

COMME UN ETÉ ...

Encornets & fleurs de courgette 26€

En beignet et infarinata sauce tartare au curcuma



Gaspacho de tomates du Pays 26€

Légumes croquants, focaccia façon « Pan con tomate » et palette Ibérique



Tartare de bœuf au couteau (200g) « Label Héritage » 30€

Assaisonné aux condiments de la Riviera Parmesan et frites de socca



Salade Niçoise 26€

Ventrèche de thon, tomate, céleri branche, artichaut, radis, poivron, œuf dur, anchois, olives

Salade Caesar traditionnelle (volaille grillée) ou...

Façon Lis Orto (gambas grillées) 26€/32€

Cœur de laitue romaine, vinaigrette à l'anchois, croutons et pétales de Parmesan

Burrata de Nice à la truffe d'été (125grs) 26€

Belle tomate du Pays, riquette et sauce pistou.

...GRILLÉ À LA BRAISE DE SARMENT VIGNE

« FUEC E FLAMA »

Entrecôte maturée (450g) « Label Héritage » 65€

Sauce Béarnaise

Pluma de cochon Ibérique 40€

Persillade de tomates du pays et olives de Nice légèrement pimentées

Côtelettes d'agneau des « Adrets » 35€

Sauce au pistou



Poulpe de roche de nos côtes 38€

Tomates cerise, olives de Nice et salsa verde



Pêche du jour de Méditerranée 38€

En filet selon arrivage, sauce vierge



Les grosses gambas sauvages 42€

Persil, coriandre et citron

Accompagnement : Légumes grillés à la braise, frites ou quinoa gourmand

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 : France/ Œuf BIO : Français/ Agneau : Français/ Cochon : Espagnol

MENUS

Entrée & Plat Ou Plat & Dessert 45 €

Entrée, Plat & Dessert 55 €



LES ENTREES « INTRADA »

Les petits farcis Niçois aux légumes de saison 18 €

Jus de veau corsé



Saumon « Label Rouge » et ses fruits de l'arrière-pays 18 €

Saumon mariné minute, citron vert, pastèque, melon et jeunes pousses d'herbes

Carpaccio de Bœuf comme un vitello tonnato 16 €

Bœuf grillé et fumé Maison au bois de hêtre

LES PLATS

« LI VIANDO / LOU PEISSOUN / LI LIEUME »

Lieu de ligne et aubergines à la Provençale 35 €

Cuit à la plancha, câpres et pistou

Saltimbocca de veau à la Nissart 35 €

Sauge du jardin, mozzarella fumée et crémeux de patates douces



Papardelles fraîches, sauce rouge de poissons de roche 30 €

Calamars, tomates cerises et basilic

LES DESSERTS « LEI DESSER »

Fromages de la région 18 €

Vache, chèvre et brebis...



Les classiques du Bistrot 16 €



Glaces & Sorbets Maison 16 €



MENUS VEGETARIEN

Entrée & Plat Ou Plat & Dessert 45 €

Entrée, Plat & Dessert 55 €

LES ENTREES « INTRADA »

Les légumes de nos producteurs en tempura 18 €

Sauce tartare aux herbes

Ou

Gaspacho de tomates du Pays 18€

Légumes croquants, focaccia façon « Pan con tomate »



LES PLATS

« LI VIANDO / LOU PEISSOUN / LI LIEUME »

Aubergines et tomates gratinées au Parmesan 30€

Les légumes Provençaux grillés au « Josper » 30€

Mozzarella de buffle et sauce coriandre citron

Papardelles fraîches, tomates et basilic 30 €



LES DESSERTS « LEI DESSER »

Fromages de la région 18 €

Vache, chèvre et brebis...

Les classiques du Bistrot 16 €

Glaces & Sorbets Maison 16 €

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€**

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 Coigny 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/ Nectar de fraise /Jus d'ananas

SODAS

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

Red Bull (25cl) **10€**

EAUX MINERALES

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€**

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)

| | |
|--|------------|
| IGP MEDITERRANEE - Figuière (rosé ou rouge) | 10€ |
| AOC COTES DE PROVENCE – Château Leoubé – Love by Leoubé (Blanc, rosé ou rouge) | 14€ |
| AOC COTES DE PROVENCE - Domaine Ott (Blanc, rosé ou rouge) | 16€ |

VINS BLANCS

75 cl

| | | |
|---|---------------------|-------------|
| AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine Le Songe de Don Bosco | 35€ (50cl) | 50€ |
| AOP LUBERON – Amountanage | | 50€ |
| IGP Alpes-Maritimes – Saint Paul de Vence ORIGINE – Domaine Saint Joseph Julien Bertaina | | 65€ |
| AOC CÔTES DE PROVENCE Château Leoubé – Love by Leoubé | | 65€ |
| COTES DE PROVENCE Bastide des deux Lunes - Tout près des Étoiles | | 77€ |
| AOC COTES DE PROVENCE Domaine OTT - Clos Mireille Blanc de Blancs | 46€ (37.5cl) | 85€ |
| AOP BELLET – Domaine de la Source | | 85€ |
| AOC PALETTE - Château Cremade | | 90€ |
| AOP BELLET – Le Clos Clos Saint Vincent | | 120€ |

VINS ROUGES

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€

AOP LUBERON – Amountanage

50€

IGP BANDOL - Domaine Ray-Jane

50€

AOC CÔTES DE PROVENCE

Château Leoubé – Love by Leoubé

65€

AOP CÔTES DE PROVENCE

Figuière – Signature Cuvée François

45€ (50cl)

65€

IGP ALPES MARITIMES – Saint Paul de Vence

Effervescence – Domaine Saint Joseph Julien Bertaina

81€

AOC COTES DE PROVENCE

Domaine OTT – Château de Selle Comtes de Provence



59€ (37.5cl)

85€

COTES DE PROVENCE

Bastide des deux Lunes – Lune Rouge

87€

AOP LES BAUX DE PROVENCE

Château Romanin - Grand Vin Rouge



89€

AOP COTES DE PROVENCE

Domaine du Jas D'esclan Cru Classé - Cuvée du loup



95€

AOC COTES DE PROVENCE – COMMUNION

98€

AOP BELLET - Le Clos

Clos Saint Vincent

115€

VINS ROSÉS

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€

AOP LUBERON – Amountanage



50€

AOC COTES DE PROVENCE

Château Reillane – Cuvée Tradition

60€

AOP CÔTES DE PROVENCE

Figuière – Signature Cuvée Magali

43€ (50cl)

60€

AOC CÔTES DE PROVENCE

Château Leoube – Love by Leoube

65€

IGP Alpes-Maritimes – Saint Paul de Vence

Anagramme – Domaine Saint Joseph - Julien Bertaina

65€

AOP COTES DE PROVENCE

Château de la Martinette

65€

AOP COTES DE PROVENCE

Lou Bassaquet - Trets LB

65€

AOP LES BAUX DE PROVENCE

Château Reillane - Grand Vin Rosé



75€

AOP COTES DE PROVENCE

Château de Berne- Berne Impatience



80€

AOC COTES DE PROVENCE

Domaine OTT – Château de Selle

49€ (37.5cl)

85€

AOP BELLET - Le Clos

Clos Saint Vincent

90€

AOP COTES DE PROVENCE

Domaine du Jas d'Esclan cru classé - Cuvée du loup



95€

