

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 cailletier.

Mr Manguine (Gorbio) nous approvisionne en délicieux citrons de Menton et d'huile d'olive citron qui agrémentent considérablement nos plats.

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

Pour les accompagner, Marie Luce dans le village de Bouyon affine délicatement ses fromages de chèvre. Une goutte d'huile d'olive, du sel de Guérande c'est un régal.

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.

LA CARTE

Les Entrées froides et chaudes

La Tomate surprise , 32.-
mozzarella fumée, toast d'anchois frais, tartare de tomates et artichauts.

Tomato Surprise,
smoked mozzarella, toast of fresh anchovies, tomato tartare and artichokes.

La gambas sauvage fricotte avec la courgette pays, 38.-
aïoli de fenouil et gambas, tomates confites.

The King Prawn has a fling with the Zucchini
fennel and King Prawn aioli, candied tomato.

Le thon rouge en tataki et tartare au shiso, 32.-
fraîcheur de melon/gingembre citronnelle.

The red tuna as a tataki & as a tartare scented with shiso,
fresh melon enhanced with ginger lemongrass.

Le poulpe de roche mariné, 32.-
pickles d'oignon rouge et betterave, croquant de concombre libanais,
pêche et pamplemousse.

The marinated rocky octopus,
Red onion and beetroot pickles, lebanese cucumber,
peach and grapefruit.

Les Poissons et Crustacés

Le retour de pêche *,
girolles poêlées, courgette trompette pays et fleur croustillante,
oignon blanc caramélisé, condiment gingembre. 53.-

The Catch of the day,
girolles nicely sauteed, trumpet zucchini and crusty flower,
caramelized onion and ginger.

Le rouget de roche,
pommes de terre safranées et coquillages,
émulsion d'une soupe de poisson. 48.-

The Rocky red mullet,
potatoes cooked in a saffron bouillon, shellfish,
émulsion of fish soup.

*Denti, pagre, daurade royale, loup, St Pierre.

Le Végétarien / Vegan Style



Les Ravioles Riviera, crème de parmesan et truffe. 42.-
The Riviera ravioles, parmeggiano cream and truffle.

MENU PITCHOUN 19.-
(Jusqu'à 12 ans)

Plat et dessert, 1 boisson comprise.
Poisson blanc, suprême de volaille accompagné de frites ou de légumes sautés.

Les Viandes

Pintade fermière en 2 façons.

Le suprême rôti sur peau et la cuisse en petit farci de courgette ronde, légumes confits dans l'esprit d'un bayaldi.

48.-

Farm poultry made on two ways.

The breast cooked on the skin and the leg « en petit farci » of zucchini, confit of vegetables in a Bayaldi spirit.

Le filet de veau rôti,

pressée de pomme de terre truffée, cèpe poêlé et en marmelade, jus corsé.

52.-

The veal filet roasted,

Pressée of potatoes & truffle, pan fried cep and as a marmalade, tasty juice.

Origine des viandes :

Pintade et Veau

France

LES FROMAGES ET DESSERTS

16.-

Le Brie truffé par nos soins,
huile d'olive de Nice, riquette et pickles d'oignons rouges.

Home-made truffle brie cheese, olive oil of Nice, riquette and red onion pickles.

~

Planète fruits rouges

Biscuit moelleux et crémeux pistache, cœur fruits rouges, sorbet pistache et compotée.

The red berries planet

Pistachio biscuit and creamy, red berries heart, pistachio sorbet and marmalade.

~

La Forêt Noire

crème brûlée cacao, crémeux Gianduja et tuile croquante,
glace croquantine.

The Black Forest cake

*Cocoa crème brûlée, Gianduja creamy and crusty biscuit,
« croquantine » ice-cream.*

~

Le Galet niçois

Mousse à l'huile d'olive et choco blanco,
crémeux citron, sablé et gelée Hypnotiq, émulsion wakamé et glace vanille.

