LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL

Les Entrées « Intrada »

Signature Chef Maxime Leconte

Œuf Bio de Vence masqué, petits pois & jambon Serrano 22 €

Burrata crémeuse & artichauts de Cagnes sur Mer en déclinaison 19 €
Mesclun d'herbes à cru / Vierge d'abricots secs & amandes

Gaspacho de concombre-estragon de nos terres, tartare de gambas 24 €
Légumes croquants acidulés

Les plats "Li Viando / Lou Peissoun / Li Lieume"

Signature Chef Maxime Leconte

Sériole de Méditerranée nacrée au beurre demi-sel,
Févettes de la Riviera iodées, moules & émulsion marinière 38 €

Filet de veau, aubergines du Pays, crouton de panisse
& condiments au citron confit 40€

Magret de canard fermier, pulpe de carotte - gingembre,
Jus corsé aux herbes du Domaine 38 €

Tians de légumes, sauce arrabiata-olives 29 €

Plats inclus dans les formules menus : **Uniquement le midi**
Entrée,Plat & café ou infusion Ou Plat & Dessert, café ou infusion **50 €**
Entrée, Plat & Dessert, café ou infusion **60 €**

Prix nets en euros, taxes et service compris.
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 = Bovine : France Europe et USA /volaille Française/agneau Français/porc Ibérique.
Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait .
Plats bien être Plats sans gluten

LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL

La belle pièce grillée
au four JOSPER (charbon de bois)
30min de cuisson

Tomahawk de bœuf « Black Angus » Premium
190 € pour 2

Les belles pièces rôties
30min de cuisson

Pêche du jour - Selon arrivage
150 € pour 2

Carré d'agneau fumé minute au thym du jardin
160€ pour 2

Extra Garniture +12€ : Frites maison au paprika /Salade de fenouil croquant, gingembre & kumquat confits du Domaine/Légumes du marché /Pommes de terre grenailles rôties, olives, tomates confites & herbes du jardin /Panisse

La vitrine gourmande
des desserts "Lei Desser" 16€

Signature Cheffe Pâtissiere Manon Isnard

LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL

Menu Enfant (3 plats) 32 €

1 Entrée au choix
Assiette de jambon blanc
Tomate mozzarella

1 Plat au choix
Steak hachée
Poisson du jour
Nugget de volaille

1 Dessert au choix
Mousse au chocolat
Pana cotta

Kid Menu (3 courses) 32 €

1 Starter of your choice
White ham plate
Tomato mozzarella

1 Main of your choice
Chopped steak
Fish of the day
Chicken nugget

1 Dessert of your choice
Chocolate mousse
Pana cotta

LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL

Carta de vin

Provençaula

RELAIS & CHATEAUX

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait .

* Reference en quantité limité

LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL

Champagne à la coupe Champagne/ by the Glass

A. Bergère – Brut Origine	21 € le verre 12cl/ 125€ la bouteille 75cl
Taittinger Brut	24 €le verre 12cl/ 145€ la bouteille 75cl
Taittinger Rosé	31 €le verre 12cl/ 170€ la bouteille 75cl

Vins au verre (12cl)

Wine by the glass

Vin Liquoreux

Sweet Wine

2013	AOC Sauternes Castelnau de Suduiraut	25 €

Vins Blanc

White Wine

2022	AOC Côtes de Provence Château Leoube - Love de Leoube	14 €
2022	**AOC Côte de Provence Domaine Ott - Clos Mireille Blanc de Blancs**	**17 €**

Vins rouge

Red Wine

2021	IGP Méditerranée Figuière - Méditerranée	10 €
2020	AOC Côtes de Provence Château Leoube - Love de Leoube	14 €
2020	**AOC Côte de Provence Domaine Ott - Château de Selle**	**17 €**

Vins Rosé

Rosé Wine

2022	IGP Méditerranée Figuière - Méditerranée	10 €
2022	AOC Côtes de Provence Château Leoube - Love de Leoube	14 €
2022	**AOC Côtes de Provence Domaine Ott - Château de Selle**	**17 €**

LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL

En Blanc

White Wine

				75 cl
2022	IGP Alpes-Maritimes - Saint Paul de Vence			
	Domaine Saint Joseph - Clos Saint Paul			85 €
2022	AOP BELLET			
	Clos Saint Vincent - Le Clos			145 €
2022	AOP CÔTES DE PROVENCE			
	Domaine Le Songe de Don Bosco	40 € (50cl)		60 €
2022	AOC CÔTES DE PROVENCE			
	Peyrassol – Les Commandeurs			80 €
2022	AOC CÔTES DE PROVENCE			
	Château Leoube - Love by Leoube			80 €
2022	AOC CÔTES DE PROVENCE			
	Bastide des deux Lunes - Tout près des Étoiles			80 €
2022	AOC CÔTES DE PROVENCE			
	Domaine Gavoty – Clarendon			110 €
2022	AOC CÔTES DE PROVENCE			
	Domaine OTT - Clos Mireille Blanc de Blancs			110 €
2022	AOC CÔTES DE PROVENCE			
	Domaine Gavoty - Premier Rôle			190 €
2022	AOP BANDOL			
	Château de Pibarnon			110 €
2020	IGP BOUCHE DU RHÔNE			
	Minna Vineyard			100 €
2022	AOP LUBERON - Amountanage			50 €
2020	AOP PALETTE			
	Château Simone			200 €

* Reference en quantité limité

LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL

En Rosé

Rosé Wine

				75 cl
	2021	AOP BELLET Le Clos - Clos Saint Vincent		90 €
	2022	AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine Le Songe de Don Bosco	40 € (50cl)	60 €
	2022	AOP CÔTES DE PROVENCE Figuière - Signature Cuvée Magali	55 € (50cl)	65 €
	2022	AOP CÔTES DE PROVENCE Lou Bassaquet - Rascailles		65 €
	2022	AOC CÔTES DE PROVENCE Peyrassol – Les Commandeurs		65 €
	2022	AOC CÔTES DE PROVENCE Château Reillanne - Cuvée Tradition		70 €
	2020	AOP CÔTES DE PROVENCE Vent d'été - Cave de Rousset		70 €
	2022	AOP CÔTES DE PROVENCE Terres de Berne - Château de Berne		85 €
	2022	AOP CÔTES DE PROVENCE Château De Berne - Berne Inspiration		95 €

* Reference en quantité limité

LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL

En Rosé

Rosé Wine

	2022	AOC CÔTES DE PROVENCE Château Leoube - Love by Leoube		80 €
	2022	AOC CÔTES DE PROVENCE Domaine OTT - Château de Selle	65 € (37.5 cl)	110 €
	2022	AOP CÔTES DE PROVENCE Château de la Martinette		85 €
	2021	AOP CÔTES DE PROVENCE Château Saint Maur - Clos de Capelune - Cru classé		180 €
	2020	AOP LES BAUX DE PROVENCE Château Romanin		90 €
	2021	AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine Du Jas D'esclans Cru Classé Cuvée du loup		108 €
	2022	IGP VAR - Domaine Ray-Jane		60 €
	2022	AOP BANDOL Château de Pibarnon		80 €
	2021	AOP LUBERON - Amountanage		50 €

LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL

En Rouge

Red Wine

				75 cl
	2021	AOC BELLET Clos Saint Vincent - Le Clos		145 €
AB	2021	IGP ALPES-MARITIMES - Saint Paul de Vence L'Instinct - Domaine des Claus - Julien Bertaina		85 €
AB	2021	IGP MEDITERRANEE Abbaye De Lerins – cuvée Saint Sauveur		130 €
	2022	AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine Le Songe de Don Bosco	40 € (50cl)	60 €
AB, eve VEGAN	2020	AOP CÔTES DE PROVENCE Figuière - Signature Cuvée François	55 € (50cl)	65 €
AB	2022	AOC CÔTES DE PROVENCE Château Leoube - Love by Leoube		80 €
AB	2022	AOC CÔTES DE PROVENCE Peyrassol – Les Commandeurs		80 €
	2021	AOC CÔTES DE PROVENCE Domaine Ott - Château de Selle		110 €
AB	2020	AOC CÔTES DE PROVENCE Bastide Des Deux Lunes – Lune Rouge		90 €
AB, eve VEGAN	2021	AOC CÔTES DE PROVENCE – LA LONDE Figuière - Cuvée Confidentielle		90 €
	2015	AOC CÔTES DE PROVENCE - Communion		98 €
	2020	AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine Gavoty - Storia		100 €
	2019	AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine Gavoty - Clarendon	89 € (50cl)	

* Reference en quantité limité

LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL

En Rouge

Red Wine

75 cl

2020	IGP VAR		
	Domaine Ray-Jane		50 €
2019	AOP BANDOL		
	Restanques de Pibarnon		120 €
2019	AOP BANDOL		
	Château de Pibarnon		138 €
2020	AOC BANDOL		
	Domaine Tempier – Cuvée Lulu & Lucien		170 €
2016	AOP LES BAUX DE PROVENCE		
	Château Romanin - Grand Vin Rouge		120 €
2016	IGP BOUCHES DU RHÔNE		
	Minna Vineyard		100 €
2021	AOP LUBERON		
	Amountanage		50 €

* Reference en quantité limité

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANCS BRUT (75 cl)

Taittinger Brut Réserve	145€
A.Bergere Brut Origine	125€

CHAMPAGNES ROSES (75 cl)

Taittinger Rosé Prestige	170€

A LA COUPE (12 cl)

Taittinger Brut	24€
A.Bergère Brut Origine	21€
Taittinger Prestige Rosé	31€

APERITIFS

Martini Rouge, Blanc, Rosé (6cl)	9€
Campari	9€
Pastis 51 - Ricard - Suze (4cl)	9€
Pastis Bardouin (4cl)	12€
Absente 55° (4cl)	12€
Rinquinquin - Orange Colombo	12€
Lillet Rouge ou Blanc (6 cl)	12€

LIQUEURS (4 cl)

Limoncello	10€
Get 27	14€
Verveine Abbaye de Lérins	17€

Spritz Apérol (18cl) 23 €

Spritz Apérol, Prosecco et Eau Gazeuse

BIERES PRESSION

Birra Moretti (25cl)	10€	(50cl)	16€
Panaché (25cl)	10€		

BIERES BOUTEILLES

Bière de Nice BLUE COAST Blonde (33cl)	15€
Bière de Nice BLUE COAST IPA (33cl)	15€
Desperados (33cl)	12€
Corona (35.5cl)	12€
Heineken sans alcool (33cl)	8€

SPIRITUEUX (4 cl)

Gin des Alpes Lachanenche	25€
Vodka Absolut	21€
Rhum Havana 3 ans	19€
Whisky Johnnie Walker–Red Label	19€

DIGESTIFS (4 cl)

Poire William	12€
Mirabelle	12€
Vieille prune	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 PATRICK FONT (20 cl) 10€

Du plaisir, du naturel, du sans sucres ajoutés pour un instant de dégustation unique !

Jus de Pomme Bio
Jus de Tomate
Jus d'Ananas Victoria

Jus d'Orange Bio
Nectar de Poire Williams
Nectar de Pêche de Vigne

Nectar de Fraise
Nectar de Mangue Bio
Nectar d'Abricot

SODAS 7€

Coca-Cola (33cl)
Coca Zéro (33cl)

Ice tea Pêche (25cl)
Limonade (25cl)
Orangina (25cl)

Schweppes tonic (25cl)
Ginger Ale (25cl)

Red Bull (25cl) 10€

EAUX MINERALES

Vittel (50cl)	7€	(100 cl) 10€
San Pellegrino (50cl)	7€	(100 cl) 10€

Perrier (33cl) 6€

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€