



LES REMPARTS

ENTRÉES / STARTERS

LE GAMBERO ROSSO DE SANREMO

Agnolottis de porc confit, cerise et jus mentholé

Pork confit Agnolotti with cherry and mint-infused jus

52€

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Velours oseille, anchois, concombre

Tuna with sorrel, anchovy, and cucumber vinaigrette

43€

LES SUPIONS GRILLES

Polenta crémeuse safran, parmesan, piquillos

Cuttlefish, creamy polenta saffron, parmesan, piquillos

46€

L'ASPERGE BLANCHE PROVENÇALE

Crème d'amande, capres, sabayon sureau

White asparagus with almond cream, capers, and elderflower sabayon

38€

LE SOUFLÉ DE POISSON

Emulsion champagne, tagette et coquillages

Fish soufflé, champagne sauce, marigold and shellfish

40€

L'ARTICHAUT VIOLET

Ragout d'epeautre, pesto rosso, capucine

Purple artichoke, spelt stew, red pesto, nasturtium

40€



LESREMPARTS

PLATS / DISHES

LA VOLAILLE FERMIÈRE

Pomme de terre boulangère, citron confit, olive de Nice 54 €
Free-range poultry, boulangere potatoes, preserved lemon, Niçoise olives

LA SERIOLE

Rhubarbe, fenouil et sauce au poivre vert 54 €
Yellowtail, rhubarb, fennel and green peppercorn sauce

LE SAINT PIERRE

Petit pois, crème de sauge, beurre blanc citronné 62 €
John Dory, peas, sage cream, lemon beurre blanc

LA SELLE D'AGNEAU

Asperge verte grillée, basilic, robiola 62 €
Saddle of lamb, grilled green asparagus, basil, robiola cheese

LES PATES AU HOMARD

Salpicon des pinces à l'estragon, tomates confites 66 €
Pasta with lobster, claw salpicon with tarragon, sun-dried tomatoes

LES GNUDIS DE RICOTTA

Blettes et citron confit, champignons sauvages 50 €
Ricotta gnudis, swiss chard, candied lemon and wild mushrooms

DESSERTS

LE VACHERIN GLACÉ

Framboise et sorbet verveine 22 €
The raspberry vacherin with verbena sorbet

LE MILLE-FEUILLE GLAÇÉ À LA VANILLE

Chips caramélisée et praliné aux amandes 22 €
Iced vanilla and almond mille-feuille

LE CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

Crèmeux et sorbet au chocolat "Caraïbes" 22 €
Crispy "Caribbean" chocolate with chocolate sorbet

LA TARTE AU CITRON ET AGRUMES D'EZE

Meringue vaporeuse et crèmeux citron yuzu 22 €
Eze citrus and lemon tart, airy meringue and creamy lemon-yuzu

LE CROUSTILLANT À LA CERISE

Mousse légère fromage blanc et baie des Batak 22 €
Crispy cherry, Fromage blanc mousse and Batak berry



MENU DEJEUNER
LUNCH MENU

L'ASPERGE BLANCHE PROVENÇALE

Crème d'amande, capres, sabayon sureau

White asparagus with almond cream, capers, and elderflower sabayon

LA VOLAILLE FERMIÈRE

Pomme de terre boulangère, citron confit, olive de Nice

Free-range poultry, boulangerie potatoes, preserved lemon, Niçoise olives

LE MILLE-FEUILLE GLACÉ VANILLE

Chips caramélisée et praliné aux amandes

Vanilla and almond mille-feuille

MENU DEJEUNER (en 3/4 services)

Valable de 12h15 à 14h30 - hors boissons

110€

135€

LUNCH MENU (3/4 courses)

Available from 12.15 PM to 2.30 PM - drinks non included



LES REMPARTS

MENU DEGUSTATION
DISCOVERY MENU

L'ASPERGE BLANCHE PROVENÇALE

Crème d'amande, capres, sabayon sureau

White asparagus with almond cream, capers, and elderflower sabayon



LE SAINT PIERRE

Petit pois, crème de sauge, beurre blanc citronné

John Dory, peas, sage cream, lemon beurre blanc



LA VOLAILLE FERMIÈRE

Pomme de terre boulangère, citron confit, olive de Nice

Free-range poultry, boulangere potatoes, preserved lemon, Niçoise olives



LE MILLE-FEUILLE GLAÇÉ VANILLE

Chips caramélisée et praliné aux amandes

Vanilla and almond mille-feuille

MENU DEGUSTATION (en 4/5 services)

Valable de 19h00 à 21h30 - hors boissons

150€

175€

DISCOVERY MENU (4/5 courses)

Available from 7.00 PM to 9.30 PM - drinks non included



LES REMPARTS

CAVIAR

BAERI 50G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.

300€

BAERI 125G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.

700 €

OSCIESTRE 50G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.

400 €

OSCIESTRE 125 G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.

800 €

NOTRE SUGGESTION DE CHAMPAGNES POUR CAVIAR *OUR SUGGESTION OF CHAMPAGNES TO JOIN YOUR CAVIAR*

TAITTINGER " COMTES DE CHAMPAGNE " 2013

Blanc de Blancs Brut Grand Cru

MOËT & CHANDON " DOM PÉRIGNON " 2013

Brut

LOUIS ROEDERER " CUVÉE CRISTAL " 2015

Brut

KRUG 2008

Brut

LOUIS ROEDERER " CUVÉE CRISTAL VINOOTHÈQUE " 1997

Brut

KRUG " CLOS DU MESNIL " 2006

Blanc de Blancs Brut



LES REMPARTS