

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 laqué au jus puis vivifié aux agrumes
texture de pamplemousse rose, poireaux primeurs rôtis à la flamme,
tagètes et radis Red Meat. 44.-

*Glazed veal sweetbreads with citrus-infused jus,
pink grapefruit textures, spring leaks nicely flamed,
marigold petals and red meat radishes*

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*

Carpaccio de Saint-Jacques marinées par nos soins,
agrumes de saison en cru et en gel, vinaigrette agrumes/curcuma et pousses d'oseille, 41.-
caviar Baeri.

*Carpaccio of marinated St Jacques scallops,
seasonal citrus fruits raw and as a gel, citrus/turmeric and sorrel vinaigrette,
Baeri caviar.*

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, 40.-
jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,
bouillon au vieux parmesan affiné.

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

Poissons et Viandes

 55.-

Bar au naturel nappé d'un velours de Noilly Prat
citron confit de Nice, asperges verte rôties, artichauts violet, citron noir.

*Wild sea bass glazed in a Noilly Prat sauce,
candied lemon from Nice, roasted green asparagus, purple artichokes, black lemon.*

L'agneau en deux caractères,
selle confite et épaule effilochée, le piquant du raifort, parfum sauvage de livèche,
douceur d'une soubise, morille farcie et marinée au Madère,
la croustillante panoufle aux herbes pour la gourmandise.

*Lamb in two expressions,
Confit saddle and shredded shoulder, sharpness of horseradish, the wild aroma of lovage,
the sweetness of a soubise, stuffed morel mushrooms marinated in Madeira wine
and crispy herb panoufle for indulgence.*

Le Master Class

Ris de veau laqué de son jus de rôti, 68.-
espuma pomme de terre amandine, morilles farcies, asperge verte, petits pois glacés.

*Veal sweetbreads glazed with its own roast juices,
almond-flavoured potato espuma, stuffed morels, green asparagus, and glazed peas.*

Les desserts d'Emilie et la sélection de fromages

24-

Dame Pavlova

délicat crémeux à la marjolaine dans sa meringue française, ganache montée à la vanille bourbon, confit et éclats de fraises.

Dame Pavlova

a delicate, creamy marjoram-flavoured filling encased in French meringue, whipped ganache Bourbon vanilla, fresh strawberry.

La Poire Chocolat Cardamone

pâte sucrée cacao, chocolat noir et sa poire pochée, crème montée cardamone, sauce poire/chocolat et sorbet.

Chocolate Cardamom Pear

cocoa sweet pastry, dark chocolate and poached pear, cardamom whipped cream, pear and chocolate sauce, and sorbet.

Uniquement à la carte

Black Jack

Crème de chocolat noir, croustillant gavotte et sorbet cacao, ganache chocolactée.

Black Jack

Dark chocolate cream, crispy wafer and cocoa sorbet, chocolate ganache.

La sélection de fromages

Cheeses sélection

MENU RESERVE

Menu en 3 plats

Entrée, plat et dessert

110.-

Ris de veau laqué au jus puis vivifié aux agrumes
texture de pamplemousse rose, poireaux primeurs,
tagètes et radis Red Meat.

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques marinées par nos soins,
agrumes de saison en cru et en gel, vinaigrette agrumes/curcuma et pousses d'oseille,
caviar Baeri.

Ou

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

~ ~ ~

Bar au naturel nappé d'un velours de Noilly Prat
citron confit de Nice, asperges verte rôties, artichauts violet, citron noir.

Ou

L'agneau en deux caractères,
selle confite et épaule effilochée, le piquant du raifort, parfum sauvage de livèche,
douceur d'une soubise, morille farcie et marinée au Madère,
la croustillante panoufle aux herbes pour la gourmandise.

