

## PROVENCE'S SPECIALITIES

Bistronomic and Locavore  
cuisine with southern  
inspirations!

### Seafood Fritto Misto 26€

Rock fish, octopus, squid and smoked garden chilli sauce



### Pumpkin soup from the garden 24€

Ravioli Niçois, crispy chard



### Knife-cut steak tartare (200g) "Heritage Label" 30€

Seasoned with Riviera condiments, Parmesan and socca fries

### Cassiolette of snails from Villars sur Var 26€

Fregola Sarda, celery, spinach and herb butter



### Niçoise salad 26€

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

### Autumn casseroles - Beef cheek confit in red wine 35€

Carrots and polenta croutons

### Autumn casseroles - Rock fish 38€

Like a bouillabaisse, potatoe, candied fennel, rouille and croutons

## ...GRILLED WITH EMBERS OF VINE

### SHOOTS

### Hanger steak "Black Angus" 45€

Red wine sauce

### Aveyron veal chop 45€

Reduced juice



### Catch of the day 38€

Fillet according to arrival, virgin sauce

### Rock octopus, Aioli sauce 38€

Side dishes: Grilled vegetables, French fries or potato mousseline

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 beef: France / French organic egg / French lamb

## MENUS

Starter & Main course or Main course & Dessert 45 €

Starter, main course & dessert 55 €

## STARTER

Niçois stuffed vegetables with seasonal vegetables 18 €

Full-bodied veal jus

 "Organic" Poached Egg from Vence 18 €

Parmesan cream, spinach, puffed buckwheat and rocket pistou

 Forest Mushrooms 16 €

Thin crispy tartlet, lettuce leaves with Meaux mustard

 Sea bream 16 €

Filet marinated in citrus fruits, Vichyssoise cream and leek vinaigrette



## MAIN COURSE

Wing Fish 35 €

Cooked meunière, capers, Coco de Paimpol and seashells with herbs

 Risotto "Aquarello" 30 €

Baby spinach, Gorgonzola, and squash

Shoulder of lamb from Les Adrets 35 €

Garlic confit, served crispy, potato mousseline and mushrooms

 Artichoke 30€

Spinach and ricotta ravioli, artichokes variation



## DESSERTS

Regional cheeses 18 €

Cow, goat and sheep...

Bistrot classic Dessert 16 €

 Homemade ice creams & sorbets 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 €**

## BEERS

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 €**

## ALAIN MILLIAT FRUIT JUICES (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

## FRESH JUICES (18 cl) **9 €**

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

## SOFT

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl), Orangina (25cl), Limonade (25cl), 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 (25cl) **5 €** / (50cl) **7 €** / (100 cl) **10 €**  
AQUA CHIARA pétillante ou plate, l'eau du domaine micro filtrée ! (75cl) **4 €**

## ORGANIC TEAS & INFUSIONS

### Palais des thés **8 €**

Ask for our selection!

## 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 (12 cl)

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

## WHITE WINES (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 Leoubé – Love by Leoubé		<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>

## RED WINES

(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 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		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 €

# ROSÉ WINES

(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>