

LA RÉSERVE DE NICE

Nous attachons beaucoup d'importance à notre travail et souhaitons que nos clients le ressentent quand ils sont dans notre maison.

Ainsi nous faisons appel à des partenaires/fournisseurs qui ont les mêmes exigences et qui sont l'âme de notre terroir.

Mr Giauffret installé à la Sirole (Colomars) propose une huile et pâte d'olive AOP de Nice extra vierge aux notes de fruits mûrs et d'amandes fraîches obtenues par extraction des meilleures olives du cailletier.

Le Coing Primeur à Beaulieu nous approvisionne en délicieux citrons pays et tous les autres légumes régionaux qu'il sélectionne t pour la cuisine Riviera de notre chef Jérôme.

Mr Molinari, un des derniers pêcheurs du bassin niçois. Sa pêche locale fait votre bonheur.

Nous espérons que votre repas sera l'occasion de comprendre notre démarche et que vous apprécierez encore davantage notre Savoir-Faire.

Conscients de notre environnement mais travaillant avec de multiples produits frais de façon artisanale, tous nos plats peuvent contenir des allergènes et ne pouvons être tenus responsables de leur présence fortuite dans l'un de nos plats. Liste disponible à l'accueil.

Nous vous informons que les plats et menus ne sont pas à partager. Chaque convive doit choisir un met. Le rooftop vous propose une carte de tapas.

We inform you that menu and dish can not be shared. Every attendee must choose a meal. The rooftop is proposing a tapas carte which can be shared.

Les Entrées froides et chaudes

L'œuf surprise pané à la noisette torréfiée, 42.-
espuma de pomme de terre, oignon caramélisé au miel,
artichaut violet et truffe d'été, émulsion pissaladière

*The Egg Surprise coated with hazelnuts,
potatoes espuma, caramelized honey onion
purple artichokes and summer truffle, pissaladière emulsion*

Le Foie gras du Sud-Ouest, 45.-
marmelade de champignons à la marjolaine et tomates confites,
figue rôtie et crue, condiments figue/balsa blanc/gingembre,
croustille d'érable et jus brun aigre doux

*Le Foie gras du Sud-Ouest,
mushroom marmelade with sweet marjoram and confit tomatoes,
roasted and raw fig, fig condiment with white balsamic and ginger,
maple crisp, sweet and sour brown jus.*

La Sériole en 2 façons, 42.-
marinée au citron pays et en sashimi,
fleur de melon, granité Gin'To/melon et soupe glacée melon/gingembre/citronnelle

*The 2 ways tailored amberjack fish,
marined in lemon and as a sashimi,
flower of melon, Gin'To & melon granité, ginger/melon/lemon grass frozen soup*

* Non disponible à déjeuner / not available for lunch

MENU PITCHOUN
(Jusqu'à 12 ans)

Plat (avec frites ou légumes) et dessert, boissons comprises.

25

Le Riviera

Le cannelloni Riviera farci,

jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,
bouillon au vieux parmesan affiné et truffe d'été

55.-

*Cannelloni Riviera stuffed with young spinaches, basil, ricotta and leeks,
refined parmeggiano cheese bouillon, summer truffle*

Poissons et Viandes

Dos de bar rôti

mijoté de cocos Paimpol et maraîchère de légumes primeurs,
émulsion marjolaine, coquillages au citron vert et soupe de petite pêche niçoise.

55.-

*Roasted seabass,
mijoté of Paimpol cocos beans and young vegetables maraîchère, marjoram emulsion,
shells scented with lime and local rock fish soup.*

Le filet de bœuf de race Salers,

tomate confite farcie à la joue braisée, carotte fane dans son jus,
compression de pomme de terre à la pâte d'olive de la Sirole, condiment diable

55.-

*The Salers roasted beef,
beef cheek stuffed tomato, young carrot cooked "dans son jus"
potatoes & Sirole olive pasta compression, devil condiment*

Les Desserts

24.-

La Méditerranée

Crème siphonnée bergamote sur sablé vanille, pignons rôtis, pastèque barbecue, réduction vinaigre grenade et sorbet citron

