

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

Crèmeux d'artichaut 16

Œuf cuit à 63 °C, cubes de foie, châtaignes et pousses de persil



Poireaux en vinaigrette 14

Grémolata, noisettes, crèmeux de jaune d'œuf et roquette

Tarte fine à la courge d'ici 15

Feta, labné au zaatar et graines de courge

PLATS



Risotto crèmeux 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

Crèmeux 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 la pousse 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

CUISINE DU PAYS

OLIVE &
ARTICHAUT

ENTRE MER & MONTAGNE

VIEUX-NICE, FRANCE

BOISSONS
NONS

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

| | |
|-------------------------------|-----|
| Maralpa, Ricard de Nice / 2cl | 6,5 |
| Ricard / 2cl | 5,5 |
| Bières locales / 33cl | 6,5 |
| Cocktail Maison | 12 |
| Martini / 5cl | 7 |
| Kir Vin Blanc / 12cl | 12 |
| Kir Royal / 12cl | 15 |
| Soda supplément | 2,5 |

LES WHISKIES / 4cl

| | |
|---|----|
| Single Malt Ecosse Cardhu Amber Rock | 12 |
| Single Malt Highland Scotch Whiskey Aberlour | 12 |
| Whisky Japonais "Nikka Taketsur" | 12 |
| Single Malt Islay Laphroaig (Tourbé) | 12 |

LES RHUMS / 4cl

| | |
|---|----|
| Diplomatico Reserva Exclusiva Ron De Venezuela | 12 |
| Don Papa | 12 |

LES GINS / 4cl

| | |
|----------------------|-----|
| Maralpa, Gin de Nice | 9,5 |
| 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 SOFTS

| | |
|--|-----|
| Limonade Artisanale / 25cl | 6,5 |
| Diabolo Menthe / Grenadine / Citron | 3,5 |
| Sirop à l'Eau Menthe / Grenadine / Citron | 3,5 |




| | |
|--|-----|
| Coca-Cola & Coca Zéro / 33cl | 6,5 |
| Mocktail | 8,5 |
| 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 Prince, Domaine Bablut Chenin  | - | - | 42 |
| AOP Sancerre, Terres Blanches, Vignoble Dauny Sauvignon  | - | - | 50 |
| AOP Saint Joseph, Les Ribaudes, 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, Vielle 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

Grenache / Marselan 

- 27

AOP Côteaux Varois en Provence, Château Thuerry

Cinsault / Syrah 

- 32

AOP Les Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches

Grenache Noir et Blanc / Cinsault / Syrah / Rolle / Ugni Blanc 

24 37

AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche

Mourvedre / Grenache / Cinsault 

- 40

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 Espresso | 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 | |

THÉ, INFUSIONS & AUTRES CURIOSITÉS

| | |
|--------------------|---|
| “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 | 12 | Whisky Japonais | 12 |
| “Laphroaig (Tourbé)” | | “Nikka Taketsuru” | |
| Single Malt Ecosse Pesade | 10 | Rhy Whisky | 12 |
| “Cardhu Amber Rock” | | “Bulleit” | |