



LES REMPARTS

## À PARTAGER / TO SHARE

### COUSSINS SOUFLÉS AUX SAVEURS NIÇOISES

Coussins soufflé, tapenade à l'huile d'olive de nice, marjolaine

**16 €**

*Puffed cussin, Nice olive tapenade, marigold*

### LES FRITES

Frites de pomme de terre cuisinées à l'huile de tournesol

**16 €**

*Potatoes French fries, cooked in sunflower oil*

### LES BARBAJANS

Les barbajans à la blette, ricotta et herbes fraîches

**16 €**

*Swiss chard Barbajans, ricotta, fresh herbs*

### LES ARANCINIS

Riz cuisiné aux tomates confites, piquillos fumés

**16 €**

*Confit tomatoes cooked rice, smoked piquillos condiment*



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  
*Flambéd mackerel, fresh cucumber, Ajo blanco sauce*

28 €

### L'ARTICHAUT PROVENÇAL

Artichaut provençal, carotte, oignon, lard grillé, jus de légumes tomates  
*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 SOUFLÉ À LA TRUFFE NOIRE

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

40 €



## 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

48 €

*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

48 €

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

### LES LINGUINES HOMARD

Homard rotis, linguines cuisinées à la sauce Coraline, stracciatella

60 €

*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*

