



La table du Cantemerle



Benjamin Bourgoïn, 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 bons produits »
dixit Paul Bocuse, il sélectionne rigoureusement ses producteurs.

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





1986 – 2026 : 40 ans de bonheur partagé

Il y a quarante ans, une aventure commençait ici,
entre ces murs baignés de lumière et ce jardin provençal.

Depuis, les saisons ont passé, les tables se sont dressées,
les verres se sont levés... et vous avez toujours été là.
C'est grâce à vous, à votre fidélité, à vos sourires,
à ces moments de vie confiés à notre maison,
que Le Cantemerle écrit son histoire
depuis quatre décennies.

Pour célébrer ensemble cet anniversaire,
nous avons imaginé deux menus :

Menu 40 Ans -40€

Entrée, Plat et Dessert symbolisé par  dans la carte

Menu Anniversaire — 65 €

Menu à choix unique, pas de changements possible

Du fond du cœur, merci d'avoir fait du Cantemerle
ce qu'il est aujourd'hui.





MENU ANNIVERSAIRE

65€



Amuse bouche



Ravioles de crustacés aux petits légumes,
fumées minute



Epaule d'agneau confite en brioche,
foie gras poêlé, jus à croquer



Soufflé glacé au Grand Marnier



Mignardises

CARTE

Les entrées

	Gazpacho de tomates à l'andalouse, charcuterie ibérique	14€
	Petits farcis niçois, coulis de basilic	14€
 	Tarte feuilletée en déclinaison de tomates de pays	14€
	Beignets de fleurs de courgettes et légumes de saison, mayonnaise citronnée	16€
	Tomates de pays marinées, garniture d'une salade niçoise	18€
	Sucrines farcies au crabe et crevettes roses, pomelos et avocat	22€
	Tartare de boeuf à l'italienne, frites maison (en entrée ou en plat)	18€/23€
	Salade caesar à la volaille fermière, lard croustillant et oeuf mollet	23€
	Foie gras du sud ouest mi-cuit, chutney de fruits de saison	24€



Les plats

	Tendrons de veau confit, polenta à la tomate et légumes grillés	26€
	Epaule d'agneau confite en brioche, foie gras poêlé, jus à croquer	36€
	Filet de boeuf Aubrac, confit d'échalote au vin rouge, purée maison	45€
	Pavé de maigre, fenouil confit à l'orange et sauce vierge	26€
	Pavé de sébaste, petites ravioles niçoises aux blettes et chorizo ibérique	27€
	Pappardelles fraîches aux gambas et tomates cerises	32€
 	Risotto de petit épeautre aux légumes	24€
	Côte de bœuf (environ 1.2kg) - pour 2 personnes garnis de frites maison, ratatouille et jus de boeuf	140€
	Poisson entier rôti au four (selon arrivage) - pour 2 personnes garnis de ratatouille et sauce vierge	125€



Prix net, service compris

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

Les desserts

	Carpaccio d'ananas, brunoise de mangue et sorbet citron vert	14€
	Abricots rôtis au miel et romarin, crumble noisette et glace calisson	14€
	Infusion de fruits rouges dans un sirop au pamplemousse	14€
	Intense chocolat	14€
	Tarte au citron meringuée	14€
	Sélection de fromages affinés	18€