~ ~

Dame Pavlova

Ou

La Poire Chocolat Cardamone

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

MENU RESERVE

3 courses menu

(Starter, Main course and Dessert)

110.-

Glazed veal sweetbreads with citrus-infused jus,
pink grapefruit textures, roasted white asparagus,
marigold petals and red meat radishes

Or

Carpaccio of marinated St Jacques scallops,
seasonal citrus fruits raw and as a gel, citrus/turmeric and sorrel vinaigrette,
Baeri caviar.

Or

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

~ ~ ~

Wild sea bass poached glazed in fish bones stock,
candied lemon from Nice, roasted green asparagus, purple artichokes,
shellfish and an emulsion of rockfish soup, black lemon.

Or

Lamb in two expressions,
Confit saddle and shredded shoulder, sharpness of horseradish, the wild aroma of lovage,
the sweetness of a soubise, stuffed morel mushrooms marinated in Madeira wine
and crispy herb panoufle for indulgence.

~ ~

Dame Pavlova

Or

Chocolate Cardamom Pear

Prices menu are nets in euro / per person.

LES VAGUES DE LA RESERVE

Uniquement à dîner et pour l'ensemble de la table. Dégustation
145.-

Langoustine croustillante au nori,
enrubannée de céleri, aïoli 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 glacé dans son jus,
sauce corsée aux agrumes, poireau brûlé, pamplemousse et tagètes.

Glazed veal sweetbreads with citrus-infused jus,
pink grapefruit textures, roasted white asparagus, marigold petals and red meat radishes

~ ~ ~

Bar au naturel nappé d'un velours de Noilly Prat
citron confit de Nice, asperges verte rôties, artichauts violet, citron noir.

Wild sea bass glazed in a Noilly Prat sauce,
candied lemon from Nice, roasted green asparagus, purple artichokes, black lemon.

~ ~

L'agneau en deux cuissons
la selle en basse température, l'épaule confite dans son jus et raifort,
morille farcie à la livèche, petits pois et carottes en deuxième service.

Lamb in two expressions,
Confit saddle and shredded shoulder, sharpness of horseradish, the wild aroma of lovage,
the sweetness of a soubise, stuffed morel mushrooms marinated in Madeira wine
and crispy herb panoufle for indulgence.

~

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

~

La piccolina Pavlova
délicat crémeux à la marjolaine dans sa meringue française,
ganache montée à la vanille bourbon confit et éclats de fraises.

A delicate, creamy marjoram-flavoured filling encased in French meringue,
whipped ganache Bourbon vanilla and strawberry pieces.

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 laqué au jus puis vivifié aux agrumes
texture de pamplemousse rose, poireaux primeurs rôtis à la flamme,
tagètes et radis Red Meat. 44.-

*Glazed veal sweetbreads with citrus-infused jus,
pink grapefruit textures, spring leaks nicely flamed,
marigold petals and red meat radishes*

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*

Carpaccio de Saint-Jacques marinées par nos soins,
agrumes de saison en cru et en gel, vinaigrette agrumes/curcuma et pousses d'oseille, 41.-
caviar Baeri.

*Carpaccio of marinated St Jacques scallops,
seasonal citrus fruits raw and as a gel, citrus/turmeric and sorrel vinaigrette,
Baeri caviar.*

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, 40.-
jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,
bouillon au vieux parmesan affiné.

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

Poissons et Viandes

 55.-

Bar au naturel nappé d'un velours de Noilly Prat
citron confit de Nice, asperges verte rôties, artichauts violet, citron noir.

*Wild sea bass glazed in a Noilly Prat sauce,
candied lemon from Nice, roasted green asparagus, purple artichokes, black lemon.*

L'agneau en deux caractères,
selle confite et épaule effilochée, le piquant du raifort, parfum sauvage de livèche,
douceur d'une soubise, morille farcie et marinée au Madère,
la croustillante panoufle aux herbes pour la gourmandise.

