

LES INCONTOURNABLES ...

Cuisine bistro 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)

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

VINS BLANCS

(75 cl)

AOP COTES DE PROVENCE Domaine Le Songe de Don Bosco	35 € (50cl)	50 €
Château de Berne- Berne Inspiration		85 €
AOP LUBERON – Amountanage		50 €
IGP ALPES MARITIMES – SAINT PAUL DE VENCE ORIGINE – Domaine Saint Joseph Julien Bertaina		65 €
AOC CÔTES DE PROVENCE Château Leoube – Love by Leoube		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 €
AOP BELLET – Le Clos Clos Saint Vincent		120 €

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	35 € (50cl)	50 €
IGP BANDOL - Domaine Ray-Jane		50 €
AOP LUBERON – Amountanage		50 €
AOC COTES DE PROVENCE Château Reillane – Cuvée Tradition		60 €
AOP COTES 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 COTES DE PROVENCE Château de Berne- Berne Impatience		80 €
Château de Berne- Berne Inspiration		85 €
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 €