The Mediterranean

Bergamot siphon cream on vanilla shortbread, roasted pine nuts, barbecued watermelon, pomegranate vinegar reduction and lemon sorbet

Le Tiramisu de Léo

Sphère choc, crème mascarpone en légèreté et insert, biscuits savoyards, espresso

Tiramisu of Léo

Chocolate sphere, light mascarpone cream, Savoyard biscuit and espresso

Poire et Pécan

crèmeux fromage blanc et vanille bourbon de Madagascar sur sablé au grué de cacao, poire infusée au poivre noir, glace noix de pécan, sauce caramel/vin rouge/cannelle

Pear and Pecan

creamy fromage blanc and Madagascar bourbon vanilla on cocoa shortbread, pear infused with black pepper, pecan ice cream, caramel/red wine/cinnamon sauce

MENU RESERVE

Menu en 3 plats
Entrée, plat et dessert

100€ TTC

LA GRANDE RESERVE

Menu en 4 plats
pour l'ensemble de la table
2 Entrées, plat et dessert

125 € TTC

L'œuf surprise pané à la noisette torréfiée,
espuma de pomme de terre, oignon caramélisé au miel
artichaut violet et truffe d'été, émulsion pissaladière

Ou

Le foie gras du Sud-Ouest,
marmelade de champignons à la marjolaine et tomates confites,
figue rôtie et crue, condiments figues balsa blanc/gingembre,
croustille d'érable et jus brun aigre doux

Ou

La Sériole en 2 façons,
marinée au citron pays et en sashimi,
fleur de melon, granité Gin'To/melon et soupe glacée melon/gingembre/citronnelle

~ ~ ~

Dos de bar rôti
mijoté de cocos Paimpol et maraîchère de légumes primeurs,
émulsion marjolaine, coquillages au citron vert et soupe de petite pêche niçoise.

Ou

Le filet de bœuf de race Salers,
tomate farcie à la joue braisée, carotte fane dans son jus,
compression de pomme de terre à la pâte d'olive de la Sirole, condiment diable

~ ~

Les Desserts de la carte

MENU RESERVE

3 courses menu
(*Starter, Main course and Dessert*)

100 € *tTC*

LA GRANDE RESERVE

4 courses menu for the whole table
2 Starters, Main course and Dessert

125 € *tTC*

The Egg Surprise coated with hazelnuts,
potatoes espuma, caramelized onion
purple artichokes and summer truffle, pissaladière emulsion

Or

Le Foie gras du Sud-Ouest,
mushroom marmelade with sweet marjoram and confit tomatoes,
Roasted and raw fig, fig condiment with white balsamic and ginger,
marple crisp, sweet and sour brown jus.

Or

The 2 ways tailored amberjack fish,
marined in lemon and as a sashimini,
flower of melon, Gin'To & melon granité, frozen soup

~ ~ ~

Roasted seabass,
mijoté of Paimpol coco
beans and young vegetables maraîchère, marjoram emulsion,
shells scented with lime and local rock fish soup.

Or

The Salers roasted beef,
beef cheek stuffed tomato, young carrot cooked "dans son jus"
potatoes & Sirole olive pasta compression, devil condiment

~ ~

Desserts from la Carte

LE VEGGIE

85 € TTC

L'œuf surprise pané à la noisette torréfiée,
espuma de pomme de terre, oignon caramélisé au miel,
artichaut violet et truffe d'été*, émulsion pissaladière

The Egg Surprise coated with hazelnuts,
potatoes espuma, caramelized honey onion,
purple artichokes and summer truffle*, pissaladière emulsion

~ ~

Le cannelloni farci riviera
jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,
bouillon au vieux parmesan affiné et truffe d'été*

The Riviera cannelloni
stuffed with young spinaches, basil, ricotta and leeks,
refined parmeggiano cheese bouillon, summer truffle*

~ ~

Les desserts de la carte

Desserts from la Carte

**Peut-être servi sans la truffe/ Can be served without the truffle*