux agrumes du Domaine, sauce vierge aux câpres

Epaule d'agneau Française confite 28 €

Ratatouille & polenta crémeuse

Tartare de bœuf Charolais 24 €

Condiments Nissart

 Suprême de volaille fermière ou
Bavette de bœuf « au feu de bois » 24 €

Façon tagliata et pistou

 Riz noir « Vénéré » 18 €

Légumes de la région, vinaigrette de piquillos et olive

 Aubergines et tomates BIO 18 €

Gratinées à la Parmesane

Pâtes linguine 16 €

Sauce pistou maison et riquette sauvage

LES DESSERTS « LEI DESSER »

Les classiques du Bistrot 10 €

Glaces & Sorbets Maison 12 €

Fromages de la région : Vache, chèvre, brebis... 12 €

Assiette de fruits du marché, coulis Maison 18 €

*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 « UE - France »*

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANCS BRUT (75 cl)

Taittinger Brut Réserve **125€**

CHAMPAGNES ROSES (75 cl)

Taittinger Rosé Prestige **170€**

A LA COUPE (12 cl)

Champagne Taittinger Brut **21€**

Champagne Taittinger Prestige Rosé **33€**

BIERES

PRESSION

BIRRA MORETTI ou HEINEKEN blonde
(25cl) **10€** / (50cl) **16€**

Panaché (bière & limonade) (25cl) **10€**

BOUTEILLE

Bière de Nice BLUE COAST Blonde (33cl) **15€**

Bière de Nice BLUE COAST IPA (33cl) **15€**

Desperado (33cl) **12€**

Corona (35.5cl) **12€**

APERITIFS

Pastis 51 / Ricard / Suze (4cl) **9€**

Pastis Bardouin (4cl) **12€**

Absente 55° (4cl) **12€**

Campari / Martini Rouge, Blanc ou Rosé (6cl)
9€

Rinquinquin, Orange Colombo / Lillet Rouge
ou Blanc (6 cl) **12€**

LIQUEURS (4 cl)

Limoncello **10€**

Verveine Abbaye de Lérins **17€**

SPIRITUEUX (4 cl)

Gin

Gin des Alpes Lachanenche **21€**

Vodka

Russian Standard **16€**

Rhum

Havana 3 ans **16€**

Whisky

Johnnie Walker-Red Label **16€**

Spritz Apérol (18cl) **18€**

Spritz Apérol, Prosecco et
Schweppes Tonic Original

DIGESTIFS (4 cl)

Eaux-de-vie & Marc

Poire William **12€**

Mirabelle **12€** / Vieille prune Joseph Cartron
12€

Grappa **12€**

Cognac Remy Martin V.S.O.P **19€**

Calvados Charles de Grandville Fine **15€**

Armagnac Fontaine de Coincy V.S.O.P **24€**

LES JUS DE FRUITS ALAIN

MILLIAT (20 cl) **10€**

Du plaisir, du naturel, du sans sucres ajoutés pour un instant de dégustation unique !

Nectar d'abricot Bergeron

Nectar poire Williams

Nectar de pêche blanche

Jus de pomme cox' s

Jus de tomate rouge

JUS DE FRUITS FRAIS (18 cl) **9€**

Orange ou Citron ou Pamplemousse... pressé minute !

SODAS

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl), Orangina (25cl), Limonade (25cl), Ginger Ale (20cl), Schweppes tonic (25cl) **7€**

Red Bull (25cl) **10€**

EAUX MINERALES

Vittel (50cl) **7€** / (75cl) **8€** / (100 cl) **10€**

Perrier (33cl) **6€** Perrier fines bulles (50cl) **7€** / (100cl) **10€**

San Pellegrino (25cl) **5€** / (75cl) **10€**

Acqua Panna (25cl) **5€** / (75cl) **10€**

AQUA CHIARA pétillante ou plate, l'eau du domaine micro filtrée ! (75cl) **4€**

THES & INFUSIONS BIO Palais des thés

8€ Demandez notre sélection !

