

# 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 puis laqué à la clémentine et poivre de Timut,**  
endive braisée à la vanille de Madagascar, crémeux céleri/vanille,  
condiment acidulé/amer de clémentine. 44.-

*Roasted veal sweetbreads glazed with clementine and Timut pepper,  
braised endive with Madagascar vanilla, creamy celery/vanilla,  
tangy/bitter clementine condiment.*

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

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

**Retour de pêche marinée à l'huile d'olive de Saorge,**  
herbes fraîches et caviar, croquant de concombre et chayote,  
pomme Granny Smith en cru et en espuma, vinaigrette racines & d'agrumes. 41.-

*Catch of the day marinated in Saorge olive oil,  
fresh herbs and caviar, crunchy cucumber and chayote,  
raw Granny Smith apple and espuma, roots vegetable and citrus dressing*

**MENU PITCHOUN** 25.-

*(Jusqu'à 12 ans)*

*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,**

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

40.-

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

## Poissons et Viandes

55.-

### **Noix de saint Jacques contisées a la truffe,**

mijoté de légumes primeurs et barbes au Noilly Prat, émulsion coquillages au citron vert, choux fleur en cru et cuit, espuma fumée.

*St. Jacques scallops "contisées" with truffles, simmered spring vegetables and beards in Noilly Prat, lime shellfish emulsion, raw and cooked cauliflower, smoked espuma.*

### **Filet de veau français rôti,**

jardin d'automne : panais au curry, salsifis braisés, topinambour confit, huile d'herbe et jus corsé.

*Roasted French veal fillet, autumn garden: curried parsnips, braised salsify, candied Jerusalem artichoke, herb oil and full-bodied jus.*

### **Ris de veau rôti puis laqué à la clémentine et poivre de Timut,**

endive braisée à la vanille de Madagascar, crémeux céleri/vanille, condiment acidulé/amer de clémentine.

*Roasted veal sweetbreads glazed with clementine and Timut pepper, braised endive with Madagascar vanilla, creamy celery/vanilla, tangy/bitter clementine condiment.*

### **La bouillabaisse façon Réserve pour 2 personnes**

bar, Saint-Pierre, rouget, pagre et merlu, pommes de terre safranées, salade fraîcheur de fenouil et calamars planchés, soupe de roche « Steeve » et rouille.

160.-\*

### *Bouillabaisse Reserve style for 2 people*

*sea bass, John Dorry, red mullet, pagre and hake, saffron potatoes, fresh fennel salad and snacked squid, Steeve' rocky fish soup & rouille.*

*\* Prix pour 2 personnes*

# Les Desserts et fromages

24-

## **Le Soufflé noisette**

coeur de noisette, glace vanille

### *Hazelnut Soufflé*

*hazelnut creamy and vanilla ice cream*

## **Le Marron - Potimarron**

Les biscuit, mousse et tuile au marron, diplomate potimarron,  
le raisin en confit et sorbet, meringue.

## **Chestnut - Pumpkin**

Chestnut biscuits, mousse and tuile, pumpkin diplomat cream,  
candied grapes and sorbet, meringue.

## **Le végan**

Le sarrazin en financier et caramélisé croustillant,  
crème végétale montée au chocolat blanc et miel,  
suprêmes et sorbet citron vert, coulis miel acidulé.

### *The vegan*

Financier and crispy caramelized buckwheat,  
vegetable cream whipped with white chocolate and honey,  
supreme and lime sorbet, tangy honey coulis.

## **La sélection de fromages**

*Cheeses sélection*

## ***MENU RESERVE***

Menu en 3 plats  
*Entrée, plat et dessert*

110.-

## ***LA GRANDE RESERVE***

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

135.-

Ris de veau rôti puis laqué à la clémentine et poivre de Timut,  
endive braisée à la vanille de Madagascar, crémeux céleri/vanille,  
condiment acidulé/amer de clémentine.

*Ou*

Retour de pêche marinée à l'huile d'olive de Saorge,  
herbes fraîches et caviar, croquant de concombre et chayote,  
pomme Granny Smith en cru et en espuma, vinaigrette racines & d'agrumes.

*Ou*

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

~ ~ ~

Noix de saint Jacques contisées a la truffe,  
mijoté de légumes primeurs et barbes au Noilly Prat,  
émulsion coquillages au citron vert, choux fleur en cru et cuit, espuma fumée.

*Ou*

Filet de veau français rôti,  
jardin d'automne : panais au curry, salsifis braisés, topinambour confit,  
huile d'herbe et 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*)

110.-

## ***LA GRANDE RESERVE***

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

135.-

Roasted veal sweetbreads glazed with clementine and Timut pepper,  
braised endive with Madagascar vanilla, creamy celery/vanilla,  
tangy/bitter clementine condiment.

Or

Catch of the day marinated in Saorge olive oil,  
fresh herbs and caviar, crunchy cucumber and chayote,  
raw Granny Smith apple and espuma, roots vegetable and citrus dressing

Or

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

~ ~ ~

St Jacques scallops “contisées” with truffles,  
simmered spring vegetables and beards in Noilly Prat,  
lime shellfish emulsion, raw and cooked cauliflower, smoked espuma.

Or

Roasted French veal fillet,  
autumn garden: curried parsnips, braised salsify, candied Jerusalem artichoke,  
herb oil and full-bodied jus.

~ ~

Desserts from la Carte

Prices menu are nets, in euros and per person.

# MENU MER

125.-

*Commande pour 2 personnes minimum / Order for 2 people minimum*

**La belle langoustine croustillante,**  
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*

~ ~ ~

**La bouillabaisse façon Réserve**  
bar, Saint-Pierre, rouget, pagre et merlu, pommes de terre safranées,  
salade fraîcheur de fenouil et calamars planchés,  
soupe de roche « Steeve » et rouille.

*Bouillabaisse Reserve*  
*sea bass, John Dorry, red mullet, pagre and hake, saffron potatoes,*  
*fresh fennel salad and snacked squid, Steeve' rocky fish soup & rouille.*

~ ~

**Les Desserts de la carte**

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