

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 caillétier. 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.

Maralpa, jeune producteur de liqueur méditerranéenne et la famille Dalmasso qui cultive la vigne sur les coteaux de Bellet défendent une vision du terroir et de ses produits d'excellence.

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

Ris de veau rôti, fraîcheur de haricots vert pays et framboises,
compoté d'aubergine fumée au bois de hêtre par nos soins et vivifiée
au condiment oignon rouge/gingembre, jus réduit et copeaux de truffe aestivum. 44.-

*Roasted veal sweetbread, fresh green beans and strawberries,
compoté of smoked eggplant and enlivened with red onion/ginger condiment,
reduced jus and aestivum truffle shavings.*

Les belles langoustines croustillantes,
enrubanné de céleri-rave et aïoli, 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*

La sériole marinée aux agrumes et baies,
nectarine en carpaccio, tobiko wasabi, pamplemousse,
vinaigrette pêche/gingembre, espuma pêche et caviar Baeri. 44.-

*The amberjack marinated in citrus fruit & berries,
nectarine carpaccio, tobiko wasabi, grapefruit,
peach & ginger vinaigrette, peach espuma and Baeri caviar.*

MENU PITCHOUN 30.-

(Jusqu'à 12 ans)

Plat (avec frites ou légumes) et dessert, boissons comprises.

** Origine des viandes France*

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

Le Riviera

Le cannelloni Riviera farci,

55.-

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

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

Poissons et Viandes

65.-

Retour de pêche rôti (selon arrivage),

girolles, courgette trompette en plusieurs cuissons, mûres et fleur de courgette,
émulsion aux agrumes.

*Roasted catch of the day,
chanterelle mushrooms, trumpet zucchini made many ways,
blackberries and courgette flower, citrus emulsion.*

Boeuf de Salers en plusieurs façons

le filet rôti nappé d'une gremolata, la poitrine confite et la joue braisée aux herbes,
sélection de légumes locaux, mousseline de carottes/curcuma/gingembre.

*Salers beef prepared in different ways
roast fillet topped with gremolata, confit brisket and cheek braised with herbs,
selection of local vegetables, mousseline of carrots/curcuma/ginger.*

Les ris de veau rôtis, fraîcheur de haricots vert pays et cerises,

compoté d'aubergine fumée au bois de hêtre par nos soins et vivifiée
au condiment oignon rouge/gingembre, jus réduit et copeaux de truffe aestivum.

*Roasted veal sweetbread, fresh green beans and cherries,
compoté of smoked eggplant and enlivened with red onion/ginger condiment,
reduced jus and aestivum truffle shavings.*

La bouillabaisse façon Réserve pour 2 personnes

180.-*

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 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 framboise
crèmeux et sorbet framboise

Raspberry Soufflé
raspberry creamy and sorbet

Fusion Fraise/Rhubarbe
confit fraise/rhubarbe sur biscuit sablé, chantilly vanille, feuilles de shiso, sorbet et siphon.

Strawberry/Rhubarb Fusion
strawberry/rhubarb confit on shortbread cookie, vanilla chantilly, shiso leaves, sorbet and siphon.

L'été à la plage
L'abricot rôti, en tatin et en sorbet, croustillant et biscuit cacahuète, ganache vanille et nage de curaçao.

Summer on the beach
The apricot roasted, tatin and as a sorbet, peanut crusty biscuit, vanilla ganache and curaçao juice.

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,
fraîcheur de haricots vert pays et framboises,
compoté d'aubergine fumée au bois de hêtre par nos soins et vivifiée
au condiment oignon rouge/gingembre, jus réduit et copeaux de truffe aestivum.

Ou

La sérieole marinée aux agrumes et baies,
nectarine en carpaccio, tobiko wasabi, pamplemousse,
vinaigrette pêche/gingembre, espuma pêche et caviar Baeri.

Ou

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

~ ~ ~

Retour de pêche rôti (selon arrivage),
girolles, courgette trompette en plusieurs cuissons, mûres et fleur de courgette,
émulsion aux agrumes.

Ou

Boeuf de Salers en plusieurs façons
le filet rôti nappé d'une gremolata, la poitrine confite et la joue braisée aux herbes,
sélection de légumes locaux, mousseline de carottes/curcuma/gingembre.

~ ~

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 sweetbread, fresh green beans and strawberries,
compoté of smoked eggplant and enlivened with red onion/ginger condiment,
reduced jus and aestivum truffle shavings.**

Or

**The amberjack marinated in citrus fruit & berries,
nectarine carpaccio, tobiko wasabi, grapefruit,
peach & ginger vinaigrette, peach espuma and Baeri caviar.**

Or

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

~ ~ ~

**Roasted catch of the day,
chanterelle mushrooms, trumpet zucchini made many ways,
blackberries and courgette flower, citrus emulsion.**

Or

**Salers beef prepared in different ways
roast fillet topped with gremolata, confit brisket and cheek braised with herbs,
selection of local vegetables, mousseline of carrots/curcuma/ginger.**

~ ~

Desserts from la Carte

Prices menu are nets, in euros and per person.

MENU MER

145.-

Commande pour 2 personnes minimum/ Order for 2 people minimum

Les belles langoustines croustillantes,
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