

## LES INCONTOURNABLES ...

Cuisine bistronomique et Locavore  
aux inspirations du sud !

### Fritto Misto de la mer 26€

Poissons de roche, poulpes, calamars et sauce au piment du jardin fumé

### Soupe de courges du jardin 24€

Ravioli Niçois, croustillant à la blette

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

Assaisonné aux condiments de la Riviera, Parmesan et frites de socca

### Cassolette d'escargots de Villars sur var 26€

Fregola Sarda, céleri, épinards et beurre d'herbes

### Salade Niçoise 26€

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

## LES COCOTTES DE L'AUTOMNE

### Joue de bœuf confite au vin rouge 35€

Carottes et croûtons de polenta

### Poissons de roches 38€

Comme une bouillabaisse, pomme fondante, fenouil confit, rouille et croûtons

## ...GRILLÉ À LA BRAISE DE SARMENT VIGNE « FUEC E FLAMA »

### Onglet de bœuf « Black Angus » 45€

Sauce vin rouge

### Côte de veau de l'Aveyron 45€

Jus réduit

### Pêche du jour 38€

En filet selon arrivage, sauce vierge

### Poulpe de roche 38€

Sauce Aioli

Accompagnement : Légumes grillés à la braise, frites ou mousseline de pommes de terre

## 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



Œuf « Bio » de Vence 18 €

Cuit mollet, crème de Parmesan, épinards, sarrazin soufflé et pistou de riquette



Champignons Sylvestres 16 €

Fine tartelette croustillante, feuilles de salades à la moutarde de Meaux



Daurade de pleine mer 16 €

Filet mariné aux agrumes, crème Vichyssoise et poireau vinaigrette



### LES PLATS

« LI VIANDO / LOU PEISSOUN / LI LIEUME »

Aile de raie 35 €

Cuite meunière, câpres, coco de Paimpol et nage de coquillages aux herbes



Risotto « Aquarello » 30 €

Pousse d'épinards, Gorgonzola, et courges

Epaule d'agneau des Adrets 35 €

Confité à l'ail, servie croustillante, mousseline de pommes de terre et champignons



Artichaut 30€

Raviole d'épinards et ricotta, artichauts en déclinaison



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

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 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 de fraise	Jus d'ananas
Nectar poire Williams	Nectar de pêche blanche	Jus de pomme cox' s
Jus de tomate rouge	Nectar de mangue	

## JUS DE FRUITS FRAIS (18 cl) **9 €**

Orange ou Citron ou Pamplemousse... pressé minute ! (uniquement le midi)

## 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 €** / (100 cl) **10 €**

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

San Pellegrino (25cl) **5 €** / (50cl) **7 €** / (100 cl) **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)

<b>IGP MEDITERRANEE - Figuière (rosé ou rouge)</b>	<b>10 €</b>
<b>AOC COTES DE PROVENCE – Château Leoube – Love by Leoube</b> (Blanc, rosé ou rouge)	<b>14 €</b>
<b>AOC COTES DE PROVENCE - Domaine Ott</b> (Blanc, rosé ou rouge)	<b>16 €</b>

## VINS BLANCS

(75 cl)

AOP COTES DE PROVENCE Domaine Le Songe de Don Bosco	<b>35 € (50cl)</b>	<b>50 €</b>
Château de Berne- Berne Inspiration		<b>85 €</b>
AOP LUBERON – Amountanage		<b>50 €</b>
IGP ALPES MARITIMES – SAINT PAUL DE VENCE ORIGINE – Domaine Saint Joseph Julien Bertaina		<b>65 €</b>
AOC CÔTES DE PROVENCE Château Leoube – Love by Leoube		<b>65 €</b>
COTES DE PROVENCE Bastide des deux Lunes - Tout près des Étoiles		<b>77 €</b>
AOC COTES DE PROVENCE Domaine OTT - Clos Mireille Blanc de Blancs	<b>46 € (37.5cl)</b>	<b>85 €</b>
AOP BELLET – Domaine de la Source		<b>85 €</b>
AOP BELLET – Le Clos Clos Saint Vincent		<b>120 €</b>

## VINS ROUGES

(75 cl)

AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine Le Songe de Don Bosco	35 € (50cl)	50 €
Château de Berne- Berne Inspiration		85 €
AOP LUBERON – Amountanage		50 €
IGP BANDOL - Domaine Ray-Jane		50 €
AOC CÔTES DE PROVENCE Château Leoube – Love by Leoube		65 €
AOP CÔTES DE PROVENCE Figuière – Signature Cuvée Façons	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		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

(75cl)

AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine Le Songe de Don Bosco	<b>35 €</b> (50cl)	<b>50 €</b>
IGP BANDOL - Domaine Ray-Jane		<b>50 €</b>
AOP LUBERON – Amountanage		<b>50 €</b>
AOC COTES DE PROVENCE Château Reillane – Cuvée Tradition		<b>60 €</b>
AOP COTES DE PROVENCE Figuière – Signature Cuvée Magali	<b>43 €</b> (50cl)	<b>60 €</b>
AOC CÔTES DE PROVENCE Château Leoube – Love by Leoube		<b>65 €</b>
IGP ALPES MARITIMES – SAINT PAUL DE VENCE Anagramme – Domaine Saint Joseph - Julien Bertaina		<b>65 €</b>
AOP COTES DE PROVENCE Château de la Martinette		<b>65 €</b>
AOP COTES DE PROVENCE Lou Bassaquet - Trets LB		<b>65 €</b>
AOP COTES DE PROVENCE Château de Berne- Berne Impatience		<b>80 €</b>
Château de Berne- Berne Inspiration		<b>85 €</b>
AOC COTES DE PROVENCE Domaine OTT – Château de Selle	<b>49 €</b> (37.5cl)	<b>85 €</b>
AOP BELLET - Le Clos Clos Saint Vincent		<b>90 €</b>
AOP COTES DE PROVENCE Domaine du Jas d'Esclan cru classé - Cuvée du loup		<b>95 €</b>