



# CUISINE AUTHENTIQUE

Tous les produits de la carte ont été sélectionnés avec soin par le chef Thomas Hubert.



Menu Bib Gourmand à 39 euros

## ENTRÉES

@@ Velouté de courge du pays	14
Châtaignes et croûtons à l'huile d'olive	
Crémeux d'artichaut	16
Œuf cuit à 63 °C, cubes de foie, châtaignes et pousses de persil	
@@ Poireaux en vinaigrette	14
Grémolata, noisettes, crémeux de jaune d'œuf et roquette	
Tarte fine à la courge d'ici	15
Feta, labné au zaatar et graines de courge	

## PLATS

@@ Risotto crémeux au céleri-rave	24
Parmesan croustillant, pancetta grillée et jus de viande	
@@ Suprême de volaille rôti au beurre de thym	26
Patate douce au four, crème de ciboulette et d'échalote	
Poisson du jour rôti à la plancha	29
Crémeux d'artichaut, poireaux et artichauts cuisinés ensemble	
Belle côte de cochon rôtie	34
Courge rôtie, échalotes confites et jus de viande réduit	

## MENU DÉGUSTATION

Pour l'ensemble de la table, en 5 services, selon l'inspiration du Chef

65/pers.

## DÉSSERTS & FROMAGES

La belle profiterole au chocolat de Saint-Jeannet	10
Amandes torréfiées et meringue	
Clafoutis minute aux pommes et aux poires	10
Sorbet du moment à laousse d'hibiscus	
@@ Poire pochée au vin rouge	9
Crumble au spéculoos et glace au yaourt	
@@ Brioche perdue	9
Sauce caramel et noisettes caramélisées	
Madeleines, cuisson à la minute	10
Sauce caramel	
Ardoise de fromages	10
Fromages d'ici & d'ailleurs	

SEASONS  
BOTTLES

CUISINE DU PAYS

# OLIVE & ARTICHAUT

ENTRE MER & MONTAGNE

VIEUX-NICE, FRANCE

# TRINQUONS ENSEMBLE

## / APÉRITIFS



### LE CHARME DE LA BULLE

À la coupe

Giol Veneto Prosecco Spumante NV.	12
AOP Champagne, Brut, Pinot Chevauchet, Cuvée Joyeuse 	15

### LES CLASSIQUES

### LES WHISKIES / 4cl

Maralpa, Ricard de Nice / 2cl	6,5	Single Malt Ecosse Cardhu Amber Rock	12
Ricard / 2cl	5,5		
Bières locales / 33cl	6,5	Single Malt Highland Scotch Whiskey Aberlour	12
Cocktail Maison	12		
Martini / 5cl	7	Whisky Japonais "Nikka Taketsur"	12
Kir Vin Blanc / 12cl	12		
Kir Royal / 12cl	15	Single Malt Islay Laphroaig (Tourbé)	12
Soda supplément	2,5		

### LES RHUMS / 4cl

### LES GINS / 4cl

Diplomatico Reserva Exclusiva Ron De Venezuela	12	Maralpa, Gin de Nice	9,5
Don Papa	12	Hendrick's	9,5

Le Verre de Vin / Blanc/Rosé/ Rouge / 15cl <i>En suggestion selon la saison</i>	9,5
---	-----

L'accord Mets & Vins <i>Qui accompagnera à merveille le menu dégustation</i>	25 /p
---	-------

### LES SOFT'S

Limonade Artisanale / 25cl	6,5	Coca-Cola & Coca Zéro / 33cl	6,5
Diabolo Menthe / Grenadine / Citron	3,5	Mocktail	8,5
Sirop à l'Eau Menthe / Grenadine / Citron	3,5	Eau filtrée Maison / 75cl Plate / Gazeuse	4

# L'ÉLÉGANCE & LA FRAÎCHEUR D'UN VIN BLANC



*Nos vins sont issus majoritairement de l'agriculture biologique*

## VINS BLANCS

		37,5cl	50cl	75cl
AOP Anjou, Petit Princé, Domaine Bablut Chenin		-	-	42
AOP Sancerre, Terres Blanches, Vignoble Dauny Sauvignon		-	-	50
AOP Saint Joseph, Les Ribautes, Domaine Faury Marsanne, Roussanne		-	-	39
AOP Macon Solutré-Pouilly, Manoir du Capucin Chardonnay		-	-	37
AOP St Aubin 1er cru, Pitangerets, Domaine Au Pied du Mont Chauve Chardonnay		-	-	66
AOP Chassagne-Montrachet, Domaine Amiot, Vieille Vigne Chardonnay		-	-	82