*Lamb in two expressions,
Confit saddle and shredded shoulder, sharpness of horseradish, the wild aroma of lovage,
the sweetness of a soubise, stuffed morel mushrooms marinated in Madeira wine
and crispy herb panoufle for indulgence.*

Le Master Class

Ris de veau laqué de son jus de rôti, 68.-
espuma pomme de terre amandine, morilles farcies, asperge verte, petits pois glacés.

*Veal sweetbreads glazed with its own roast juices,
almond-flavoured potato espuma, stuffed morels, green asparagus, and glazed peas.*

Les desserts d'Emilie et la sélection de fromages

24-

Dame Pavlova

délicat crémeux à la marjolaine dans sa meringue française, ganache montée à la vanille bourbon, confit et éclats de fraises.

Dame Pavlova

a delicate, creamy marjoram-flavoured filling encased in French meringue, whipped ganache Bourbon vanilla, fresh strawberry.

La Poire Chocolat Cardamone

pâte sucrée cacao, chocolat noir et sa poire pochée, crème montée cardamone, sauce poire/chocolat et sorbet.

Chocolate Cardamom Pear

cocoa sweet pastry, dark chocolate and poached pear, cardamom whipped cream, pear and chocolate sauce, and sorbet.

Uniquement à la carte

Black Jack

Crème de chocolat noir, croustillant gavotte et sorbet cacao, ganache chocolactée.

Black Jack

Dark chocolate cream, crispy wafer and cocoa sorbet, chocolate ganache.

La sélection de fromages

Cheeses sélection

MENU RESERVE

Menu en 3 plats

Entrée, plat et dessert

110.-

Ris de veau laqué au jus puis vivifié aux agrumes
texture de pamplemousse rose, poireaux primeurs,
tagètes et radis Red Meat.

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques marinées par nos soins,
agrumes de saison en cru et en gel, vinaigrette agrumes/curcuma et pousses d'oseille,
caviar Baeri.

Ou

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

~ ~ ~

Bar au naturel nappé d'un velours de Noilly Prat
citron confit de Nice, asperges verte rôties, artichauts violet, citron noir.

Ou

L'agneau en deux caractères,
selle confite et épaule effilochée, le piquant du raifort, parfum sauvage de livèche,
douceur d'une soubise, morille farcie et marinée au Madère,
la croustillante panoufle aux herbes pour la gourmandise.

~ ~

Dame Pavlova

Ou

La Poire Chocolat Cardamome

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

MENU RESERVE

3 courses menu

(Starter, Main course and Dessert)

110.-

Glazed veal sweetbreads with citrus-infused jus,
pink grapefruit textures, roasted white asparagus,
marigold petals and red meat radishes

Or

Carpaccio of marinated St Jacques scallops,
seasonal citrus fruits raw and as a gel, citrus/turmeric and sorrel vinaigrette,
Baeri caviar.

Or

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

~ ~ ~

Wild sea bass poached glazed in fish bones stock,
candied lemon from Nice, roasted green asparagus, purple artichokes,
shellfish and an emulsion of rockfish soup, black lemon.

Or

Lamb in two expressions,
Confit saddle and shredded shoulder, sharpness of horseradish, the wild aroma of lovage,
the sweetness of a soubise, stuffed morel mushrooms marinated in Madeira wine
and crispy herb panoufle for indulgence.

~ ~

Dame Pavlova

Or

Chocolate Cardamom Pear

Prices menu are nets in euro / per person.

LES VAGUES DE LA RESERVE

Uniquement à dîner et pour l'ensemble de la table. Dégustation
145.-

Langoustine croustillante au nori,
enrubannée de céleri, aïoli 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 glacé dans son jus,
sauce corsée aux agrumes, poireau brûlé, pamplemousse et tagètes.

Glazed veal sweetbreads with citrus-infused jus,
pink grapefruit textures, roasted white asparagus, marigold petals and red meat radishes

~ ~ ~

Bar au naturel nappé d'un velours de Noilly Prat
citron confit de Nice, asperges verte rôties, artichauts violet, citron noir.

