

# LA RESERVE 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 d'olive AOP de Nice extra vierge aux notes de fruits mûrs et d'amandes fraîches obtenues par extraction des meilleures olives du caillétier.*

*Le Coing Primeur à Beaulieu nous approvisionne en délicieux citrons pays et tous les autres légumes régionaux qu'il sélectionne judicieusement 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.*

# LA CARTE

## Les Entrées froides et chaudes

L'œuf surprise pané à la noisette torréfiée, 39.-  
espuma de pomme de terre fumée et oignon caramélisé au miel,  
copeaux de truffe Melanosporum, émulsion pissaladière

*The Egg Surprise coated with hazelnuts,  
lightly smoked potatoes espuma and caramelized onion,  
emulsion of sweet onion and Melanosporum bites.*

L'arlequin de foie gras de canard en 2 cuissons aux zestes d'agrumes, 42.-  
gelée d'un consommé de canard, fraîcheur de clémentine Corse,  
pomme verte et céleri, pain toasté aux fruits secs

*Duck liver Harlequin in 2 cookings with citrus fruit zests,  
jelly of duck consommé, celery and green apple, corsican clementine fraîcheur,  
toasted bread with dried fruits*

Emietté de tourteau et pomme Granny/avocat vivifiés au pamplemousse rose, \* 45.-  
tartelette au crémeux de céleri et rémoulade de raifort, vinaigrette d'agrumes

*The crab emietté, \**  
*Granny Smith apple & avocado scented up with pink grapefruit*  
*tartelette of celeriac creamy and horseradish remoulade dressing, citrus fruit vinaigrette*

Les St Jacques au beurre noisette, légèreté de panais au curry, 45.-  
matignon de légumes, lard paysan mijotés au porto blanc et poire, bouillon de barde  
aux baies de Timur

*The St Jacques scallops cooked in a foamy butter, parsnip & curry cream,  
Matignon of vegetables and bacon simmered in white port and pear, shellfish and Timur peppery*

\* Plats uniquement disponibles à dîner

**MENU PITCHOUN**  
*(Jusqu'à 12 ans)*

22

*Plat et dessert, 1 boisson comprise.*  
*Plat accompagné de frites ou de légumes sautés*

## Le Riviera

### **Le cannelloni Riviera farci,**

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

42.-

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

## Poissons et Viande

**Le dos de bar laqué sauce vin blanc Noilly Prat et zestes de citron vert,**  
coquillages et seiche juste saisis, maraîchère de légumes locaux et artichaut violet,  
émulsion iodée, huile de crustacés et poudre d'algues

55.-

*White wine and Noilly Prat pecking seabass, a dash of lime,  
shellfishes and cuttlefish nicely snacked, local vegetables, pink artichokes,  
shell emulsion and crustacean oil*

**Les St Jacques au beurre noisette, légèreté de panais au curry, \***  
matignon de légumes et lard paysan mijotés au porto blanc et poire, bouillon de barde  
aux baies de Timur

60.-

*The St Jacques scallops cooked in a foamy butter, parsnip & curry cream,  
Matignon of vegetables and bacon simmered in white port and pear, shellfish and Timur peppery*

**Le filet de veau du sud-ouest rôti au beurre de sauge, câpres/pignons torréfiés,**  
jeunes carottes fanes, betterave confite, sucrose et croquant de radis, gnocchi et jus corsé

55.-

*The southwest veal filet roasted in a sage butter, capers and pine nuts,  
young carrots, candied beetroot, sucrose salad, gnocchi and jus corsé*

## Les Desserts et Fromage

18.-

**Le Brie truffé et fumé par nos soins,**  
huile d'olive de Nice, roquette et pickles d'oignons rouges au balsa blanc, truffe d'été.

