

L'instant Fraicheur Du Déjeuner

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



Menu du moment



A l'ardoise selon retour du marché
3 plats: 39€ ou 2 plats : 33€

Plats à la carte

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. 14€/21€

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

Salade de la mer

Salade mesclun, œuf dur, thon, anchois, saumon fumé, crevette rose, avocat, légumes crus de saison. 20€/27€

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

Coté Entrées

Assiette de beignets de légumes et panisses maison, mayonnaise au citron 14€

Plate of vegetables fritters, Chick peas fries, lemon mayonnaise.

Velouté glacé de petits pois, ricotta aux herbes fraîches 19€

Green peas cold velouté, ricotta cheese

Petits farcis Nissart 19€

Stuffed vegetables Nicoise style.

Salade tiède de poulpes confits et pomme de terres au safran 22€

Octopus and baby potatoes salad.

Ballotine de foie gras mi-cuit 23€

Toast de pain de campagne et réduction de balsamique.

Terrine foie gras and toast country bread.

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

Rigatoni aubergines et mozzarella, tomates cerises fraîches, basilic. 16€

Rigatoni eggplants et mozzarella cheese, fresh tomatoes

Linguines du chef (anchois, ail frais, parmesan) 16€

Chef linguines (anchovies, garlic, parmesan cheese)

Risotto verde aux légumes de printemps 22€

Green risotto, spring vegetables.



Viandes et Poissons

Tartare de boeuf au couteaux 24€

Frites maison et salades mélangées

Beef tartare knife cut, fries and salads.

Pièce de bœuf grillée, beurre maître d'hotel 29€

Frites maison et salades mélangées

Beef steak, herbs butter, fries and salads.

Veau Français gratiné à la mozzarella 29€

Concassée de tomates fraîches

Fresh veal gratined with mozzarella cheese and tomatoes sauce

Filet de loup d'élevage Français à la plancha 28€

caviar d'aubergine aux pignons grillés et olives taggiasche

Seabass à la plancha, eggplant caviar with pine nuts and olives

Coté sucré

Pâtisserie maison à choisir en vitrine 8€

Homemade pastry from the glassroom

Assiette de fromages affinés 12€

Miel du pays et salades mélangées.

Assortiment de glaces ou sorbets 4€/boule

Artisan ice cream or sorbet assortment.

Vanille de Madagascar, Chocolat noir, Café, Grand Marnier

Fraise, Citron, Mangue, Framboise

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.

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, ricotta aux herbes fraîches	Céleri, Moutarde.
Salade tiède de poulpes confits et pomme de terres au safran	Céleri, Moutarde, crustacés
Petits farcis Nissart	Lait, Moutarde, Céréales, Œuf.
Salade tièdes de poulpe confit et pomme de terres au safran.	Poissons, moutarde
Ballotine de foie gras mi-cuit.	Céréales
Rigatoni aubergines et mozzarella, tomates cerises fraîches, basilic.	Céréales, lait, fruits à coques
Linguines du chef (anchois, ail frais, parmesan)	Céréales, poissons, lait
Risotto verde aux légumes de printemps.	Céréales, lait.
Tartare de boeuf Aubrac au couteaux	Moutarde, œuf.
Pièce de bœuf grillée, beurre maître d'hotel	Lait
Veau Français gratiné à la mozzarella	Lait, sulfites
Filet de loup d'élevage Français à la plancha.	Poissons, moutarde.
Assortiment de glaces ou sorbets de Néron Glacier.	lait
Assiette de fromages affinés	Lait, Moutarde

NOS PRODUCTEURS PRÉFÉRÉS

Flavien Falchetto

(Pêcheur en petit bateau du Cros de Cagnes, 06)

Saveur D'azur

(Fruits et légumes au Val de Cagnes, 06)

Aemme

(Produits italiens de sélection, Impéria, IT)

Pains et Tradition

(Jean Kircher, Meunier et Boulanger)

Neige d'Azur

(Artisan glacier, 06 Nice)

La Table de Solange

(Éleveur et Boucher, Bœuf de L'Aubrac, Aveyron)

La Plume Blanche

(Producteur d'Œuf, Vence, 06)

Coquillages Giol

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

