

# L'INSTANT FRAICHEUR DU DEJEUNER

UNE TABLE GOURMANDE DANS UN LIEU D'EXCEPTION



Benjamin Bourgoin, chef passionné et engagé pour qui transmettre l'amour du produit est une évidence.

Il affectionne une cuisine généreuse et gourmande à base de produits frais de saison issus majoritairement de produits locaux.

« Parce qu'il n'y a pas de bonne cuisine sans bon produits » réf P.B. il sélectionne rigoureusement ses producteurs.

Amoureux de la cuisine niçoise son inspiration vient naturellement d'un mélange terre et mer.



Benjamin Bourgoin, a passionate and committed chef for whom transmitting the love of the product is a matter an evidence.

He loves generous and gourmet cuisine based on fresh seasonal products, mostly from local produce.

"Because there is no good cooking without good products" by P.B. he rigorously selects his producers.

In love with the cuisine of Nice, his inspiration comes naturally from a mixture of land and sea.



SAVEUR - PASSION - AUTHENTICITÉ



## Coté salades:

### Salade Caesar

Salade romaine, sauce Caesar maison, blanc de volaille grillé, bacon croustillant, copeaux de parmesan, oignons rouges, œuf dur, filets d'anchois, croutons de campagne.

Romaine salad, homemade Caesar sauce, grilled chicken breast, crispy bacon, shaved parmesan, red onions, hard-boiled egg, anchovy fillets, country croutons.

14€/21€

### Salade de la mer

Salade mesclun, œuf dur, thon, anchois, saumon fumé, crevette rose, avocat, légumes crus de saison.

Mixed greens salad, hard-boiled egg, tuna, anchovies, smoked salmon, shrimps, avocado, raw seasonal vegetables.

20€/27€

## Coté Entrées:

### Assiette de beignets de légumes et panisses maison, mayonnaise au citron

Chick peas fries, lemon mayonnaise.



14€

### Velouté glacé de petits pois mentholé, gambas marinées aux aromates

Légumes croquants crus, foccacia et huile d'olives.

Green peas cold velouté, shrimps and focaccia.

19€

### Petits farcis Nissart

Stuffed vegetables Nicoise style.

19€

### Planche de charcuteries et pickles de légumes

Charcuteries françaises et italiennes sélectionnés par le chef.

Italian and french cold cut, pickles vegetables.

19€

### Salade tiède de poulpes confits et pomme de terres au safran

Octopus and baby potatoes salad.

22€

### Ballotine de foie gras mi-cuit

Toast de pain de campagne et réduction de balsamique.

Terrine foie gras and toast country bread.

23€

Prix net, service compris

Nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.

Nos volailles sont nées, élevées et abattues en France.

Nos viandes porcines et caprines sont nées, élevées et abattues en France.



## Coté pâtes fraîches:

**Ravioles de veau et ricotta, crème de parmesan au basilic** 18€  
Veal and ricotta ravioli, parmesan creamy sauce.

**Linguines aux gambas et tomates fraîches** 22€  
Linguine, shrimps and fresh tomatoes.

**Risotto verde aux légumes de printemps** 21€  
Green risotto, spring vegetables.



## Viandes et Poissons:

**Tartare de boeuf Aubrac au couteaux** 24€  
Frites maison et salades mélangées.  
Beef tartare knife cut, fries and salads.

**Faux filet grillé, beurre maître d'hotel** 32€  
Frites maison et salades mélangées.  
Sirloin beef, herbs butter, fries and salads.

**Poitrine de volaille fermière rôtie** 26€  
pomme purée et salades mélangées.  
Roasted chicken breast, fries and salads.

**Filet de loup d'élevage Français à la plancha** 28€  
sauce vierge et petits légumes du moment.  
Seabass à la plancha, virgin sauce and vegetables.