Wild sea bass glazed in a Noilly Prat sauce,
candied lemon from Nice, roasted green asparagus, purple artichokes, black lemon.

~ ~

L'agneau en deux cuissons
la selle en basse température, l'épaule confite dans son jus et raifort,
morille farcie à la livèche, petits pois et carottes en deuxième service.

Lamb in two expressions,
Confit saddle and shredded shoulder, sharpness of horseradish, the wild aroma of lovage,
the sweetness of a soubise, stuffed morel mushrooms marinated in Madeira wine
and crispy herb panoufle for indulgence.

~

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

~

La piccolina Pavlova
délicat crémeux à la marjolaine dans sa meringue française,
ganache montée à la vanille bourbon confit et éclats de fraises.

A delicate, creamy marjoram-flavoured filling encased in French meringue,
whipped ganache Bourbon vanilla and strawberry pieces.

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 laqué au jus puis vivifié aux agrumes
texture de pamplemousse rose, poireaux primeurs rôtis à la flamme,
tagètes et radis Red Meat. 44.-

*Glazed veal sweetbreads with citrus-infused jus,
pink grapefruit textures, spring leaks nicely flamed,
marigold petals and red meat radishes*

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*

Carpaccio de Saint-Jacques marinées par nos soins,
agrumes de saison en cru et en gel, vinaigrette agrumes/curcuma et pousses d'oseille, 41.-
caviar Baeri.

*Carpaccio of marinated St Jacques scallops,
seasonal citrus fruits raw and as a gel, citrus/turmeric and sorrel vinaigrette,
Baeri caviar.*

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, 40.-
jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,
bouillon au vieux parmesan affiné.

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

Poissons et Viandes

 55.-

Bar au naturel nappé d'un velours de Noilly Prat
citron confit de Nice, asperges verte rôties, artichauts violet, citron noir.

*Wild sea bass glazed in a Noilly Prat sauce,
candied lemon from Nice, roasted green asparagus, purple artichokes, black lemon.*

L'agneau en deux caractères,
selle confite et épaule effilochée, le piquant du raifort, parfum sauvage de livèche,
douceur d'une soubise, morille farcie et marinée au Madère,
la croustillante panoufle aux herbes pour la gourmandise.

*Lamb in two expressions,
Confit saddle and shredded shoulder, sharpness of horseradish, the wild aroma of lovage,
the sweetness of a soubise, stuffed morel mushrooms marinated in Madeira wine
and crispy herb panoufle for indulgence.*

Le Master Class

Ris de veau laqué de son jus de rôti, 68.-
espuma pomme de terre amandine, morilles farcies, asperge verte, petits pois glacés.

*Veal sweetbreads glazed with its own roast juices,
almond-flavoured potato espuma, stuffed morels, green asparagus, and glazed peas.*

Les desserts d'Emilie et la sélection de fromages

24-

Dame Pavlova

délicat crémeux à la marjolaine dans sa meringue française, ganache montée à la vanille bourbon, confit et éclats de fraises.

Dame Pavlova

a delicate, creamy marjoram-flavoured filling encased in French meringue, whipped ganache Bourbon vanilla, fresh strawberry.

La Poire Chocolat Cardamone

pâte sucrée cacao, chocolat noir et sa poire pochée, crème montée cardamone, sauce poire/chocolat et sorbet.

Chocolate Cardamom Pear

cocoa sweet pastry, dark chocolate and poached pear, cardamom whipped cream, pear and chocolate sauce, and sorbet.

Uniquement à la carte

Black Jack

Crème de chocolat noir, croustillant gavotte et sorbet cacao, ganache chocolactée.

Black Jack

Dark chocolate cream, crispy wafer and cocoa sorbet, chocolate ganache.

La sélection de fromages

Cheeses sélection

MENU RESERVE

Menu en 3 plats

Entrée, plat et dessert

110.-

Ris de veau laqué au jus puis vivifié aux agrumes
texture de pamplemousse rose, poireaux primeurs,
tagètes et radis Red Meat.

