

LE BISTRO

Chef Alexandre Fabris

Nos Entrées /Starters

Artichauts violets de Provence comme un barigoule Purple artichokes from provence as a barigoule	28€
Asperges vertes, œuf de poule bio et roquette Green Asparagus, organic hen egg and arugula	26€
Raviole de chèvre frais et épinards beurre de sauge du potager Fresh goat's cheese and spinach ravioli with garden sage butter	25€
Thon rouge de méditerranée façon niçoise Mediterranean bluefin tuna, niçoise style	33€
Ceviche de daurade, fèves petits pois et sucrose Ceviche of sea bream, broad beans, peas and sucrose	31€

Nos Plats /Main courses

Turbot cuit au beurre de citron, épeautres bio à la provençale Turbot cooked in lemon butter, organic spelt, provençal style	37€
Rouget barbet piperade et courgettes de Nice Red mullet with piperade and zucchini from Nice	39€
Filet de Bœuf, jeune carotte et jus court (Rossini en sup) Beef fillet, baby carrot and juice (Rossini extra)	43€ / 8sup.
Côtes d'agneau grillées, pois chiches et tomates à l'ail Grilled lamb chops, chickpeas and tomatoes with garlic	41€

A partager / To share :

Loup en croute de sel et citron, cocotte de légumes Sea bass in a salt and lemon crust, vegetables in a casserole dish	135€
Epaule d'agneau de 7h, pois chiches à la provençale Shoulder of lamb 7 hours, chickpeas	98€
Côte de bœuf ail et thym, pommes allumettes Prime rib with garlic and thyme flavours, French fries	125€

Sur commande / On order :

Traditionnelle bouillabaisse Traditional bouillabaisse	150€/2 pers
Langoustes grillée Grilled lobster	30€/100gr

Nos Pâtes et Risottos

Mini penne aux légumes de saison Small penne pasta with seasonal vegetables	31€
Risotto de gambero rosa, fèves et petits pois Prawns risotto with broad beans and peas	39€

Fromage et Desserts

Plateau de Fromages Régionaux Regional Cheese platter	20€
Tarte aux fraises gariguettes et estragon Strawberry and tarragon tart	20€
Soufflé abricot pistache Apricot and pistachio soufflé	18€
Le Chocolat Manjari 64% 64% Chocolate Ganache Cake, Chocolate Ice Cream	22€
Tiramisu Tradition Tiramisu	19€
Crème Glacée ou Sorbet (1 boule) Ice Cream or Sorbet (1 Scoop)	5€

LE JARDIN

Entrées

Avocado toast, tomates cerises, pousses de roquette Avocado toast, cherry tomatoes and arugula shoots	18€
Pastèques feta Watermelons and feta	16€
Tomates Anciennes de Couleur et Burrata Crémeuse Couloured heirloom tomatoes and creamy burrata	21€
Salade César tradition Cesar salad	25€
Coeur de saumon fumé, sauce yaourt, blinis Smoked salmon heart, yoghurt sauce, blinis	31€
Salade d'agrumes, gamberos rosa marinées à la coriandre Citrus salad, prawns marinated in coriander	29€

Pâtes

Spaghetti bolognaise et parmesan Bolognese and parmesan cheese pasta	34€
Spaghetti tomates confites et basilic Candied tomatoes and basil pasta	29€
Mini penne aux légumes du marché et ricotta Small penne pasta with vegetables and ricotta	31€

Snacking

Omelette garniture au choix (jambon,fromage,tomates,herbes) Omelet, topping of your choice,(ham, cheese, tomatoes, herbs)	24€
Club Sandwich comme un pan bagnat niçois Club sandwich like a pan bagnat	36€
Burger ou Cheeseburger du Château, pommes allumettes Burger or Cheeseburger, French fries	37€
Chicken burger, pommes allumettes Chicken burger, French fries	35€

Desserts

Gaufre, confiture maison et chantilly Waffle with homemade jam, whipped cream	13€
Assiette de fruits frais de saison Plate of fresh fruits	19€
Moelleux au Chocolat Guanaja 64% Guanaja Chocolate Cake	14€
Fraises et Framboises « Tout Simplement » Fresh Strawberries and Raspberries	18€
Big cookies du moment	13€
Crèmes Glacées et Sorbets Ice Cream or Sorbet (1 Scoop)	5€/ble.