**Poisson entier selon arrivage pour deux personnes** 110€  
Grilled fish for two

## Coté sucré:

**Pâtisserie maison à choisir en vitrine** 10€  
Homemade pastry from the glassroom

**Assortiment de glaces ou sorbets de Néron Glacier** 4€/boule  
Artisan ice cream or sorbet assortment.

**Assiette de fromages affinés** 12€  
miel du pays et salades mélangées.

---

Prix net, service compris

Nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.

Nos volailles sont nées, élevées et abattues en France.

Nos viandes porcines et caprines sont nées, élevées et abattues en France.



La Table du  
Cantemerle  
VENCE - CÔTE D'AZUR

GLACE ET SORBET ARTISANAUX

## NERON GLACIER

---

LOUIS DUBOIS  
NERON GLACIER  
VIEUX NICE



## LES GLACES

Vanille de Madagascar  
Chocolat noir  
Café  
Grand Marnier

## LES SORBETS

Fraise  
Citron  
Mangue  
Framboise

4€ la boule



# LISTE DES ALLERGÈNES

Salade caesar	Céleri, Poissons, Œuf, Moutarde, Lait, Céréales.
Salade de la mer(crevette, saumon fumé, thon)	Céleri, Poissons, Moutarde, Œuf.
Assiette de beignets et panisses maison et mayonnaise au citron.	Lait, Moutarde, oeuf, arachides.
Velouté glacé de petits pois mentholé, gambas marinées aux aromates.	Céleri, Moutarde, Crustacés.
Petits farcis Nissart	Lait, Moutarde, Céréales, Œuf.
Planche de charcuteries et pickles de légumes	Céréales
Salade tièdes de poupe confit et pomme de terres au safran.	Poissons, moutarde
Ballotine de foie gras mi-cuit.	Céréales
Ravioles de veau et ricotta, crème de parmesan au basilic	Céréales, lait, fruits à coques
Linguines aux gambas et tomates fraîches.	Céréales, crustacés, lait
Risotto verde aux légumes de printemps.	Céréales, lait.
Tartare de boeuf Aubrac au couteaux	Moutarde, œuf.
Faux filet grillé, beurre maître d'hotel.	Lait
Poitrine de volaille fermière rôtis.	Lait, sulfites
Filet de loup d'élevage Français à la plancha.	Poissons, moutarde.
Tarte au citron et meringues croquantes.	Œuf, Lait, Céréales, fruits à coques
Cookies cuit minute, glace vanille	Œuf, Lait, Céréales, fruits à coques
Infusion de fruits rouges dans un sirop mentholé.	
Fondant au chocolat, coeur praliné, glace vanille.	Œuf, Lait, Céréales, fruits à coques
Assortiment de glaces ou sorbets de Néron Glacier.	lait
Assiette de fromages affinés	Lait, Moutarde

# *Nos Producteurs Préférés*

*Our Favorite Producer*

**Flavien Falchetto**

*(Pêcheur en petit bateau du Cros de cagnes)*

**La ferme des Grenouilles**

*(Fabrice Leroy, maraicher bio à Villeneuve-Loubet)*

**La Cambuse**

*(Davide Dalmasso, produits italiens de sélection, Golf Juan)*

**La ferme de l'Escaillon**

*(Fromage de vache (o6 Andon)*

**Pains et Tradition**

*(Jean Kircher, Meunier et Boulanger)*

**Fromagerie de la Crous**

*(Fromage de chèvre frais et affinés, o6 Cipières)*

**Néron Glacier**

*(Louis Dubois, artisan glacier, o6 Nice)*

**Coquillages Giol**

*Producteur d'huitres et moules, baie de Tamaris, La Seyne sur mer*

**Truffes et Morilles de Gourdon**

*(cultivateur et ramasseur de truffes et morilles GOURDON o6)*



---

*Nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.*

*Nos volailles sont nées, élevées et abattues en France.*

*Nos viandes porcines et caprines sont nées, élevées et abattues en France.*