



LES REMPARTS

ENTRÉES / STARTERS

LE GASPACHO DE COURGETTE DE NICE

Gaspacho de courgette, brousse de chèvre, pignons de pin, huile d'olive
Zucchini gazpacho, goat cheese brousse, pine nuts, olive oil

26 €

LA SOUPE AU PISTOU

Légumes confits, poitrine de porc fumé, haricot coco, pistou de basilic
Pistou soup, confit vegetables, smoked porc belly, white beans, basil

26 €

L'AJO BLANCO DE POISSON BLEU

Lisette cuite à la flamme, concombre frais, sauce ajo blanco
Flambéed mackerel, fresh cucumber, Ajo blanco sauce

28 €

L'ARTICHAUT PROVENÇAL

Artichaut provençal, carotte, oignon, lard grillé, jus de légumes tomate
Local artichoke, grilled bacon, carrots, onions, tomato flavoured vegetable broth

32 €

LE BOUQUET PRINTANIER

Tarte fine garnie d'un velours de thon, salade de légumes de saison
Thin tart garnished with tuna velvet, mixed seasonal vegetables salad

32 €

LE CEVICHE DE LA RIVIERA

Ceviche de poisson, aloe vera, vinaigrette aux agrumes de nos jardins
Local fish ceviche, aloe vera, citrus french dressing from our garden

34 €

L'ASPERGE VERTE DU PAYS

Asperge verte, noisettes du Piémont, vieux parmesan
Green asparagus, Piedmont hazelnuts, aged parmesan

36 €

LE SOUFFLÉ À LA TRUFFE NOIRE

Soufflé gratiné au parmesan, truffe noire, champignons sautés
Gratinated parmesan soufflé, black truffle, sautéed mushrooms

40 €



LES REMPARTS

PLATS / DISHES

L'AUBERGINE À LA PARMIGIANA

Aubergine à la Parmigiana, mozzarella, coulis de basilic

37 €

Eggplant Parmigiana, mozzarella, basil cream

LA TOMATE FARCIE À LA MARJOLAINE

Tomate rôtie, farcie à la marjolaine, extraction de légumes de saison

40 €

Roasted tomato stuffed with marjoram, seasonal vegetables broth

LA SÉRIOLE AU PARFUM NIÇOIS

Séριοle grillée, fenouil, consommé corsé d'oignons, anchois, baie rose

45 €

Grilled yellowtail, fennel, onion consommé, anchovies, pink peppercorn

LE RABLE DE LAPIN AU LARD PAYSAN

Râble de lapin à la poitrine fumée, mousseline de pomme de terre, jus aux olives de Nice

45 €

Rabbit saddle rolled in aged cured ham, potatoes purée, olives from Nice juice

LE FILET DE VEAU CROUSTILLANT

Filet de veau pané et frits, fromage blanc aux herbes, blettes de couleur

52 €

Veal filet, breaded and fried, fresh herbs cottage cheese, coloured swiss chards

LE ROUGET DE MÉDITERRANÉE

Rouget grillé, riz croustillant, réduction de soupe de poisson, condiment piquillos fumés

54 €

Grilled red mullet, concentration of fish soup, smoked piquillos condiment

LES LINGUINES HOMARD

Homard rotis, linguines cuisinées à la sauce Coraline, stracciatella

65 €

Roasted lobster, linguines cooked with Coraline sauce, stracciatella

DESSERTS

Pâtisseries « à la Parisienne » de Florent Margaillan à la pièce

18 €

Pastry "A la Parisienne" From Florent Margaillan, per piece



LES REMPARTS