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques marinées par nos soins,
agrumes de saison en cru et en gel, vinaigrette agrumes/curcuma et pousses d'oseille,
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.

~ ~ ~

Bar au naturel nappé d'un velours de Noilly Prat
citron confit de Nice, asperges verte rôties, artichauts violet, citron noir.

Ou

L'agneau en deux caractères,
selle confite et épaule effilochée, le piquant du raifort, parfum sauvage de livèche,
douceur d'une soubise, morille farcie et marinée au Madère,
la croustillante panoufle aux herbes pour la gourmandise.

~ ~

Dame Pavlova

Ou

La Poire Chocolat Cardamone

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

MENU RESERVE

3 courses menu

(Starter, Main course and Dessert)

110.-

Glazed veal sweetbreads with citrus-infused jus,
pink grapefruit textures, roasted white asparagus,
marigold petals and red meat radishes

Or

Carpaccio of marinated St Jacques scallops,
seasonal citrus fruits raw and as a gel, citrus/turmeric and sorrel vinaigrette,
Baeri caviar.

Or

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

~ ~ ~

Wild sea bass poached glazed in fish bones stock,
candied lemon from Nice, roasted green asparagus, purple artichokes,
shellfish and an emulsion of rockfish soup, black lemon.

Or

Lamb in two expressions,
Confit saddle and shredded shoulder, sharpness of horseradish, the wild aroma of lovage,
the sweetness of a soubise, stuffed morel mushrooms marinated in Madeira wine
and crispy herb panoufle for indulgence.

~ ~

Dame Pavlova

Or

Chocolate Cardamom Pear

Prices menu are nets in euro / per person.

LES VAGUES DE LA RESERVE

Uniquement à dîner et pour l'ensemble de la table. Dégustation
145.-

Langoustine croustillante au nori,
enrubannée de céleri, aïoli 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 glacé dans son jus,
sauce corsée aux agrumes, poireau brûlé, pamplemousse et tagètes.

Glazed veal sweetbreads with citrus-infused jus,
pink grapefruit textures, roasted white asparagus, marigold petals and red meat radishes

~ ~ ~

Bar au naturel nappé d'un velours de Noilly Prat
citron confit de Nice, asperges verte rôties, artichauts violet, citron noir.

Wild sea bass glazed in a Noilly Prat sauce,
candied lemon from Nice, roasted green asparagus, purple artichokes, black lemon.

~ ~

L'agneau en deux cuissons
la selle en basse température, l'épaule confite dans son jus et raifort,
morille farcie à la livèche, petits pois et carottes en deuxième service.

Lamb in two expressions,
Confit saddle and shredded shoulder, sharpness of horseradish, the wild aroma of lovage,
the sweetness of a soubise, stuffed morel mushrooms marinated in Madeira wine
and crispy herb panoufle for indulgence.

~

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

~

La piccolina Pavlova
délicat crémeux à la marjolaine dans sa meringue française,
ganache montée à la vanille bourbon confit et éclats de fraises.

A delicate, creamy marjoram-flavoured filling encased in French meringue,
whipped ganache Bourbon vanilla and strawberry pieces.

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 laqué au jus puis vivifié aux agrumes
texture de pamplemousse rose, poireaux primeurs rôtis à la flamme,
tagètes et radis Red Meat. 44.-

*Glazed veal sweetbreads with citrus-infused jus,
pink grapefruit textures, spring leaks nicely flamed,
marigold petals and red meat radishes*

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*

Carpaccio de Saint-Jacques marinées par nos soins,
agrumes de saison en cru et en gel, vinaigrette agrumes/curcuma et pousses d'oseille, 41.-
caviar Baeri.

*Carpaccio of marinated St Jacques scallops,
seasonal citrus fruits raw and as a gel, citrus/turmeric and sorrel vinaigrette,
Baeri caviar.*

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, 40.-
jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,
bouillon au vieux parmesan affiné.

