

MENU

Dolce
PROVENZA
SAVEURS DE PROVENCE & D'ITALIE

Bistrot Méditerranéen





*Dolce*PROVENZA LA CARTE

POUR COMMENCER - TO BEGIN

Les Salades

Salade niçoise – Mesclun, thon, anchois, oeufs durs & olives **28 €**
Niçoise Salad – Mesclun, tuna, anchovies, hard-boiled eggs & olives

Stracciatella au citron vert – Tomates de plein champ **24 €**
Stracciatella with lime – Field-grown tomatoes

Salade César – Filet de poulet grillé ou pané & sauce César **28 €**
Caesar Salad – Chicken breast (grilled or fried) & Caesar sauce

Le comptoir des crus

Tartare de thon rouge de Méditerranée – Condiment niçois **26 €**
Mediterranean bluefin tuna tartare – Nice-style condiment

Crudo de daurade royale aux agrumes – Pickles d'oignon **26 €**
Sea bream crudo with citrus – Pickled onions.

Carpaccio de gambero rosso aux aromates **28 €**
Gambero Rosso carpaccio with aromatic herbs

Tartare de boeuf au couteau – Câpres à queue & copeaux de reggiano **26 €**
Hand-Cut Beef Tartare – Caperberries & shaved Reggiano



POUR CONTINUER- TO CONTINUE

Poissons

Filet de daurade – Pommes de terre à la fourchette aux herbes 32 €
Sea bream fillet – Fork-crushed potatoes with herbs

Poulpe grillé – Caponata d'aubergines et oignons & sauce vierge 38 €
Grilled octopus – Eggplant and onion caponata & virgin sauce

Calamars à la plancha – Pommes de terre grémolata 42 €
Plancha-grilled squid – Gremolata potatoes

Filet de loup – Légumes provençaux & beurre blanc au fenouil 38 €
Sea bass fillet – Provençal vegetables & fennel beurre blanc

Nos Viandes au Jospier

Bavette d'ailan – Sauce chimichurri 39 €
Hanger Steak – Chimichurri sauce

Filet de boeuf Simmental – Sauce au poivre 49 €
Simmental Beef Tenderloin – Peppercorn sauce

Côte d'agneau grillée – Jus à la sarriette 44 €
Grilled lamb chop – Savory jus

Nos Pâtes

Spaghetti alle vongole 34 €
Spaghetti with clams

Linguine au homard bleu – Bisque herbacée 55 €
Blue lobster linguine – Herb-infused bisque

Paccheri del mare 44 €
Seafood Paccheri



PIÈCES À PARTAGER - SHARING PLATES

Retour de la pêche locale - En suggestion à l'ardoise **18 € les 100g**
Catch of the day from local fishing – Featured as a daily special on the board €18 per 100g

Côte de boeuf charolais **17 €/100g**
Charolais Beef Rib Steak

Selon arrivage quotidien, poissons entiers, viandes & cocottes à partager
Daily arrivals: whole fish, meats and casseroles to share

GARNITURES - SIDE DISHES 12 €

Frites maison • Caponata d'aubergines • Écrasé de pommes de terre aux herbes
• Légumes de saison sautés • Pommes de terre sautées délicatesse
• Sucrine • Pommes dauphine

Homemade French Fries • Eggplant Caponata • Herb-Crushed Potatoes • Sautéed Seasonal Vegetables • Sautéed Delicatesse Potatoes • Little Gem Lettuce • Pommes Dauphine

1 garniture au choix incluse avec “nos Viandes au Jospier” et nos “Pièces à partager”
Toute garniture supplémentaire ou ajoutée à un autre plat est facturée 12 €

POUR TERMINER - TO FINISH

Café gourmand **16 €**
Gourmet coffee

Glaces & sorbets - 3 boules **15 €**
Ice creams and sorbets – three scoops

Sélection de 5 desserts du jour **18 €**
Selection of 5 daily desserts

Affogato al caffè **8 €**
Affogato al caffè





Bien-être MENU

Healthy Menu - 59 €

POUR COMMENCER - TO BEGIN

Stracciatella au citron vert – Tomates de plein champ
Stracciatella with lime – Field-grown tomatoes

POUR CONTINUER- TO CONTINUE

Paccheri alla norma – Aubergines & stracciatella
Paccheri alla norma – Eggplant & stracciatella

POUR TERMINER - TO FINISH

Gourmandise aux fruits de saison
Seasonal fruit delicacy



Découverte MENU

Tasting Menu

Entrée + plat ou plat + dessert **49€**

Starter + main course or main course + dessert

Entrée + plat + dessert **59€**

Starter + main course + dessert

POUR COMMENCER - TO BEGIN

Stracciatella au citron vert – Tomates de plein champ

Stracciatella with lime – Field-grown tomatoes

OU

Crudo de daurade royale aux agrumes – Pickles d'oignon

Sea bream crudo with citrus – Pickled onions.

POUR CONTINUER- TO CONTINUE

Poulpe grillé – Caponata d'aubergines et oignons & sauce vierge

Grilled octopus – Eggplant and onion caponata & virgin sauce

OU

Bavette d'ailoyau – Sauce chimichurri

Hanger Steak – Chimichurri sauce

POUR TERMINER - TO FINISH

Dessert au choix dans notre sélection du jour

Dessert of your choice from our daily selection





Enfant MENU

Kids Menu - 32 €

POUR COMMENCER - TO BEGIN

L'assiette de jambon blanc - Verdurette 10€
Plate of cooked ham - Baby greens

Tomates cerises de couleur - Billes de mozzarella 10€
Colored cherry tomatoes - Mozzarella pearls

POUR CONTINUER- TO CONTINUE

Steak haché Black Angus - Poisson du jour - Blanc de volaille fermière 18€
Nuggets de poulet bio - Pâtes sauce tomate/pesto/bolognaise
*Black Angus ground steak or fish of the day or free-range chicken breast
or organic chicken nuggets or pasta with tomato, pesto or bolognese sauce*

GARNITURES - SIDE DISHES

Légumes de saison - ou - frites maison - ou - écrasé de pommes de terre 12€
Seasonal vegetables - or - french fries - or - mashed potatoes

POUR TERMINER - TO FINISH

Mousse au chocolat ou glace vanille & chocolat 10€
Chocolate mousse or vanilla & chocolate ice cream





Parce qu'ils ont le souci de la perfection, parce que l'excellence rythme chaque instant de leur quotidien, parce que leur savoir faire est une signature, nous sommes fiers de nos partenaires. Ils prolongent au sein de nos maisons l'Expérience Relais & Châteaux tout en partageant les valeurs qui sont les nôtres pour vous offrir des moments uniques.

PARTENAIRES OFFICIELS



PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

