

MENU 38€

hors boisson

Entrées au choix - Starters to choose

Croustillant de mozzarella tiède sur sa concassée de tomates basilic

Crispy warm mozzarella, crushed basil tomatoes

Ou

Foie gras maison aux poires rôties, pain d'épice et salade croquante

Homemade foie gras with roasted pears, gingerbread and crunchy salad

Ou

Gros nem aux gambas et sa crudité exotique

nem with prawns and its exotic crudity

Ou

Cassolette de saumon fumé façon Bora-Bora

Bora Bora smoked salmon cassolette

Plats au choix - Main courses to choose

Filet de daurade royale grillé sur son risotto aux légumes

Filled sea bream fillet risotto with vegetables

Ou

Joue de bœuf confite au vin blanc, pommes de terre fondantes et olives Niçoises

Candied beef cheek with white wine, potatoes and olives Niçoises

Ou

Ravioles Saint-Jean sautés aux champignons mixtes

Saint Jean ravioli with mixed mushrooms

Ou

Thon façon steak haché aller/retour,
poêlée de quinoa aux légumes et son beurre citron

Tuna steak,

fried quinoa with vegetables and lemon butter

Plateau de desserts - Plate of desserts

Entrées • Starters

**Crottin de chèvre chaud façon Ferrero Rocher,
figes fraîches rôties au miel 16€**

hot goat cheese, fresh roasted figs with honey

**Bouquet de nems maison aux gambas,
sur sa crudité exotique parfumée à la menthe 19€**

homemade bunch of prawns spring rolls, exotic crudity flavored with mint

**Artichaut frais de saison en tartare,
agrémenté de chair de crabe parfumée au pesto 18€**

Fresh seasonal artichoke tartare with pesto-flavored crab chair

AMOUR DU PARTAGE LOVE Sharing (min 2 pers) 49€
**(Saumon fumé, foie gras, buffala, tartare de thon aux herbes fraîches,
jambon sec, chèvre chaud, légumes grillés, brochettes de calamars)**

Smoked salmon, foie gras, buffala, tuna tartare with fresh herbs, dry ham,
warm goat cheese, grilled vegetables, squid skewers

**Escalope de foie gras poêlée et déglacée au vieux vinaigre balsamique
sur son pain d'épice et poire guyot rôtie 21€**

Foie gras Escalope fried and deglazed with old balsamic vinegar, gingerbread and roast pear Guyot

**Dés de thon frais marinés à la thaï légèrement épicés
(Citron vert, mangue et papaye) 17€**

Fresh Thai tuna diced slightly spiced (Lime, mango and papaya)

Poissons • Fish

**Filet de st-pierre au beurre noisette,
raisins caramélisés sur son tian de pommes de terre confite 21€**
St-stone filet with hazelnut butter, caramelized grapes, candied potatoes

**Nage de lotte à la bisque de homard,
poêlée de quinoa aux petits légumes croquants 24€**
Monkfish with lobster bisque, fried quinoa with crunchy vegetables

**Carré de thon laqué au soja,
haricots plats et prunes confites au vieux vinaigre 24€**
lacquered tuna with soy, flat beans and plums confit with old vinegar

**Daurade royale rôtie aux olives Niçoises,
risotto aux artichauts et basilic frais 26€**
Roasted royal sea bream with olives Niçoises, risotto with artichokes and fresh basil

Aile de raie rôtie au d'ail, accompagné de sa purée maison aux cèpes 22€
Wing fish line roasted with garlic and home-made mashed potatoes

Viandes • Meat

**Filet de bœuf grillé,
artichaut poivrade sur sa purée de carottes 30€**
Grilled beef filet, artichoke with its mashed carrots
Sauce au poivre vert +3€ Green Pepper Sauce ou Rossini + 7€

**Côte de veau première rôtie aux échalotes,
millefeuille de pommes de terre cuites dans son jus aux cèpes 32€**
Roasted veal chop with shallots, potatoes millefeuille and porcini mushrooms

**Magret de canard cuit lentement sur sa peau,
fondue de prunes (Reine Claude) corsée à la gelée de myrtilles 26€**
Duck breast slowly cooked on skin, melted plums (Reine Claude) with blueberry jelly

Incontournable Ribs de veau et sa purée du moment 29€
Veal Ribs and mashed

**Joue de bœuf au vin blanc, légumes de fin d'été
aux senteurs de sous-bois 22€**
Beef with white wine, late summer vegetables with undergrowth scents

**Demi poulet fermier label rouge grillé à la fleur de thym frais,
gourmandises aux légumes rissolés et son jus parfumé au foie gras 28€**
Grilled red label farm chicken with fresh thyme flower, fried vegetables and foie gras jus

Nos Pâtes • Pasta

Wok aux gambas et tagliatelles de riz à la thaï

(Pois gourmand, ananas, germes de soja) 22€

Thai-style Wok with prawns and tagliatelle rice
(Gourmet peas, pineapple, bean sprouts)

Risotto crémeux aux girolles fraîches sautées en persillade et tuile de parmesan 20€

Creamy risotto with fresh chanterelles sautéed in persillade and parmesan tile

Spaghettis aux calamars et tomates cerises aux fines herbes 18€

Squid spaghetti and cherry tomatoes flavored with fresh herbs

Poêlée de nouilles chinoises aux noix de St-Jacques, sauce aigre douce 24€

Pan-fried Chinese noodles with scallops, sweet and sour sauce

Suppléments / Extra

Nos garnitures cuisinées et relevées comme à la maison !

Our toppings are homemade cooked!

Frites fraîches / fresh fries 7 €

Tagliatelles 6 €

Petits légumes de saison / seasonal vegetables 7 €

Purée maison du moment / Mashed homemade 7 €

Salade verte / Lettuce 6 €

Les desserts

Sélection de desserts de chez Déli Bo

Artisan Pâtissier à NICE 11€

Plate of sweets finely selected by our Pastry Chef Déli Bo

Assiette de fromage de Ceneri 15€

Cheese plate of "Ceneri"