

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 of 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

Le retour du marché

33€ 2 plats ou 39€ 3 plats

ENTRÉE

Cabillaud et saumon fumés maison au bois de hêtre,
crème acidulée et pain de mie du boulanger

OU

Salade d'asperges vertes en vinaigrette, œuf de ferme mollet
et chips de pois chiche comme sur le cours Saleya

PLAT

Le stockfish Nissart:

Dos de cabillaud cuisiné dans un bouillon aux herbes du jardin

OU

L'Agneau de Cipières simplement grillé, jus court
et écrasée de pomme de terre aux olives

DESSERT

Desserts à l'ardoise

Sélection de vins au verre

7€

Côtes de Provence, Château des demoiselles, cuvée charme,
2021 blanc ou rosé

12€

Côte de Provence, Château st Béatrice, blanc, 2021
Pessac Léognan, Esprit de chevalier, rouge, 2015

LES INCONTOURNABLES



Salade Caesar



12€/19€

Salade romaine, sauce Caesar maison, blanc de volaille grillé, bacon croustillant, copeaux de parmesan, oignons rouges, œuf dur, filet 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.

Salade Niçoise



15€/21€

Salade mesclun, œuf dur, thon, anchois, légumes crus de saison.

Mixed greens salad, hard-boiled egg, tuna, anchovies, raw seasonal vegetables.

Salade fraîcheur végétarienne



10€/17€

Salade mesclun, avocat, poivrons, tomates, concombres, cébettes, céleri, radis.

Green salad, avocado, mushroom, pepper, tomatoes, cucumber, spring onions, celery, radish.

Club Cantemerle



21€

Bacon grillé, poulet, salade, Tomates, œufs durs. Accompagné de frites.

Grilled bacon, chicken, salad, tomatoes, boiled eggs. Accompanied by French fries

Tartare de bœuf au couteau classique, frites et rquette



19€

Beef tartare knife cut, french fries and rquette.

Linguine "de gragnano" sauce tomate fait maison au basilic frais du jardin.



19€

Linguine "of gragnano" with home made tomato sauce.

NOS PRODUCTEURS PRÉFÉRÉS

OUR FAVORITE PRODUCERS

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)

Fromagerie Métin
(Thomas Métin, maître affineur à Vence)

GAEC Monteiro
(Fromage de chèvres frais & affinés (06 Peymenade)

Pains et Tradition
(Jean Kircher, Meunier et Boulanger)

GAEC Viande, Agneau de St Barnabé
(Jean Pierre Isnard, St Barnabé, 342 chemin de Gréolières, 06140 Coursegoules)

La Coop des Baous
(Route de Saint-Barnabé, 06140 Coursegoules)

Le Clos de Laure, confitures, sirop
(10 rue Verdi, 06000 Nice, produits à DRAP 06)

Truffes et Morilles de Gourdon
(cultivateur et ramasseur de truffes et morilles GOURDON 06)



Nos viandes bovines sont d'origines Italie et découpés en Italie
Nos volaille sont d'origines France et découpés en France
Nos viande porcines et caprines sont d'origines France et découpés en France