

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. Quelques exemples parmi tant d'autres :

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. Deux fois médaille d'or au concours agricole de Paris.

Le Coing Primeur à Beaulieu nous approvisionne en délicieux citrons pays et tous les autres légumes régionaux qu'il sélectionnent pour la cuisine Riviera de notre chef Jérôme.

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

La Brasserie Artisanale brasse ses bières au centre de Nice et sa Zytha exprime avec goût tout le potentiel du pois chiche, ingrédient phare de la socca.

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 et sous QR Code

Code wifi : LARESERVE



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

Ris de veau rôti laqué, aubergine fumée aux condiments, 44.-
salade de haricots verts locaux, cerises et pistaches torréfiées

*Glazed & roasted veal sweetbreads, smoked eggplant and condiments
Local green beans salad, cherries and roasted pistachios.*

Les belles langoustines croustillantes, 44.-
enrubanné de céleri-rave et aïoli, betterave confite au vinaigre de xérès,
émulsion de pince & cardamome, sucs de bisque.

*The Dublin Bay Prawn,
celeriac wrap and aioli, beetroot confit with sherry vinegar,
claw & cardamom emulsion, bisque juice*

Crudo de thon juste saisi et mariné, 42.-
fraîcheur de melon pastèque et concombre mariné, croquant de radis,
caviar Baeri et gel de citron yuzu, soupe glacée de melon gingembre/citronnelle.

*Seared and marinated raw tuna,
fresh watermelon and marinated cucumber, crunchy radishes,
Baeri caviar and yuzu lemon gel, chilled watermelon, ginger & lemongrass soup.*

MENU PITCHOUN

(Jusqu'à 12 ans) 30.-
Plat (avec frites ou légumes) et dessert, boissons comprises.

* Origines des races à viande française : Limousin, Salers, Charolais

Nos prix de menus sont nets, en euros et par personne

Le Riviera

Le cannelloni Riviera farci, 51.-
jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,
bouillon au vieux parmesan affiné, truffe d'été.

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

Poissons et Viandes

 58.-

Dos de bar rôti au beurre noisette,
courgette primeur de Nice au thym, pomme de terre au safran et tomates Torino confites,
brocolini, émulsion de notre soupe de roche.

*Roasted sea bass fillet with brown butter,
fresh Nice zucchini with thyme, saffron potatoes, and confit Torino tomatoes,
broccolini, and an emulsion of our rockfish soup.*

Filet de boeuf rôti, girolles, pomme de terre fondante,
fleur de courgette croustillante farcie de joue de boeuf braisée,
oignon confit au miel & soja, jus corsé.

*Roast beef fillet, chanterelle mushrooms, nicely cooked potatoes,
crispy courgette blossom stuffed with braised beef cheek,
honey and soy-glazed onions, tasty gravy.*

Le Master Class

Ris de veau doré, 70.-
pomme de terre délicatesse, morilles farcies et asperge verte rôtie, jus réduit.

*Crispy veal sweetbreads nicely roasted,
delicatesse potatoes, stuffed morels and roasted green asparagus, reduced juice.*

Les desserts d'Emily et fromages

24-

Le Temps des cerises

Clafoutis cerises, ganache montée à la vanille de Madagascar, gel cerise, sorbet champagne

Cherry Season

Cherry clafoutis, whipped ganache with Madagascar vanilla, cherry gel, champagne sorbet

La fleur des îles

délicate mousse coco, marmelade exotique et tuiles filo
ganache montée vanille bourbon de Madagascar, disque choco blanco, sorbet thaï.

The island flower

Coconut mousse, exotic marmalade et “tuiles filo”,
Madagascar vanilla bourbon whipped cream, choco blanco,
thaï sorbet.

« Rubis et matcha »

Délicat crémeux au matcha du Japon,
sorbet framboise, moelleux chocolat noir du Costa Rica 70%,
croustillant noisettes, framboises fraîches.

“Rubies and Matcha”

A delicate, creamy Japanese matcha dessert, raspberry sorbet,
moelleux 70% dark chocolate from Costa Rica,
Hazelnut crust and fresh raspberries.