CAFES

Café expresso ou Décaféiné **6€** Double espresso **8€**

Café au lait **9€** Cappuccino **10€** Lait chaud **7€**

Chocolat Chaud **9€**

LA PROVENCE

VINS AU VERRE (12 cl)

VIN BLANC

AOC COTES DE PROVENCE - Domaine Ott - Clos Mireille Blanc de Blancs **16€**

VIN ROUGE

AOC COTES DE PROVENCE - Domaine Ott – Château de Selle **16€**

VIN ROSÉ

AOC COTES DE PROVENCE - Domaine Ott - Château de Selle **16€**

VIN BLANC

75 cl

AOP Côtes de Provence - Domaine Le Songe de Don Bosco **30€** (50cl) **40€**

IGP Alpes-Maritimes – Saint Paul de Vence **65€**
ORIGINE – Domaine Saint Joseph Julien Bertaina

BELLET LE CLOS - Clos Saint Vincent **85€**

AOC PALETTE **90€**
CHÂTEAU CREMADE

COTES DE PROVENCE **77€**
BASTIDE DES DEUX LUNES - Tout près des Étoiles

AOP COTES DE PROVENCE **65€**
CHÂTEAU LE BASTIDON - L'Absolu

AOC COTES DE PROVENCE **46€** (37.5cl) **85€**
DOMAINE OTT - Clos Mireille Blanc de Blancs

AOP LUBERON – Amountanage **35€**

VIN ROUGE

75 cl


IGP Bellet - Domaine de Toasc - Lou vin d'Aqui **40€**




AOP Côtes de Provence - Domaine Le Songe de Don Bosco **30€** (50cl) **40€**

IGP Bandol - Domaine Ray-Jane **40€**

IGP Alpes-Maritimes – Saint Paul de Vence EFFERVESCENCE – Domaine Saint Joseph Julien Bertaina		75 cl 81€
AOC BELLET LE CLOS - Clos Saint Vincent		85€
AOP LES BAUX DE PROVENCE CHATEAU ROMANIN - Grand Vin Rouge		89€
COTES DE PROVENCE BASTIDE DES DEUX LUNES – Lune Rouge		87€
AOC COTES DE PROVENCE COMMUNION		98€
AOP COTES DE PROVENCE DOMAINE DU JAS D'ESCLANS CRU CLASSÉ - Cuvée du loup		95€
AOC COTES DE PROVENCE DOMAINE OTT – Château de Selle Comtes de Provence		59€ (37.5cl) 85€
AOP LUBERON – Amountanage		35€

VINS ROSÉS

IGP - Bellet Domaine de Toasc - Lou vin d'Aqui		75 cl 40€
AOP Côtes de Provence - Domaine Le Songe de Don Bosco		30€ (50cl) 40€
IGP Bandol - Domaine Ray-Jane		40€
IGP Alpes-Maritimes – Saint Paul de Vence ANAGRAMME – Domaine Saint Joseph Julien Bertaina		65€
BELLET LE CLOS - Clos Saint Vincent		85€
AOP LES BAUX DE PROVENCE CHATEAU ROMANIN - Grand Vin Rosé		75€
AOP COTES DE PROVENCE Château de la Martinette		65€
AOP COTES DE PROVENCE CHATEAU DE BERNE- Berne Impatience		80€
AOP COTES DE PROVENCE LOU BASSAQUET - Trets LB		65€

			75 cl
AOP COTES DE PROVENCE CAVE DE ROUSSET - Vent d'été			70€
AOP COTES DE PROVENCE CHÂTEAU DE BERNE - Terres de Berne			85€
AOP COTES DE PROVENCE DOMAINE DU JAS D'ESCLANS CRU CLASSÉ - Cuvée du loup			95€
AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU REILLANNE – CUVÉE TRADITION			60€
AOC COTES DE PROVENCE DOMAINE OTT – Château de Selle		49€ (37.5cl)	85€
AOP LUBERON – Amountanage			35€