



LES REMPARTS

ENTRÉES / STARTERS

L'ENCORNET FARCI

Encornet grillé, légumes de saison, vinaigrette de poivrons

45 €

Grilled cuttlefish, seasonal vegetables, bell pepper french dressing

LA TARTE FINE

Inspirée de la salade niçoise, légumes croquants, thon rouge de Méditerranée

34 €

Tart inspired from a niçoise salad, mixed seasonal vegetables, mediteranean red tuna

LE CEVICHE

Ceviche de poisson, aloe vera, vinaigrette aux agrumes de nos jardins

38 €

Local fish ceviche, aloe vera, citrus french dressing from our garden

L'ASPERGE VERTE DE PAYS

Noisettes du Piémont, vieux parmesan

36 €

Green asparagus, Piedmont hazelnuts, aged parmesan

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Soupe glacée aux herbes marines, tarama fumé

40 €

Mediterranean red tuna, chilled sea herb soup, smoked tarama

LE SOUFFLÉ À LA TRUFFE NOIRE

Soufflé gratiné au parmesan, truffe noire, champignons sautés

40 €

Gratinated parmesan soufflé, black truffle, sauted mushrooms



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

Farce fine d'agneau et de bœuf aromatisé à la marjolaine, extraction de légumes de saison

42 €

Roasted tomato stuffed with lamb and beef, flavored with marjoram, seasonal vegetables broth

LE SAINT-PIERRE

Saint-pierre grillé, ragoût de petit pois, rhubarbe, cardamome verte et sabayon à la fleur de sureau

55 €

Grilled john dory, pea ragout, rhubarb, green cardamom and elderflower foam

LE VEAU

Filet de veau grillé au barbecue, ragoût de pois chiches à l'origan, condiment abricot

54€

Veal filet tagliata, chickpea ragout, oregano, abricot condiment

LA PÊCHE DU JOUR

Fleurs de courgette, sauce Bourride

52 €

Catch of the day, zucchini flower, Bourride sauce

LES PÂTES HOMARD

Homard, consommé glacé, sauce coraline

65 €

Lobster, glazed consommé coraline sauce

DESSERTS

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

18 €

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



LES REMPARTS

MENU DEJEUNER *LUNCH MENU*

L'ASPERGE VERTE DE PAYS

Noisettes du Piémont, vieux parmesan

Green asparagus, Piedmont hazelnuts, aged parmesan

OU / *OR*

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

LA PÊCHE DU JOUR

Fleur de courgette, sauce Bourride

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

OU / *OR*

LE VEAU

Filet de veau, ragoût de pois chiches à l'origan, fruits confit

Veal filet tagliata, chickpea ragout, oregano, candied fruit

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

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

MENU DEJEUNER (en 3 services)

Valable de 12h30 à 14h30 - hors boissons

95 €

LUNCH MENU (3 courses)

Available from 12.30 PM to 2.30 PM - drinks non included



LES REMPARTS

MENU DEGUSTATION *DISCOVERY MENU*

L'ASPERGE VERTE DE PAYS

Noisettes du Piémont, vieux parmesan

Green asparagus, Piedmont hazelnuts, aged parmesan

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

LA PÊCHE DU JOUR

Fleur de courgette, sauce Bourride

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

OU / *OR*

LE VEAU

Filet de veau, ragoût de pois chiches à l'origan, fruits confit

Veal filet tagliata, chickpea ragout, oregano, candied fruit

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

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

MENU DEGUSTATION (en 4 services)

Valable de 19h30 à 21h30 - hors boissons

125 €

DISCOVERY MENU (4 courses)

Available from 7.30 PM to 9.30 PM - drinks non included



LES REMPARTS