La sélection de fromages

Cheeses sélection

MENU RESERVE

Menu en 3 plats

Entrée, plat et dessert

115.-

**Ris de veau rôti laqué, aubergine fumée aux condiments,
salade de haricots verts locaux, cerises et pistaches torréfiées.**

Ou

**Crudo de thon juste saisi et mariné,
fraîcheur de melon pastèque et concombre mariné, croquant de radis,
caviar Baeri et gel de citron yuzu, soupe glacée de melon gingembre/citronnelle.**

Ou

**Les belles langoustines croustillantes,
enrubanné de céleri-rave et aïoli, betterave confite au vinaigre de xérès,
émulsion de pince & cardamome, sucs de bisque.**

~~~

**Dos de bar rôti au beurre noisette,  
courgette primeur de Nice au thym, pomme de terre au safran et tomates torino confites,  
brocolini, émulsion de notre soupe de roche.**

*Ou*

**Filet de boeuf rôti, girolles, pomme de terre fondante,  
fleur de courgette croustillante farcie de joue de boeuf braisée,  
oignon confit au miel & soja, jus corsé.**

~~

**Les Desserts de la carte**

*Nos prix de menus sont nets, en euros et par personne*

# ***MENU RESERVE***

**3 courses menu**

*(Starter, Main course and Dessert)*

**115.-**

**Glazed & roasted veal sweetbreads, smoked eggplant and condiments**  
Local green beans salad, cherries and roasted pistachios.

**Or**

**Seared and marinated raw tuna,**  
fresh watermelon and marinated cucumber, crunchy radishes,  
Baeri caviar and yuzu lemon gel, chilled watermelon, ginger & lemongrass soup.

**Or**

**The Dublin Bay Prawn,**  
celeriac wrap and aioli, beetroot confit with sherry vinegar,  
claw & cardamom emulsion, bisque juice

~ ~ ~

**Roasted sea bass fillet with brown butter,**  
fresh Nice zucchini with thyme, saffron potatoes, and confit Torino tomatoes,  
broccolini, and an emulsion of our rockfish soup.

**Or**

**Roast beef fillet, chanterelle mushrooms, nicely cooked potatoes,**  
crispy courgette blossom stuffed with braised beef cheek,  
honey and soy-glazed onions, tasty gravy.

~ ~

**The desserts from la Carte**

**Prices menu are nets in euro / per person.**

# ***LES VAGUES DE LA RESERVE***

Uniquement à dîner et pour l'ensemble de la table. Dégustation  
150.-

**Langoustine croustillante au nori,**  
enrubannée de céleri, aioli de fenouil, émulsion de pinces à la citronnelle et gingembre.

**The Dublin Bay Prawn,**  
celeriac wrap and aioli, beetroot confit with sherry vinegar,  
claw & cardamom emulsion, bisque juice

~~~

Ris de veau rôti laqué, aubergine fumée aux condiments,
salade de haricots verts locaux, cerises et pistaches torréfiées.

Glazed & roasted veal sweetbreads, smoked eggplant and condiments
Local green beans salad, cherries and roasted pistachios.

~~~

**Dos de bar rôti au beurre noisette,**  
courgette primeur de Nice au thym, pomme de terre au safran et tomates Torino confites,  
brocolini, émulsion de notre soupe de roche.

***Roasted sea bass fillet with brown butter,***  
*fresh Nice zucchini with thyme, saffron potatoes, and confit Torino tomatoes,*  
*broccolini, and an emulsion of our rockfish soup.*

~~~

Filet de boeuf rôti, girolles, pomme de terre fondante,
fleur de courgette croustillante farcie de joue de boeuf braisée,
oignon confit au miel & soja, jus corsé.

Roast beef fillet, chanterelle mushrooms, nicely cooked potatoes,
crispy courgette blossom stuffed with braised beef cheek,
honey and soy-glazed onions, rich gravy.

~

Concombre, sorbet pomme verte, aneth / Cucumber, green apple sorbet, dill

~

Le Temps des cerises

Clafoutis cerises, ganache montée à la vanille de Madagascar, gel cerise,
sorbet champagne

Cherry Season

Cherry clafoutis, whipped ganache with Madagascan vanilla, cherry gel,
champagne sorbet.