## VINS BLANCS LOCAUX

		50cl	75cl
AOP Corse, Buzzo Bunifazziu Vermentino		-	42
AOP Les Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches Rolle / Clairette / Ugni Blanc / Marsanne		-	40
AOP Bellet, Domaine des Collines Niçoises, selon arrivage Rolle		-	55
AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche Clairette / Ugni Blanc / Rolle / Sauvignon Blanc		30	45
AOP Coteaux Varois en Provence, Domaine Thuerry, Cuvée Les Abeillons Rolle, Sémillon		26	39

# LE CARACTÈRE D'UN VIN ROUGE



## VINS ROUGES

		37,5cl	50cl	75cl
AOP Santenay, Vieilles Vignes, Vincent Girardin Pinot Noir		-	-	55
AOP Anjou, Brissac Petra Alba, Domaine de Bablut Cabernet Franc 		-	-	45,50
AOP Sancerre, Pynoz, Vignoble Dauny Pinot Noir		-	-	50
AOP Saint Amour, Cru du Beaujolais, À la folie, Domaine Chardigny Gamay		-	-	39
AOP Haut Côtes de Nuit David Duband Pinot Noir		-	-	45,50
AOP Côtes du Rhône, Château Rochecolombe Syrah 		-	-	37
AOP Vacqueyras, Les Fruits sauvages, Domaine Clos de Caveau Syrah / Grenache 		-	-	42
AOP Crozes Hermitage, Terre d'Éclat, Domaine De La Ville Rouge Syrah 		-	-	50
AOP Côtes de Bordeaux, Château Paillet - Quancard Merlot / Cabernet Franc		-	27	46

## VINS ROUGES LOCAUX

		37,5cl	50cl	75cl
AOP Corse, Buzzo Buniffazziu Cépage Minustellu		-	-	42
AOP Côteaux Varois en Provence, Château Thuerry Syrah / Cabernet Sauvignon 		-	26	39
AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche Syrah / Mourvedre / Grenache 		-	32	49
AOP Bellet, Domaine des Collines Niçoises, selon arrivage Grenache / Folle Noire 		-	-	55

# UN ROSÉ DE PROVENCE



## VINS ROSÉ

50cl 75cl

IGP Alpilles, Mas de Longchamp, Val de l'Oule - 27  
Grenache / Marselan 

AOP Côteaux Varois en Provence, Château Thuerry - 32  
Cinsault / Syrah 

AOP Les Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches 24 37  
Grenache Noir et Blanc / Cinsault / Syrah / Rolle / Ugni Blanc 

AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche - 40  
Mourvedre / Grenache / Cinsault 

# CHAMPAGNE & PROSECCO

## LE CHARME DE LA BULLE

Bouteille 75cl

Giol Veneto Prosecco Spumante NV. 40

AOP Champagne, Brut, Pinot Chevauchet, Cuvée Joyeuse  70

# UN PEU DE CHALEUR / BOISSONS CHAUDES



## CAFÉS "MALONGO" —————

La Grande Réserve	2,5
L'équilibre entre l'armertume et la douceur	
Décaféiné	3
Noisette	3
Café Américain	3
Double Expresso	4
Cappuccino / Café au Lait	4,5
Chaï Latte	4,5

## CAFÉS AROMATISÉS DIGESTIFS —————

Irish Coffee	12
Whisky, sucre de canne, crème montée, café	
Amaretto Coffee	12
Amaretto, crème montée, café	
"Place des Épices"	5

# DÉPART JOYEUX / DIGESTIFS

## BRANDYS ————— 4cl

Cognac, Camus, Ile de Ré	10
Armagnac, Château de Laubade	10

## EAU DE VIE DE CIDRE — 4cl

Calvados	10
Château du Breuil	

## LIQUEURS ————— 4cl

Jet 27	7
Limoncello	7
Amaretto	10
Grand Marnier	10
Maralpa, Clementine, Local	10

## EAU DE VIE DE MARC — 4cl DE RAISIN

Grappa	10

## RHUMS ————— 4cl

Diplomatico Reserva Exclusia	12
Clement, VO	12

## WHISKYS ————— 4cl

Islay Single Malt "Laphroaig (Tourbé)"	12
Single Malt Ecosse Pesade "Cardhu Amber Rock"	10

Whisky Japonais "Nikka Taketsuru"	12
Rhy Whisky "Bulleit"	12