The nissart stone

*Mousse scented with olive oil and white chocolate,
Lemon cream, Hypnotiq jelly, emulsion wakamé and vanilla ice-cream.*

~

Le fromage frais et miel de fleurs,
gâteau au yaourt, crumble nougat et gelée de miel tilleul/lavande.

*Fresh cheese and summer honey,
yoghurt cake, crumble of nougat and jelly of lime tree/lanvander honeys.*

LA GRANDE RESERVE

88 euros en menu 4 plats
(2 entrées, plat et dessert ou entrée, plat, fromage et dessert)

MENU RESERVE

78 € en 3 plats avec choix sur l'entrée, plat et dessert.

*8 € de supplément pour la Gambas

La Tomate surprise,
mozzarella fumée, toast d'anchois frais, tartare de tomates et artichauts.

Et/Ou

Le thon rouge en tataki et tartare au shiso,
fraîcheur de melon/gingembre citronnelle.

Et/Ou

La Gambas sauvage fricotte avec la courgette pays, *
aïoli de fenouil et gambas, tomates confites.

~

Le retour de pêche*,
girolles poêlées, courgette trompette pays et fleur croustillante,
oignon blanc caramélisé, condiment gingembre.

Ou

Le filet de veau rôti,
pressée de pomme de terre truffé, cèpe poêlé et en marmelade, jus corsé.

~

La Forêt Noire
crème brulée cacao, crémeux Gianduja et tuile croquante, glace croquantine.

Ou

Planète fruits rouges
Biscuit moelleux et crémeux pistache, cœur fruits rouges, sorbet pistache et compotée.

LA GRANDE RESERVE

88 euro as a 4 dishes menu

(2 starters, main course and dessert or starter, main course, cheese and dessert)

MENU RESERVE

78 € as a 3 dishes menu. Choice on starter, main course and dessert.

*8 € extra cost for the Gambas

Tomato Surprise,
smoked mozzarella, toast of fresh anchovies, tomato tartare and artichokes.

And/Or

The red tuna as a tataki & as a tartare scented with shiso,
fresh melon enhanced with ginger lemongrass.

And/Or

The King Prawn has a fling with the Zucchini*
fennel and King Prawn aioli, candied tomato.

~ ~

The Catch of the day,
girolles nicely sauteed, trumpet zucchini and crusty flower,
caramelized onion and ginger.

Or

The veal filet roasted,
Pressée of potatoes & truffle, pan fried cep and as a marmalade,
tasty juice.

~ ~

The Black Forest cake
Cocoa crème brûlée, Gianduja creamy and crusty biscuit,
« croquantine » ice-cream.

Or

The red berries planet
Pistachio biscuit and creamy, red berries heart, pistachio sorbet and marmalade.

MENU ESTIVAL

58 euros

68 € si vous souhaitez le brie truffé par nos soins.

Valable uniquement à déjeuner hors dimanche

Available only for lunch except sunday.

Le poulpe de roche mariné,
pickles d'oignon rouge et betterave, croquant de concombre libanais,
pêche et pamplemousse.

*The marinated rocky octopus,
Red onion and beetroot pickles, lebanese cucumber,
peach and grapefruit.*

~ ~

Le rouget de roche,
pommes de terre safranées et coquillages,
émulsion d'une soupe de poisson.

*The Rocky red mullet,
potatoes cooked in a saffron bouillon, shellfish,
émulsion of fish soup.*

Ou/Or

Pintade fermière en 2 façons.
Le suprême rôti sur peau et la cuisse en petit farci de courgette ronde,
légumes confits dans l'esprit d'un bayaldi.

*Farm poultry made on two ways.
The breast cooked on the skin and the leg « en petit farci » of zucchini,
confit of vegetables in a Bayaldi spirit.*

~ ~

Le fromage frais et miel de fleurs,
gâteau au yaourt, crumble nougat et gelée de miel tilleul/lavande.
*Fresh cheese and summer honey,
yoghurt cake, crumble of nougat and jelly of lime tree/lanvander honeys.*

Price are net and in euro.