

MENU 38€

hors boisson

Entrées au choix - Starters to choose

Remoulade de thon frais à l'huile de gingembre
et sa marmelade de citron vert

Fresh tuna remoulade with ginger oil and lime marmalade

Ou

Casserolette de mozzarella
et petites tomates cerise de Provence marinées aux basilic frais
Mozzarella cassolette and small Provence tomatoes cherries marinated with fresh basil

Ou

Marbré de foie gras maison accompagné de son pain grillé aux noix
Marbled homemade foie gras with walnut toast

Ou

Bûchette au chèvre chaud, bouquet de salade et vinaigrette au miel
Hot goat cheese, bunch of salad and honey vinaigrette

Plats au choix - Main courses to choose

Pavé de sandre rôti à la fleur de thym,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Paved pikeperch with thyme flower, crushed potatoes with olive oil

Ou

Filet de pintade grillé sur sa peau, fricassée de quinoa et lentilles corail
Guinea fowl fillet grilled on its skin, quinoa fricassee and coral lentils

Ou

Petits raviolis du Royans à la crème cèpes parfumés à l'huile de truffe
Small Royans ravioli with porcini mushrooms cream flavored with truffle oil

Ou

Tagliatelles au saumon frais sautées aux petits légumes d'été croquants
Tagliatelle with fresh salmon sautéed with crunchy summer vegetables

Plateau de desserts - Plate of desserts

Entrées • Starters

**Papillon de gambas aux asperges vertes et amandes grillées,
vinaigrette tiède aux agrumes 18€**

prawns with green asparagus and toasted almonds, warm citrus vinaigrette

Marbré de foie gras maison, servi avec son pain aux noix grillées 19€

Marbled homemade foie gras served with toasted walnut bread

**Duo onigiri au saumon frais,
sashimi de thon et ses crudités exotiques 17€**

Duo onigiri with fresh salmon, tuna sashimi and exotic crudités

Petits farcis Niçois sur un lit de poivrons grillés et marinés au basilic frais 16€

Little farcis Niçois, roasted and pickled peppers with fresh basil

AMOUR DU PARTAGE LOVE of Sharing (min 2 pers) 49€

**Saumon fumé, petits farcis, foie gras, bufala, légumes grillés,
fruits de mer marinés aux herbes fraîches, jambon sec, chèvre chaud**

Smoked salmon, stuffed vegetables, foie gras, bufala, grilled vegetables,
pickled seafood with fresh herbs, dry ham, warm goat cheese

Melon du pays habillé aux couleurs d'été, accompagné de sa sauce gribiche 15€

Melon dressed in summer colors, sauce gribiche

**Fraicheur d'Italie, Bufala posée délicatement sur ses pétales de tomates
semi-confites au vinaigre balsamique, huile d'olive et basilic frais 16€**

Bufala delicately put on delicately semi-dried tomatoes with balsamic vinegar, olive oil and fresh basil

Poissons • Fish

**Tronçon d'aile de raie rôti aux échalotes,
pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, réduction de cidre et câpres 21€**
Roasted skate wing with shallots, mashed potatoes with olive oil, cider and capers

**Dos de loup piqué à la fleur de thym frais, fricassée d'asperges,
dés d'aubergines et artichauts violets grillés 20€**
Sea bass filet with fresh thyme flower, asparagus fricassee, aubergines and grilled purple artichokes

**Pavé de cabillaud frais snacké sur sa peau, cannellonis de légumes d'été
caramélisés et émulsion jus de citron 20€**
Fresh cod steak snacked,
caramelized summer vegetables cannelloni with its lemon juice emulsion

Pavé de Sandre à la plancha, risotto aux asperges et son jus viande corsé 19€
Sandre à la plancha steak, asparagus risotto and strong meat juice

**Émincé de poulpe aux pois gourmands croquants,
petites tomates confites et pommes noisettes 21€**
Minced octopus with crisp peas, small tomatoes and hazelnut apples

Viandes • Meat

**Filet de bœuf grillé
petit panier de légumes de saison rissolés au beurre salé 29€**
Grilled beef with seasonal vegetables tossed with salted butter
Sauce au poivre vert +3€ Green Pepper Sauce ou Rossini + 7€

**Côtelettes d'agneau grillées au romarin, oignons ciboulette confits dans son jus
et bouquet d'haricots verts en persillade 27€**
Grilled lamb chops with rosemary,
onion spring onion confit in its own juice and green beans with parsley

**Filet de pintade cuit sur sa peau,
pommes noisettes aux herbes fraîches et sauce foie gras 22€**
Guinea fowl filet cooked on its skin, hazelnuts apples with fresh herbs and foie gras sauce

**Tartare au couteau aller/retour, escalope de foie gras poêlée façon rossini
accompagné de frites fraîches maison 24€**
Tartar with a knife back and forth, foie gras pan fried rossini with homemade fresh fries

**Ribs de veau frottés à la fleur de sel et snackés à la plancha,
purée maison piquée aux asperges 28€**
Veal ribs rubbed with fleur de sel and grilled a la plancha, mashed homemade with asparagus

Nos Pâtes • Pasta

Linguines de homard sautées au jus de corail, tomates et basilic frais 38€

Lobster linguines sautéed with coral juice, tomatoes and fresh basil

**Poêlée de penne aux légumes de saison
(Asperges, artichauts violets, aubergines) 15€**

Poêlée de penne aux légumes de saison

(Asparagus, artichokes, aubergines)

Tagliatelles au saumon fumé, coulis de tomates frais maison 17€

Tagliatelles with smoked salmon, homemade tomato coulis

**Raviolis du Royans farcis au fromage
et sa sauce aux cèpes parfumée à l'huile de truffe 15€**
Royan Ravioli stuffed with cheese and its porcini mushroom sauce flavored with truffle oil

Suppléments / Extra

Nos garnitures cuisinées et relevées comme à la maison !

Our garnishes cooked like home !

Frites fraîches / fresh fries 7 €

Tagliatelles 6 €

Petits légumes de saison / seasonal vegetables 7 €

Pommes noisettes / Fried potatoes with mushrooms 7 €

Salade verte / Lettuce 6 €

Les desserts

Sélection de desserts de chez Déli Bo artisan pâtissier à NICE 11€

Plate of desserts finely selected by Déli BO

Assiette de fromage de Ceneri 15€

Cheese plate of "Ceneri"