



LES REMPARTS

ENTRÉES / STARTERS

LE GAMBERO ROSSO DE SANREMO

Crudo de gambero rosso, avocat grillé, pil-pil iodée

52€

Raw shrimp from Sanremo, grilled avocado, iodized pil-pil

LA TARTE FINE AUX CÈPES

Crème de noix, myrtille sauvage

38 €

Tree nuts cream, wild blueberry

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

LA TOMATE CŒUR DE BOEUF

Tomate semi-confite, pastèque, vinaigrette feuille de figuier

36 €

Semi-candied tomato, watermelon, fig leaf french dressing

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Thon grillé mi cuit, crème de tomate infusée au laurier

40 €

Grilled, semi-cooked tuna, bay leaf-infused tomato cream

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'ARTICHAUT PROVENÇAL

Pistache, sauge et crème de parmesan

42 €

The Provence Artichoke, Pistachio, sage and parmesan cream

EPAULE D'AGNEAU

Epaule d'agneau braisée, ragoût moderne à l'olive de Nice parfumé à l'orange

50 €

Lamb shoulder braised, modern Nice's olive stew perfumed with orange

LE ROUGET DE ROCHE

Kumquat, maïs sauce choron maritime

59 €

kumquat, corn with sea choron sauce

FILET DE BOEUF

Filet de boeuf au barbecue, aubergine croustillante, condiment Zaatar

58€

The Beef filet grilled, crispy eggplant, Zaatar

LA PÊCHE DU JOUR

Poisson confit, courgette trompette, câpres, sauce bourride mentholée

52 €

Confit fish, trumpet zucchini, capers, minty 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*

LA TOMATE CŒUR DE BOEUF

Tomate semi-confite, pastèque, vinaigrette feuille de figuier

Semi-candied tomato, watermelon, fig leaf french dressing

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

Poisson confit, courgette trompette, câpres, sauce bourride mentholée

Confit fish, trumpet zucchini, capers, minty bourride sauce

OU / OR

FILET DE BOEUF

Filet de boeuf au barbecue, aubergine croustillante, condiment Zaatar

The Beef filet grilled, crispy eggplant, Zaatar

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 12h15 à 14h30 - hors boissons

100 €

LUNCH MENU (3 courses)

Available from 12.15 PM to 2.30 PM - drinks non included



LES REMPARTS

MENU DEGUSTATION *DISCOVERY MENU*

LA TOMATE CŒUR DE BOEUF

Tomate semi-confite, pastèque, vinaigrette feuille de figuier

Semi-candied tomato, watermelon, fig leaf french dressing



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

Poisson confit, courgette trompette, câpres, sauce bourride mentholée

Confit fish, trumpet zucchini, capers, minty bourride sauce

OU / OR

FILET DE BOEUF

Filet de boeuf au barbecue, aubergine croustillante, condiment Zaatar

The Beef filet grilled, crispy eggplant, Zaatar



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 19h00 à 21h30 - hors boissons

135€

DISCOVERY MENU (4 courses)

Available from 7.00 PM to 9.30 PM - drinks non included



LES REMPARTS