*Home-made truffle smoked brie cheese,  
Olive oil of Nice, riquette and red onion pickles, summer truffle.*

**La Tartelette aux agrumes,**  
crèmeux et segments frais

*The citrus fruit tartelette*

**Le chocolat caramel sarrasin**  
Pâte croustillante, crèmeux chocolat, caramel toffee

*The chocolate & toffee, snacked buckwheat*  
Crusty biscuit, chocolate creamy, toffee

**Le dessert du moment**  
*The "D" Day*

## ***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*  
*Ou Entrée, Plat, Fromage et dessert*

125 € TTC

L'œuf surprise pané à la noisette torréfiée,  
espuma de pomme de terre fumée et oignon caramélisé au miel,  
copeaux de truffe Melanosporum, émulsion pissaladière

*Ou*

L'arlequin de foie gras de canard en 2 cuissons aux zestes d'agrumes,  
gelée d'un consommé de canard, fraîcheur de clémentine Corse,  
pomme verte et céleri, pain toasté aux fruits secs

*Ou*

Emietté de tourteau et pomme Granny/avocat vivifiés au pamplemousse rose, \*  
tartelette au crémeux de céleri et rémoulade de raifort, vinaigrette d'agrumes

*Ou*

Les St Jacques au beurre noisette, légèreté de panais au curry,  
matignon de légumes, lard paysan mijotés au porto blanc et poire, bouillon de barde  
aux baies de Timur

~ ~ ~

Le dos de bar laqué sauce vin blanc Noilly Prat et zestes de citron vert,  
coquillages et seiche juste saisis, maraîchère de légumes locaux et artichaut violet,  
émulsion iodée, huile de crustacés et poudre d'algues

*Ou*

Le filet de veau du sud-ouest rôti au beurre de sauge, câpres/pignons torréfiés,  
jeunes carottes fanes, betterave confite, sucrose et croquant de radis, gnocchi et jus corsé

~ ~

Les Desserts et fromage de la carte

\* *L'émietté et les St Jacques en entrées supportent un supplément de 10 € au menu*

## ***MENU RESERVE***

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

100 € *ttc*

## ***LA GRANDE RESERVE***

4 courses menu for the whole table  
*2 Sarters, Main course and Dessert*  
*Or Starter, Main, Cheese and Dessert*

125 € *ttc*

The Egg Surprise coated with hazelnuts,  
lightly smoked potatoes espuma and caramelized onion,  
emulsion of sweet onion and Melanosporum bites.

Or

Duck liver Harlequin in 2 cookings with citrus fruit zests,  
jelly of duck consommé, celery and green apple, corsican clementine fraîcheur,  
toasted bread with dried fruits

Or

The crab emietté, \*  
Granny Smith apple & avocado scented up with pink grapefruit  
tartelette of celeriac creamy and horseradish remoulade dressing, citrus fruit vinaigrette

Or

The St Jacques scallops cooked in a foamy butter, parsnip & curry cream, \*  
Matignon of vegetables and bacon simmered in white port and pear, shellfish and Timur  
peppery

~ ~ ~

White wine and Noilly Prat pecking seabass, a dash of lime  
shellfishes and cuttlefish nicely snacked, local vegetables, pink artichokes,  
shell emulsion and crustacean oil

Or

The southwest veal filet roasted in a sage butter, capers and pine nuts,  
young carrots, candied beetroot, sucrose salad, gnocchi and jus corsé

~ ~

Cheese and desserts from la Carte

\*Extra charge of 10 € for the crab emietté & St Jacques if taken in the menu

## *LE VEGGIE*

85 € TTC

**L'œuf surprise pané à la noisette torréfiée,**  
espuma de pomme de terre fumée et oignon caramélisé au miel,  
copeaux de truffe Melanosporum, émulsion pissaladière

*The Egg Surprise coated with hazelnuts,  
lightly smoked potatoes espuma and caramelized onion,  
emulsion of sweet onion and Melanosporum bites.*

~ ~

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

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

~ ~

**Les desserts ou fromage de la carte**

*Desserts or cheese*