



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 et foie gras briochée,
jus d'agneau et salade de saison



Soufflé glacé au Grand Marnier



Mignardises

CARTE

Les entrées

 Poivrons mariné à la niçoise, focaccia maison toastée	9€
 Petits farcis niçois, coulis de basilic	14€
 Pissaladière maison, copeaux de charcuterie ibérique	14€
Crème d'asperges vertes, oeuf mollet	15€
Salade d'artichauts violets aux anchois et copeaux de parmesan	17€
Salade caesar à la volaille ou filet de daurade grillé	19€/23€
Tartare de daurade au citron confit et aromates	23€
Assortiment de tapas niçois à partager (2 personnes)	23€
Foie gras du sud ouest mi-cuit, chutney de fruits de saison	24€



Les plats

 Suprême de volaille de Challans rôtis, purée maison	22€
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	38€
Dos de cabillaud, "merda di can" à la sobrassade	25€
 Filet de daurade, bayaldi de légumes provençaux	27€
Grosses gambas en persillade, bayaldi de légumes provençaux	42€
  Risotto carnaroli aux asperges vertes et riquette	26€
Côte de bœuf (environ 1.2kg) - pour 2 personnes garnis de frites maison, ratatouille et jus de boeuf	130€
Poisson entier rôti au four (selon arrivage) - pour 2 personnes garnis de bayaldi de légumes et sauce vierge	115€



Prix net, service compris

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

Les desserts

Fraises de Carros façon Melba

14€



Finger glacé fraise et bergamote

14€

Infusion de fruits rouges dans un sirop au pamplemousse

14€



Intense chocolat

14€



Tarte au citron meringuée

14€

Sélection de fromages affinés

16€



Les glaces artisanales

Vanille de Madagascar

Chocolat noir

Café

Grand Marnier

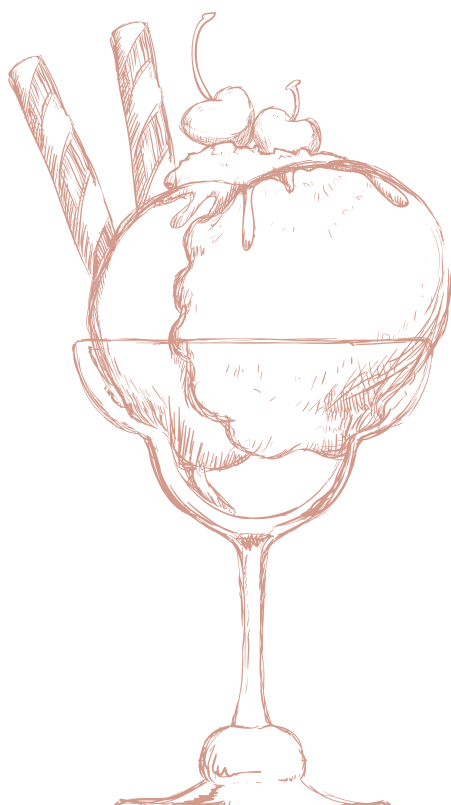
Fraise

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'huîtres et moules, baie de Tamaris, La Seyne sur mer,83



LISTE DES ALLERGÈNES

Poivrons mariné à la niçoise, focaccia maison toastée	Céréales
Petits farcis niçois, coulis de basilic	Céréales, Lait, oeuf
Pissaladière maison, copeaux de charcuterie ibérique	Poissons, Céréales
Crème d’asperges vertes, oeuf mollet	Moutarde, Lait
Salade d’artichauts violets aux anchois et copeaux de parmesan	Lait, Moutarde
Salade caesar à la volaille ou aux gambas grillées	Poissons, Moutarde
Tartare de daurade au citron confit et aromates	Poissons
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
Suprême de volaille de Challans rôtis, purée maison	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
Dos de cabillaud, “merda di can” à la sobrassade	Poissons, Lait, Céréales
Filet de daurade, bayaldi de légumes provençaux	Poissons
Grosse gambas en persillade, bayaldi de légumes provencaux	Poissons,
Fraises de Carros façon Melba	
Finger glacé fraise et bergamote	lait, céréales, oeuf
Carré-ment 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