Les glaces artisanales

Vanille de Madagascar
Chocolat noir
Café
Grand Marnier

Fraise
Citron
Mangue
Framboise

4€ / boule



Prix TTC en Euros - Service Compris

Nos producteurs préférés

Flavien Falchetto

Pêcheur en petit bateau du Cros de cagnes,o6

Saveur D'azur

Fruits et légumes au Val de Cagnes,o6

Aemme

Produits italiens de sélection, Impéria, IT

Pains et Tradition

Jean Kircher, Meunier et Boulanger

Neige d'Azur

Artisan glacier, o6 Nice

La Table de Solange

Eleveur et Boucher, Bœuf de L'Aubrac, Aveyron

La Plume Blanche

Producteur d'Œuf, Vence,o6

Coquillages Giol

Producteur d'huitres et moules, baie de Tamaris, La Seyne sur mer,83



LISTE DES ALLERGÈNES

Gazpacho de tomates à l'andalouse, charcuterie ibérique	Céréales
Petits farcis niçois, coulis de basilic	Céréales, Lait, oeuf
Tarte feuilleté en déclinaison de tomates de pays	Céréales, oeuf
Tomates de pays marinées, garniture d'une salade niçoise	Poissons, oeuf
Sucrines farcies au crabe et crevettes roses, pomelos et avocat	Poissons, crustacés, moutarde
Salade caesar à la volaille	Poissons, Moutarde
Tartare de boeuf à l'italienne, frites maison	lait, fruits a coques, moutarde
Foie gras du sud ouest mi-cuit, chutney de fruits de saison	Céréales
Filet de bœuf de race Aubrac, pomme purée maison et jus au vin rouge	Lait
Tendrons de veau confit, polenta à la tomate et légumes grillés	Lait
Epaule d'agneau confite en brioche, foie gras poêlé, jus à croquer	Céréales, oeuf, lait
Côte de boeuf grillé (environ 1.2kg) pour 2 personnes.	Lait
Poissons entier, sauce vierge	Poissons
Pavé de maigre, fenouil confit à l'orange et sauce vierge	Poissons
Filet de daurade sébaste, petite ravioles niçoise aux blettes et sobressade	Poissons, cereales,
Papardelles fraiches aux gambas et tomates cerises	Crustacés, céréales
Risotto de petit epeautre au légumes	céréales
Carpaccio d'ananas, brunoise de mangue et sorbet citron vert	
chocolat	lait, céréales, oeuf
Tarte au citron meringuée	lait, céréales, oeuf
Infusion de fruits rouges dans un sirop au pamplemousse	
Assortiment de glaces ou sorbets artisanales.	lait
Assiette de fromages affinés, miel de pays et salades mélangées.	lait



The Cantemerle table



Benjamin Bourgoïn, a passionate and committed chef for whom passing on the love of the product is a given.

He enjoys a generous and gourmet cuisine based on fresh, seasonal produce, mostly sourced locally.

"Because there is no good cuisine without good products," said Paul Bocuse, he rigorously selects his producers.

As a lover of Niçoise cuisine, his inspiration naturally comes from a mixture of land and sea.





1986 – 2026: 40 years of shared happiness

Forty years ago, an adventure began here, between these light-filled walls and this Provençal garden.

Since then, the seasons have passed, the tables have been set,
Glasses were raised... and you were always there.

It is thanks to you, to your loyalty, to your smiles, to these moments of life entrusted to our house, that Le Cantemerle has been writing its history for four decades.

To celebrate this anniversary together, we have created two menus:

40th Anniversary Menu - €40

Starter, Main Course and Dessert symbolized by  on the menu

Birthday Menu — €65

Set menu with only one choice, no changes possible

From the bottom of my heart,
thank you for making Cantemerle what it is today.





BIRTHDAY MENU €65



Amuse-bouche



Shellfish ravioli with mixed vegetables,
tableside smoke



Lamb shoulder and foie gras in brioche,
lamb jus and seasonal vegetables



Grand Marnier Frozen Soufflé



Petits fours

LA CARTE

Starters

	Andalusian-style tomato gazpacho, Iberian charcuterie	14€
	Stuffed Niçoise vegetables with basil coulis	14€
 	Puff pastry tart with a variety of local tomatoes	14€
	Fried zucchini flowers and seasonal vegetables with lemon mayonnaise	16€
	Marinated local tomatoes with a Niçoise salad garnish	18€
	Little gem lettuce stuffed with crab and pink prawns, grapefruit and avocado	22€
	Italian-style beef tartare with homemade fries (starter or main course)	18€/23€
	Caesar salad with free-range chicken, crispy bacon and a soft-boiled egg	23€
	Semi-cooked foie gras from the Southwest with seasonal fruit chutney	24€