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

Poissons et Viandes 55.-

Bar au naturel nappé d'un velours de Noilly Prat
citron confit de Nice, asperges verte rôties, artichauts violet, citron noir.

*Wild sea bass glazed in a Noilly Prat sauce,
candied lemon from Nice, roasted green asparagus, purple artichokes, black lemon.*

L'agneau en deux caractères,
selle confite et épaule effilochée, le piquant du raifort, parfum sauvage de livèche,
douceur d'une soubise, morille farcie et marinée au Madère,
la croustillante panoufle aux herbes pour la gourmandise.

*Lamb in two expressions,
Confit saddle and shredded shoulder, sharpness of horseradish, the wild aroma of lovage,
the sweetness of a soubise, stuffed morel mushrooms marinated in Madeira wine
and crispy herb panoufle for indulgence.*

Le Master Class

Ris de veau laqué de son jus de rôti, 68.-
espuma pomme de terre amandine, morilles farcies, asperge verte, petits pois glacés.

*Veal sweetbreads glazed with its own roast juices,
almond-flavoured potato espuma, stuffed morels, green asparagus, and glazed peas.*

Les desserts d'Emilie et la sélection de fromages

24-

Dame Pavlova

délicat crémeux à la marjolaine dans sa meringue française, ganache montée à la vanille bourbon, confit et éclats de fraises.

Dame Pavlova

a delicate, creamy marjoram-flavoured filling encased in French meringue, whipped ganache Bourbon vanilla, fresh strawberry.

La Poire Chocolat Cardamone

pâte sucrée cacao, chocolat noir et sa poire pochée, crème montée cardamone, sauce poire/chocolat et sorbet.

Chocolate Cardamom Pear

cocoa sweet pastry, dark chocolate and poached pear, cardamom whipped cream, pear and chocolate sauce, and sorbet.

Uniquement à la carte

Black Jack

Crème de chocolat noir, croustillant gavotte et sorbet cacao, ganache chocolactée.

Black Jack

Dark chocolate cream, crispy wafer and cocoa sorbet, chocolate ganache.

La sélection de fromages

Cheeses sélection

MENU RESERVE

Menu en 3 plats

Entrée, plat et dessert

110.-

Ris de veau laqué au jus puis vivifié aux agrumes
texture de pamplemousse rose, poireaux primeurs,
tagètes et radis Red Meat.

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques marinées par nos soins,
agrumes de saison en cru et en gel, vinaigrette agrumes/curcuma et pousses d'oseille,
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.

~ ~ ~

Bar au naturel nappé d'un velours de Noilly Prat
citron confit de Nice, asperges verte rôties, artichauts violet, citron noir.

Ou

L'agneau en deux caractères,
selle confite et épaule effilochée, le piquant du raifort, parfum sauvage de livèche,
douceur d'une soubise, morille farcie et marinée au Madère,
la croustillante panoufle aux herbes pour la gourmandise.

~ ~

Dame Pavlova

Ou

La Poire Chocolat Cardamone

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

MENU RESERVE

3 courses menu

(Starter, Main course and Dessert)

110.-

Glazed veal sweetbreads with citrus-infused jus,
pink grapefruit textures, roasted white asparagus,
marigold petals and red meat radishes

Or

Carpaccio of marinated St Jacques scallops,
seasonal citrus fruits raw and as a gel, citrus/turmeric and sorrel vinaigrette,
Baeri caviar.

Or

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

~ ~ ~

Wild sea bass poached glazed in fish bones stock,
candied lemon from Nice, roasted green asparagus, purple artichokes,
shellfish and an emulsion of rockfish soup, black lemon.

Or

Lamb in two expressions,
Confit saddle and shredded shoulder, sharpness of horseradish, the wild aroma of lovage,
the sweetness of a soubise, stuffed morel mushrooms marinated in Madeira wine
and crispy herb panoufle for indulgence.

