

# 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

### Côté 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 lettuce, homemade Caesar sauce, grilled chicken breast, crispy bacon, parmesan shavings, 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 salad, hard-boiled egg, tuna, anchovies, smoked salmon, shrimps, avocado, raw seasonal vegetables*

20€/27€

#### Salade Niçoise

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

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

18€/25€

### Côté Entrées

#### Assiette de charcuterie ibérique, épaule et chorizo

*Iberian charcuterie board, shoulder and chorizo*

25€

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

*Plate of vegetable fritters, Chickpea fries, lemon mayonnaise*

14€



#### Tomates de pays, burata et salade riquette

*Local tomatoes, burrata and arugula salad*

18€



#### Petits farcis Nissart

*Stuffed vegetables Nicoise style*

19€

#### Salade tiède de poulpe confit et pomme de terres au safran

*Octopus and baby potatoes salad with saffron*

22€

#### Tartare de saumon aux fruits exotiques, coulis d'herbes

*Salmon tartar with exotic fruits*

21€

#### Ballotine de foie gras mi-cuit

Toast de pain de campagne et réduction de balsamique.

*Foie gras terrine on a country bread toast with balsamic vinegar*

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.

## Côté pâtes

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

*Rigatoni with eggplants and mozzarella cheese, fresh cherry tomatoes*

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

*Chef linguine (anchovies, garlic, parmesan cheese)*

**Penne au poulpe, oranges confites et chorizo** 25€

*Octopus penne, candied orange and chorizo*

## Viandes et Poissons

**Tartare de boeuf au couteau** 24€

*Frites maison et salades mélangées*

*Beef tartar knife cut, homemade fries and mixed salad*

**Club sandwich, frites maison, salade** 24€

*Club sandwich, homemade fries and mixed salad*

**Pièce de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel** 29€

*Frites maison et salades mélangées*

*Beef steak, herbs butter, homemade fries and mixed salad*

**Veau Français gratiné à la mozzarella** 29€

*Concassée de tomates fraîches*

*French veal gratined with mozzarella cheese and crushed fresh tomatoes*

**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 toasted pine nuts and olives*

**Pavé de thon rouge mi-cuit, pois chiches à la sobrassade** 29€

*Red tuna steak, chickpeas with sobrassade*

## Côté sucré

**Pâtisserie maison à choisir en vitrine** 8€

*Homemade pastry from the dessert display*

**Assiette de fromages affinés** 12€

*Miel du pays et salades mélangées*

*Cheese plate, honey and mixed salad*

**Assortiment de glaces ou sorbets** 4€/boule

*Artisan made ice cream or sorbet*

*Vanille de Madagascar, Chocolat noir, Café, Grand Marnier, Fraise, Citron, Mangue, Framboise*

*Madagascar Vanilla, Dark Chocolate, Coffee, Grand Marnier, Strawberry, Lemon, Mango, Raspberry*

---

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.                 |
| Salade Niçoise  | Céleri, Poissons, Moutarde, Œuf.                 |
| Assiette de beignets et panisses maison et mayonnaise au citron.      | Lait, Moutarde, oeuf, arachides.                 |
| Tomates de pays, burata et salade riquette                            | lait, moutarde, céréales                         |
| Salade tiède de poulpes confits et pomme de terres au safran          | Céleri, Moutarde, crustacés                      |
| Petits farcis Nissart   | Lait, Moutarde, Céréales, Œuf.                   |
| Tartare de saumon aux fruits exotiques, coulis d'herbes               | 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                         |
| Penne au poulpe, oranges confites et basilic                          | Céréales, poissons                               |
| Tartare de boeuf Aubrac au couteaux                                   | Moutarde, œuf.                                   |
| Club sandwich du Cantemerle   | Moutarde, œuf, céréales                          |
| 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.                              |
| Pavé de thon rouge mi-cuit,   | Poissons, moutarde, céleri                       |
| 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*

(Eleveur 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)

