

SPRING TIME ...



Morels & peas 26 €

Creamy velouté, guanciale and grated bottarga



Beef tartare (200g) « Label Héritage » 30€

Seasoned, Parmesan and socca fries



Nicoise salad 26 €

Tuna belly, tomato, celeriac, artichoke, radish, pepper, hard-boiled egg, anchovies, olives

The traditional Caesar salad (grilled chicken) 26€ or...

Lis Orto style (king prawns) 32€

Romaine lettuce, anchovy vinaigrette, croutons and Parmesan cheese

Burrata from “Puglia” (125grs) 24€

Pepper peperonata, “Holstein” beef carpaccio, olive paste from Nice and basil

... GRILLED WITH VINE SHOOT EMBERS

« FUEC E FLAMA »

Aged beef entrecôte (450g) « Label Héritage » 65€

Bearnaise sauce

Duckling fillet « Label Rouge » 40€

5 berry pepper sauce

Lamb chops from “Adrets” 35€

Pesto sauce



Rock octopuses 38€

Cherry tomatoes, olives and green pepper from the garden



Catch of the Day 38€

Fish Fillet, virgin sauce



Big wild prawns 38€

Parsley, coriander and lemon

Sides : Grilled vegetables, fries or local spelled

A list of allergens present in the dishes is at your disposal.

All our dishes are homemade and prepared on site from raw products.

Origin of meat: Cattle: France / Organic egg: French / Lamb: French / Duck: French



MENUS

Starter & Main Or Main & Dessert 45 €

Starter, Main & Dessert 55 €

STARTERS « INTRADA »

Stuffed Niçois with seasonal vegetables 18 €

Full-bodied veal jus



Homemade smoked organic salmon 18 €

Smoked with Crau hay, avocado, cucumber and dill cream



Local green asparagus 16 €

Gratinated with Parmesan, ricotta with tarragon

MAIN COURSES

« LI VIANDO / LOU PEISSOUN / LI LIEUME »

Squid 35 €

Whole cooked, Milanese risotto and parsley

Veal entrecôte 35 €

Grilled in the oven, spring vegetables, polenta fries and roasted sesame



Nice gnocchi 30 €

Piperade of peppers and fennel with sweet pepper, spring onion, olives and Pecorino

DESSERTS « LEI DESSER »

Regional cheeses 18 €

Cow, goat and sheep...



Pastries on display 16 €



Homemade ice creams & sorbets 16 €



Healthy dish Net prices in euros, taxes and service included.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

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€**

BEERS

DRAUGHT BEER

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

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

BOTTLE

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€**

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

Spritz Apérol (18cl) **18€**

Spritz Apérol, Prosecco et
Schweppes Tonic Original

SPIRITUEUX (4 cl)

Gin des Alpes Lachanenche **21€**

Vodka Russian Standard **16€**

Rhum Havana 3 ans **16€**

Whisky Johnnie Walker-Red Label **16€**

LIQUEURS (4 cl)

Limoncello **10€**

Get 27 **14€**

Verveine Abbaye de Lérins **17€**

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€

FRUIT JUICES 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/ Nectar de fraise /Jus d'ananas

SOFTS

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

Red Bull (25cl) **10€**

MINERAL WATER

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

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

San Pellegrino (50cl) **7€** / (100cl) **10€**

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

ORGANIC TEAS & INFUSIONS Palais des thés **8€** Demandez notre sélection !

COFFEE

Café expresso ou Décaféiné **6€**

Double espresso **8€**

Café au lait **9€**

Cappuccino **10€**

Lait chaud **7€**

Chocolat Chaud **9€**

LA PROVENCE

WINES BY THE GLASS

IGP PERLES DE ROSELINE (rouge, blanc ou rosé) (12 cl) **10€**

AOC COTES DE PROVENCE - Domaine Ott (rouge, blanc ou rosé)(12 cl) **16€**

WHITE WINES

75 cl

AOP Côtes de Provence - Domaine Le Songe de Don Bosco **35€** (50cl) **50€**

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

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

AOP LUBERON – Amountanage **50€**

RED WINES

75 cl

IGP Bellet - Domaine de Toasc - Lou vin d'Aqui		50€
AOP Côtes de Provence - Domaine Le Songe de Don Bosco	35€ (50cl)	50€
IGP Bandol - Domaine Ray-Jane		50€
IGP Alpes-Maritimes – Saint Paul de Vence		81€
EFFERVESCENCE – Domaine Saint Joseph Julien Bertaina		
AOC BELLET LE CLOS - Clos Saint Vincent		85€
AOP LES BAUX DE PROVENCE		89€
CHATEAU ROMANIN - Grand Vin Rouge		
COTES DE PROVENCE		87€
BASTIDE DES DEUX LUNES – Lune Rouge		
AOC COTES DE PROVENCE- COMMUNION		98€
AOP COTES DE PROVENCE		95€
DOMAINE DU JAS D'ESCLANS CRU CLASSÉ - Cuvée du loup		
AOC COTES DE PROVENCE	59€ (37.5cl)	85€
DOMAINE OTT – Château de Selle Comtes de Provence		
AOP LUBERON – Amountanage		50€

ROSÉ WINES

75 cl

IGP - Bellet Domaine de Toasc - Lou vin d'Aqui		50€
AOP Côtes de Provence - Domaine Le Songe de Don Bosco	35€ (50cl)	50€
IGP Bandol - Domaine Ray-Jane		50€
IGP Alpes-Maritimes – Saint Paul de Vence		65€
ANAGRAMME – Domaine Saint Joseph Julien Bertaina		
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€
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 ou Clos Mireille	49€ (37.5cl)	85€
AOP LUBERON – Amountanage		50€