~ ~

Dame Pavlova

Or

Chocolate Cardamom Pear

Prices menu are nets in euro / per person.

LES VAGUES DE LA RESERVE

Uniquement à dîner et pour l'ensemble de la table. Dégustation
145.-

Langoustine croustillante au nori,
enrubannée de céleri, aïoli 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 glacé dans son jus,
sauce corsée aux agrumes, poireau brûlé, pamplemousse et tagètes.

Glazed veal sweetbreads with citrus-infused jus,
pink grapefruit textures, roasted white asparagus, marigold petals and red meat radishes

~ ~ ~

Bar au naturel nappé d'un velours de Noilly Prat
citron confit de Nice, asperges verte rôties, artichauts violet, citron noir.

Wild sea bass glazed in a Noilly Prat sauce,
candied lemon from Nice, roasted green asparagus, purple artichokes, black lemon.

~ ~

L'agneau en deux cuissons
la selle en basse température, l'épaule confite dans son jus et raifort,
morille farcie à la livèche, petits pois et carottes en deuxième service.

Lamb in two expressions,
Confit saddle and shredded shoulder, sharpness of horseradish, the wild aroma of lovage,
the sweetness of a soubise, stuffed morel mushrooms marinated in Madeira wine
and crispy herb panoufle for indulgence.

~

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

~

La piccolina Pavlova
délicat crémeux à la marjolaine dans sa meringue française,
ganache montée à la vanille bourbon confit et éclats de fraises.

A delicate, creamy marjoram-flavoured filling encased in French meringue,
whipped ganache Bourbon vanilla and strawberry pieces.

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 laqué au jus puis vivifié aux agrumes
texture de pamplemousse rose, poireaux primeurs rôtis à la flamme,
tagètes et radis Red Meat. 44.-

*Glazed veal sweetbreads with citrus-infused jus,
pink grapefruit textures, spring leaks nicely flamed,
marigold petals and red meat radishes*

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*

Carpaccio de Saint-Jacques marinées par nos soins,
agrumes de saison en cru et en gel, vinaigrette agrumes/curcuma et pousses d'oseille, 41.-
caviar Baeri.

*Carpaccio of marinated St Jacques scallops,
seasonal citrus fruits raw and as a gel, citrus/turmeric and sorrel vinaigrette,
Baeri caviar.*

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, 40.-
jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,
bouillon au vieux parmesan affiné.

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

Poissons et Viandes

 55.-

Bar au naturel nappé d'un velours de Noilly Prat
citron confit de Nice, asperges verte rôties, artichauts violet, citron noir.

*Wild sea bass glazed in a Noilly Prat sauce,
candied lemon from Nice, roasted green asparagus, purple artichokes, black lemon.*

L'agneau en deux caractères,
selle confite et épaule effilochée, le piquant du raifort, parfum sauvage de livèche,
douceur d'une soubise, morille farcie et marinée au Madère,
la croustillante panoufle aux herbes pour la gourmandise.

*Lamb in two expressions,
Confit saddle and shredded shoulder, sharpness of horseradish, the wild aroma of lovage,
the sweetness of a soubise, stuffed morel mushrooms marinated in Madeira wine
and crispy herb panoufle for indulgence.*

Le Master Class

Ris de veau laqué de son jus de rôti, 68.-
espuma pomme de terre amandine, morilles farcies, asperge verte, petits pois glacés.

*Veal sweetbreads glazed with its own roast juices,
almond-flavoured potato espuma, stuffed morels, green asparagus, and glazed peas.*

Les desserts d'Emilie et la sélection de fromages

24-

Dame Pavlova

délicat crémeux à la marjolaine dans sa meringue française, ganache montée à la vanille bourbon, confit et éclats de fraises.

Dame Pavlova

a delicate, creamy marjoram-flavoured filling encased in French meringue, whipped ganache Bourbon vanilla, fresh strawberry.

La Poire Chocolat Cardamone

pâte sucrée cacao, chocolat noir et sa poire pochée, crème montée cardamone, sauce poire/chocolat et sorbet.