Main courses

	Confit veal shanks, tomato polenta and grilled vegetables	26€
	Confit lamb shoulder in brioche, pan-seared foie gras	36€
	Aubrac beef fillet, shallot confit in red wine, homemade mashed potatoes	45€
	Sea bass fillet, candied fennel with orange and virgin sauce	26€
	Redfish fillet, small Niçoise ravioli with Swiss chard and iberian chorizo	27€
	Fresh pappardelle with prawns and cherry tomatoes	32€
 	Spelt risotto with vegetables	24€
	Rib steak (approximately 1.2kg) – for 2 people served with homemade fries, ratatouille and beef jus	140€
	Whole oven-roasted fish (depending on availability) – for 2 people served with ratatouille and virgin sauce	125€



Net price, service included. Our beef, poultry and pork and goat meat are born, raised and slaughtered in France.

Desserts

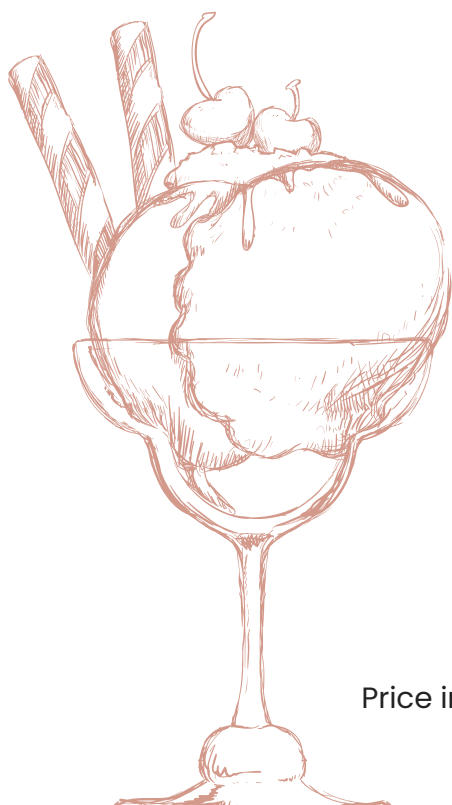
 Pineapple carpaccio, mango brunoise and lime sorbet	14€
Honey and rosemary roasted apricots, hazelnut crumble and calisson ice cream	14€
Red fruit infusion in a grapefruit syrup	14€
 Intense chocolate	14€
 Lemon meringue tart	14€
Selection of aged cheeses	18€



Artisanal ice cream

Vanilla,
Dark Chocolate,
Grand Marnier
Coffee

Strawberry
Lemon
Mango
Raspberry
4€ / scoop



Price inclusive of VAT in Euros – Service Included

LIST OF ALLERGENS

Andalusian-style tomato gazpacho, Iberian cured meats	Cereals
Stuffed vegetables from Nice, basil coulis	Cereals, Milk, Egg
Puff pastry tart with a variety of local tomatoes	Cereals, egg
Marinated local tomatoes, garnish for a Niçoise salad	Fish, egg
Little gem lettuce stuffed with crab and pink shrimp, grapefruit and avocado	Fish, shellfish, mustard
Caesar salad with chicken	Fish, Mustard
Italian-style beef tartare, homemade fries	milk, nuts, mustard
Semi-cooked foie gras from the southwest, seasonal fruit chutney	Cereals
Aubrac beef fillet, homemade mashed potatoes and red wine jus	Milk
Confit veal shanks, tomato polenta and grilled vegetables	Milk
Confit lamb shoulder in brioche, pan-fried foie gras, rich jus	Cereals, egg, milk
Grilled rib of beef (approximately 1.2kg) for 2 people.	Milk
Whole fish, virgin sauce	Pisces
Sea bass fillet, candied fennel with orange and virgin sauce	Pisces
Fillet of redfish, small Niçoise ravioli with chard and sobrassada	Fish, cereals,
Fresh pappardelle with prawns and cherry tomatoes	Crustaceans, cereals
Spelt risotto with vegetables	cereals
Pineapple carpaccio, mango brunoise and lemon sorbet	
chocolate	milk, cereals, egg
Lemon meringue pie	milk, cereals, egg
Red fruit infusion in a grapefruit syrup	
Assortment of artisanal ice creams or sorbets.	milk
A plate of matured cheeses, local honey and mixed salads.	milk