



**THE VIEW**  
RESTAURANT · CLUB

MENU 38€

hors boisson

Entrées au choix - *Starters to choose*

Marbré de foie gras maison,  
servi avec son pain aux noix et coings  
*Homemade marbled foie gras served with  
walnut and quince bread*

oooo

Cassolette vegan aux saveurs des fruits des îles  
(Quinoa, lentilles corail, pois-chiches frais)  
*Cassolette vegan with Island fruits flavors  
(Quinoa, coral lentils, fresh chickpeas)*

oooo

Croustillant au crottin de chèvre chaud  
sur tarte fine aux figues et ses crudités  
*Crispy warm goat cheese on thin tart with  
figs and raw vegetables*

Plats au choix - *Main courses to choose*

Filet de Sandre rôti à l'huile de basilic,  
caviar d'aubergine,  
fondue de tomates et petites pommes de terre  
*Roasted pikeperch fillet with basil oil,  
salt-crusted potatoes flavor with thyme flower*

oooo

Suprême de poulet fermier (label rouge) poêlé,  
gaufre aux légumes de saison  
*Pan fried farm chicken breast (red label),  
vegetables tagliatelle on butternut purée*

oooo

Ravioles aux scampis et asperges pochées,  
jus de corail parfumé à l'estragon  
*Ravioli stuffed with scampi,  
poached asparagus and bran tarragon-flavored coral juice*

oooo

Spaghettis à la crème de cèpes et pecorino,  
parfumées à l'huile de truffe  
*Spaghetti with porcini cream and  
pecorino flavored with truffle oil*

Plateau de desserts - *Plate of desserts*

### Entrées • Starters

Calamars à la Provençale sur sa purée de lentilles Corail,  
vinaigrette aux poivrons grillés et petites olives Niçoise 17€  
*Provençal squids on its Coral lentils puree,  
grilled peppers vinaigrette and small Niçoise olives*

Marbré de foie gras maison,  
servi avec son pain aux noix et coings 18€  
*Homemade marbled foie gras served with  
walnut and quince bread*

Cassolette vegan aux saveurs des fruits des îles  
(Quinoa, lentilles corail, pois-chiches frais) 13€  
*Cassolette vegan with Island fruits flavors  
(Quinoa, coral lentils, fresh chickpeas)*

**AMOUR DU PARTAGE**  
**LOVE Sharing** (min 2 pers) 49€  
Saumon fumé, calamars à la Provençale, foie gras maison,  
Burratina, émincé de thon frais, jambon sec, chèvre chaud,  
légumes grillés  
*Smoked salmon, Provençal squids, homemade foie gras,  
Burratina, minced fresh tuna, dry ham,  
warm goat cheese, grilled vegetables*

Croissant au crottin de chèvre chaud  
sur tarte fine aux figues et ses crudités 14€  
*Crispy warm goat cheese on thin tart with  
figs and raw vegetables*

Dôme de Burratina, tartare de tomates fraîches,  
basilic et bouquet de Roquette 14€  
*Burratina dome, fresh tomato tartare,  
basil and Roquette Salad*

Rosace de thon frais mariné à l'huile de ciboulette,  
suprêmes d'avocat et citron vert 16€  
*Fresh tuna rosella marinated with chive oil,  
avocado and lime*

### Poissons • Fish

Poissons • Fish

Turonçon d'huile de rizi façon pot au feu  
parfumé à la badiane et légumes fondants 21€  
*scythe wing way feu pot flavored with  
star anise and fondant vegetables*

Dos de loup doré sur sa peau,  
caviar d'aubergines, fondue de tomates et artichauts 20€  
*Browned pan fried back of wolf,  
aubergine caviar and tomato and artichoke fondue*

Filet de Sandre rôti à l'huile de basilic,  
pommes de terre en croûte de sel  
parfumées à la fleur de thym 18€  
*Roasted pikeperch fillet with basil oil,  
salt-crisped potatoes flavor with thyme flower*

### Viandes • Meat

Bagel steak de bœuf coupé au couteau,  
sauce au foie gras et frites fraîches maison 18€  
*Bagel homemade steak cut with a knife,  
foie gras sauce and fresh home fries*

Suprême de poulet fermier (label rouge) poêlé,  
tagliatelles de légumes sur purée de butternut 21€  
*Pou fried farm chickens breast (red label) ,  
vegetables tagliatelle on butternut puree*

Cuisse d'agneau de lait de Castille et Léon grillé,  
rosace aux trois légumes, jus coré et ail confit 28€  
*Leg of lamb from Castille and Leon grilled,  
rosette with three vegetables, strong juice and garlic confit*

Filet de bœuf grillé,  
cassolette de pommes de terre rissolées aux champignons 29€  
*Grilled fillet of beef, fried potatoes with mushrooms*

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

Côte de veau cuite sur gros sel,  
gouffre aux légumes de saison et échalotes grillées 27€  
*Veal chop cooked on course salt,  
waffle with seasonal vegetables and grilled shallots*

Filet de canard en tournedos cuit lentement sur sa peau,  
réduction Porto et poivre vert, gourmandise de légumes 24€  
*Fillet of duck in tournedos slowly cooked on its skin,  
reduction Porto with green pepper and vegetable greenness*

### Nos Pâtes • Pasta

Tagliatelles au thon confit, tomates cerises,  
basilic et haricots verts frais croquants 18€  
*Tagliatelle with candied tuna, cherry tomatoes,  
fresh basil and green beans*

Spaghetti à la crème de cépes et pecorino,  
parfumés à l'huile de truffe 17€  
*Spaghetti with porcini cream and  
pecorino flavored with truffle oil*

Raviolis farcis aux scampis, asperges pochées et  
son jus de corail parfumé à l'estragon 17€  
*Ravioli stuffed with scampi,  
pouchéed asparagus and bean tarragon-flavored coral juice*

Lasagnes au homard  
gratinées au four servies avec sa crudité 27€  
*Lobster lasagna baked gratin served with its rawness*

Raviolis sautés farcis au fromage, sauce foie gras 15€  
*Stuffed ravioli with cheese, foie gras sauce*

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

Frites fraîches / fresh fries 7 €  
Tagliatelles 6 €  
Petits légumes de saison / seasonal vegetables 7 €  
Pommes de terre rissolées aux champignons 7 €  
Salade verte / Lettuce 6 €

### Les Desserts

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

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