Chocolate Cardamom Pear

cocoa sweet pastry, dark chocolate and poached pear, cardamom whipped cream, pear and chocolate sauce, and sorbet.

Uniquement à la carte

Black Jack

Crème de chocolat noir, croustillant gavotte et sorbet cacao, ganache chocolactée.

Black Jack

Dark chocolate cream, crispy wafer and cocoa sorbet, chocolate ganache.

La sélection de fromages

Cheeses sélection

MENU RESERVE

Menu en 3 plats

Entrée, plat et dessert

110.-

Ris de veau laqué au jus puis vivifié aux agrumes
texture de pamplemousse rose, poireaux primeurs,
tagètes et radis Red Meat.

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques marinées par nos soins,
agrumes de saison en cru et en gel, vinaigrette agrumes/curcuma et pousses d'oseille,
caviar Baeri.

Ou

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

~ ~ ~

Bar au naturel nappé d'un velours de Noilly Prat
citron confit de Nice, asperges verte rôties, artichauts violet, citron noir.

Ou

L'agneau en deux caractères,
selle confite et épaule effilochée, le piquant du raifort, parfum sauvage de livèche,
douceur d'une soubise, morille farcie et marinée au Madère,
la croustillante panoufle aux herbes pour la gourmandise.

~ ~

Dame Pavlova

Ou

La Poire Chocolat Cardamone

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

MENU RESERVE

3 courses menu

(Starter, Main course and Dessert)

110.-

Glazed veal sweetbreads with citrus-infused jus,
pink grapefruit textures, roasted white asparagus,
marigold petals and red meat radishes

Or

Carpaccio of marinated St Jacques scallops,
seasonal citrus fruits raw and as a gel, citrus/turmeric and sorrel vinaigrette,
Baeri caviar.

Or

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

~ ~ ~

Wild sea bass poached glazed in fish bones stock,
candied lemon from Nice, roasted green asparagus, purple artichokes,
shellfish and an emulsion of rockfish soup, black lemon.

Or

Lamb in two expressions,
Confit saddle and shredded shoulder, sharpness of horseradish, the wild aroma of lovage,
the sweetness of a soubise, stuffed morel mushrooms marinated in Madeira wine
and crispy herb panoufle for indulgence.

~ ~

Dame Pavlova

Or

Chocolate Cardamom Pear

Prices menu are nets in euro / per person.

LES VAGUES DE LA RESERVE

Uniquement à dîner et pour l'ensemble de la table. Dégustation
145.-

Langoustine croustillante au nori,
enrubannée de céleri, aïoli 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 glacé dans son jus,
sauce corsée aux agrumes, poireau brûlé, pamplemousse et tagètes.

Glazed veal sweetbreads with citrus-infused jus,
pink grapefruit textures, roasted white asparagus, marigold petals and red meat radishes

~ ~ ~

Bar au naturel nappé d'un velours de Noilly Prat
citron confit de Nice, asperges verte rôties, artichauts violet, citron noir.

Wild sea bass glazed in a Noilly Prat sauce,
candied lemon from Nice, roasted green asparagus, purple artichokes, black lemon.

~ ~

L'agneau en deux cuissons
la selle en basse température, l'épaule confite dans son jus et raifort,
morille farcie à la livèche, petits pois et carottes en deuxième service.

Lamb in two expressions,
Confit saddle and shredded shoulder, sharpness of horseradish, the wild aroma of lovage,
the sweetness of a soubise, stuffed morel mushrooms marinated in Madeira wine
and crispy herb panoufle for indulgence.

~

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

~

La piccolina Pavlova
délicat crémeux à la marjolaine dans sa meringue française,
ganache montée à la vanille bourbon confit et éclats de fraises.

A delicate, creamy marjoram-flavoured filling encased in French meringue,
whipped ganache Bourbon vanilla and strawberry pieces.