



# THE VIEW

RESTAURANT · CLUB

## MENU 38€

hors boisson

### Entrées au choix - *Starters to choose*

Tartare de thon à la crème de raifort et gelée de citron  
*Tuna tartar with horseradish cream and lemon jelly*

oooo

Velouté aux cèpes avec ses pépites de foie gras et châtaigne  
*Velouté mushrooms with foie gras and chestnut*

oooo

Tarte verte au chèvre chaud et figues rôties au miel  
*Green goat cheese pie and honey roasted figs*

### Plats au choix - *Main courses to choose*

Filets de daurade royale grillés,  
fricassée de fenouil à la provençale  
*Roasted seabream fillets,  
fricassee of fennel with Provençale*

oooo

Cassolette de cailles rôties aux raisins,  
champignons et pommes fondantes  
*Roasted quail pan with grapes,  
mushrooms and melted potatoes*

oooo

Petits raviolis farcis au fromage,  
sautés au pistou et fondue de tomates fraîches  
*Small ravioli stuffed with cheese,  
sauteed with pesto and fondue of fresh tomatoes*

oooo

Tartar of beef and fresh homemade fries

### Plateau de desserts - *Plate of desserts*



# THE VIEW RESTAURANT • CLUB

## Entrées • Starters

Ballottine au foie gras de canard mi-cuit,  
chutney au coing en rouge et noir 22€  
*Ballotine with half-cooked duck foie gras,  
quince chutney in red and black*

Tartare de saumon fumé,  
ses œufs marinés au citron vert et bouquet de mâche 16€  
*Smoked salmon tartar served with its eggs marinated  
with lime and bouquet of lamb's lettuce*

Velouté aux cèpes,  
pépites de foie gras et châtaignes de saison 14€  
*Velouté with cep mushrooms,  
foie gras and seasonal chestnuts*

AMOURS DU PARTAGE LOVES Sharing  
(min 2 pers) 49€  
Foie gras, saumon fumé, tartare de thon, mozzarella,  
chèvre chaud, maki de sushis et ses crudités  
*Foie gras, smoked salmon, tuna tartare, mozzarella,  
warm goat cheese, sushis maki and raw vegetables*

Tarte verte au chèvre chaud et figues fraîches rôties au miel 16€  
*Green goat cheese tart with fresh figs roasted with honey*

Assiette du chef cœur du filet de thon snacké à la plancha  
sur sa marmelade d'agrumes, petits artichauts grillés,  
salade de mâche et pousses épinard 21€  
*Heart of tuna filet snack with la plancha on its citrus marmalade,  
small grilled artichokes, salad of lamb's lettuce and spinach leaves*

## Poissons • Fish

Blanc de St Pierre rôti aux cèpes frais et  
beurre blanc citronné 26€  
*White roasted St Pierre with fresh porcini mushrooms and  
lemon-white butter*

Aile de raie rôtie au beurre d'ail, câpres,  
fricassée de fenouil à la provençale et réduction jus de coing 20€  
*Roasted ray wing with garlic butter, capers,  
fricassee of fennel's provençale fricassée with its quince juice*

Poulpe à l'armoricaine parfumé au cognac,  
cassolette de riz sauté façon cantonnais 25€  
*Armoricaïne octopus flavored with cognac,  
Cantonese style rice*

Dos de daurade royale grillé  
sur lit de légumes d'automne potiron et fondu d'épinard 19€  
*Roasted Sea-bream  
on autumn vegetable bed pumpkin and melted spinach*

## Viandes • Meat

Ribs de porc grillé au poivre,  
petits oignons grelots caramélisés et gratin de potiron 19€  
*Grilled Pork Ribs with Pepper,  
with its caramelized onions and pumpkin gratin*

Côte de veau saisie à la plancha,  
tarte garnie aux petits légumes de saison 30€  
*veal chops a la plancha, tart covered with seasonal vegetables*

Coeur de rumsteck haché au couteau  
avec escalope foie gras poêlée et réduction au jus de cèpes 24€  
*Rumstek heart knife chopped served with its ceps juice*

Filet de bœuf grillé,  
cassolette de pommes de terre et haricots vert 29€  
*Beef filet with potatoes and French beans  
(grilled, or pepper sauce or rossini)*

Sauce au poivre vert +3€ Green Pepper Sauce ou Rossini + 7€

Magret de canard grillé, figues fraîches rôties,  
échalotes et noisettes 26€  
*Grilled duck breast, fresh roasted figs, shallots and hazelnuts*

## Nos Pâtes • Pasta

Lasagne de homard aux pâtes fraîches  
gratinées au four et sa crudité 27€  
*Lobster lasagna with freshly baked pasta and raw vegetables*

Penné sautées aux artichauts frais, tomates et basilic frais 18€  
*Penne with sautéed artichokes, fresh tomatoes and basil*

Spaghetti aux fruits de mer : moules, gambas et seiches 24€  
*Spaghetti with seafood : mussels, prawns and cuttlefish*

Petits raviolis farcis au fromage,  
sautés aux pistous et fondue de tomates fraîches 14€  
*Small raviolis stuffed with cheese,  
sautéed with pesto and fresh tomato fondue*

Suppléments / Extra  
Nos garnitures cuisinées et relevées comme à la maison !  
Our toppings are cooked and recorded as home !

Gratin de potiron / Pumpkin Gratin 7 €

Frites fraîches / fresh fries 7 €

Penné 6 €

Petits légumes de saison / seasonal vegetables 7 €

Salade verte / Lettuce 6 €

## Les Desserts

Sélection de desserts de chez Lilian BONNEFOI  
Artisan Pâtissier à ANTIBES 11€  
*Plate of sweets finely selected by our Pastry Chef Lilian BONNEFOI*

Assiette de fromage de Ceneri 15€  
*Cheese plate of "Ceneri"*