

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 fricote 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.

Lotte laquée au jus d'étrille,
caponata d'aubergines et concassée de tomates fraîches ,
condiment tomates confites câpres à queue . 48.-

Monkfish cooked in crab emulsion,
eggplant caponata, tomato purce and capers with tails
.

*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.

~

Citron fruits rouges

Ganache citron vert, clafoutis aux fruits rouges, sorbet bergamote,
crumble et fruits frais.

Lemon & red berries

*Ganache scented with lime, red berries clafoutis, bergamote orange sorbet,
crumble & fresh fruits.*

~

Le café noisette

Mousses chocolat et caramel beurre salé, cœur café,
crumble choco-café et émulsion noisette.

The Macchiato

*Chocolate and salted butter caramel mousses, coffee heart,
Chcoco-coffee crumble and hazelnuts emulsion.*

~

La pêche

Pêche marinée dans un bouillon safran/verveine,
parfait amande, sablé et beignet de prune.

The Peach

*Peach marinated in a saffron & verbena bouillon,
almond parfait, sablé and plum strudel.*

~

Le Voyage

Mousse mascarpone aux zestes et ananas confit,
crémeux et sorbet ananas du Costa Rica, carotte cake.

*Mascarpone mousse and candied pineapple,
Costa Rica pineapple cream & sorbet, carot cake.*

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 truffée, cèpe poêlé et en marmelade, jus corsé.

~

Le café noisette

Mousses chocolat et caramel beurre salé, cœur café,
crumble choco-café et émulsion noisette.

Ou

Citron fruits rouges

Ganache citron vert, clafoutis aux fruits rouges, sorbet bergamote,
crumble et fruits frais.

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 Macchiato

*Chocolate and salted butter caramel mousses, coffee heart,
Chcoco-coffee crumble and hazelnuts emulsion.*

Or

Lemon & red berries

*Ganache scented with lime, red berries clafoutis, bergamote orange sorbet,
crumble & fresh fruits.*

MENU ESTIVAL

58 euros

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

Valable uniquement à déjeuner
Available only for lunch.

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.

~ ~

Lotte laquée au jus d'étrille,
caponata d'aubergines et concassée de tomates fraîches ,
condiment tomates confites câpres à queue .

Monkfish cooked in crab emulsion,
eggplant caponata, fresh tomatoes concassée, and capers and candied tomato.

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 Voyage

Mousse mascarpone aux zestes et ananas confit,
crémeux et sorbet ananas du Costa Rica, carotte cake.

Mascarpone mousse and candied pineapple,
Costa Rica pineapple cream & sorbet, carot cake.

Price are net and in euro.