

LA RÉSERVE 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 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.

Le Coing Primeur à Beaulieu nous approvisionne en délicieux citrons pays et tous les autres légumes régionaux qu'il sélectionne judicieusement pour la cuisine Riviera de notre chef Jérôme.

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

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.

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

L'œuf surprise pané à la noisette torréfiée, 39.-
espuma de pomme de terre, oignon caramélisé au miel,
morilles farcies vegan et asperges de St Martin de Crau, émulsion pissaladière

*The Egg Surprise coated with hazelnuts,
potatoes espuma, caramelized honey onion
vegan stuffed morels and asparagus from St Martin de Crau, pissaladière emulsion*

Ris de veau façon meunière, 42.-
mouseline soufflée de céleri fumé et livèche, brocoletti en 2 cuissons,
socca croustillante et jus de veau réduit, fruit de la passion

*Sweetbread cooked meunière,
smoked celeriac and lovage mousseline, the 2 styles brocoletti,
crusty socca and veal juice, passion fruit*

Emietté de tourteau en écailles de radis * 45.-
pomme Granny/avocat vivifié au pamplemousse rose, vinaigrette d'agrumes

*The crab emietté as a radish scales,
Granny Smith apple & avocado scented up with pink grapefruit, citrus fruit vinaigrette*

Les St Jacques au beurre noisette, légèreté de panais au curry, 45.-
matignon de légumes, lard paysan mijotés au porto blanc et poire,
bouillon de barde aux baies de Timur

*The St Jacques scallops cooked in a foamy butter, parsnip & curry cream,
Matignon of vegetables and bacon simmered in white port and pear, shellfish and Timur peppery*

* Plats uniquement disponibles à dîner

MENU PITCHOUN
(Jusqu'à 12 ans)

22

Plat et dessert, 1 boisson comprise.
Plat accompagné de frites ou de légumes sautés

Le Riviera

Le cannelloni Riviera farci,

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

42.-

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

Poissons et Viande

Le dos de bar laqué sauce vin blanc Noilly Prat et zestes de citron vert,

coquillages et seiche juste saisis, maraîchère de légumes locaux et artichaut violet,
émulsion iodée, huile de crustacés et poudre d'algues

55.-

*White wine and Noilly Prat pecking seabass, a dash of lime,
shellfishes and cuttlefish nicely snacked, local vegetables, pink artichokes,
shell emulsion and crustacean oil*

Les St Jacques au beurre noisette, légèreté de panais au curry, *

matignon de légumes et lard paysan mijotés au porto blanc et poire, bouillon de barde
aux baies de Timur

60.-

*The St Jacques scallops cooked in a foamy butter, parsnip & curry cream,
Matignon of vegetables and bacon simmered in white port and pear, shellfish and Timur peppery*

Le filet de veau du sud-ouest rôti au beurre de sauge, câpres/pignons torréfiés,

jeunes carottes fanes, betterave confite, sucrose et croquant de radis, gnocchi et jus corsé

55.-

*The southwest veal filet roasted in a sage butter, capers and pine nuts,
young carrots, candied beetroot, sucrose salad, gnocchi and jus corsé*

Les Desserts et Fromage

20.-

Le Brie truffé par nos soins,
huile d'olive de Nice, roquette et pickles d'oignons rouges au balsa blanc, truffe d'été.

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

Le Baba en 2 services

poussé au levain naturel et huile d'olive, crèmes chantilly et citron de Menton,
sauce au lait d'amande, liqueur limoncello et glace aux amandes rôties

The Baba

Grown with natural yeast and olive oil, chantilly & lemon of Menton creams,
almond milk sauce, limoncello and roasted almond ice cream

Le chocolat caramel

pâte croustillante cacao et son mi-cuit, crémeux fleur de cacao 70%, sauce caramel
glace choc

The Chocolate & Toffee,

crusty cocoa biscuit and mi-cuit, 70 % cocoa flower creamy, toffee sauce
chocolate ice-cream

Le Coco Bongo *

soupe légère de tapioca/vanille et coco, fraîcheur de fruits et cake caramel

The Coco Bongo *

Light tapioca, vanilla & coconut soup, fresh fruits and toffee biscuit

* Non disponible à déjeuner / not available for lunch

MENU RESERVE

Menu en 3 plats
Entrée, plat et dessert

100€ TTC

LA GRANDE RESERVE

Menu en 4 plats
pour l'ensemble de la table
2 Entrées, plat et dessert
Ou Entrée, Plat, Fromage et dessert

125 € TTC

L'œuf surprise pané à la noisette torréfiée,
espuma de pomme de terre, oignon caramélisé au miel
morilles farcies vegan et asperges de St Martin de Crau, émulsion pissaladière

Ou

Ris de veau façon meunière,
mousseline soufflée de céleri fumé et livèche, brocoletti en 2 cuissons,
socca croustillante et jus de veau réduit, fruit de la passion

Ou

Emietté de tourteau en écailles de radis *
pomme Granny/avocat vivifié au pamplemousse rose, vinaigrette d'agrumes

Ou

Les St Jacques au beurre noisette, légèreté de panais au curry,
matignon de légumes, lard paysan mijotés au porto blanc et poire, bouillon de barde
aux baies de Timur

~ ~ ~

Le dos de bar laqué sauce vin blanc Noilly Prat et zestes de citron vert,
coquillages et seiche juste saisis, maraîchère de légumes locaux et artichaut violet,
émulsion iodée, huile de crustacés et poudre d'algues

Ou

Le filet de veau du sud-ouest rôti au beurre de sauge, câpres/pignons torréfiés,
jeunes carottes fanes, betterave confite, sucrose et croquant de radis, gnocchi et jus corsé

~ ~

Les Desserts et fromage de la carte

** L'émietté en entrée supporte un supplément de 10 € au menu*

MENU RESERVE

3 courses menu
(Starter, Main course and Dessert)

100 € TTC

LA GRANDE RESERVE

4 courses menu for the whole table
2 Starters, Main course and Dessert
Or Starter, Main, Cheese and Dessert

125 € TTC

The Egg Surprise coated with hazelnuts,
potatoes espuma, caramelized honey onion
vegan stuffed morels and asparagus from St Martin de Crau, pissaladière emulsion

Or

The crab emietté as a radish scales, *
Granny Smith apple & avocado scented up with pink grapefruit, citrus fruit vinaigrette

Or

Sweetbread cooked meunière,
smoked celeriac and lovage mousseline, the 2 styles brocoletti,
crusty socca and veal juice, passion fruit

Or

The St Jacques scallops cooked in a foamy butter, parsnip & curry cream,
Matignon of vegetables and bacon simmered in white port and pear, shellfish and Timur
peppery

~ ~ ~

White wine and Noilly Prat pecking seabass, a dash of lime
shellfishes and cuttlefish nicely snacked, local vegetables, pink artichokes,
shell emulsion and crustacean oil

Or

The southwest veal filet roasted in a sage butter, capers and pine nuts,
young carrots, candied beetroot, sucrine salad, gnocchi and jus corsé

~ ~

Cheese and desserts from la Carte

***Extra charge of 10 € for the crab emietté if taken in the menu**

LE VEGGIE

85 € TTC

L'œuf surprise pané à la noisette torréfiée,
espuma de pomme de terre, oignon caramélisé au miel,
morilles farcies vegan et asperges de St Martin de Crau, émulsion pissaladière

The Egg Surprise coated with hazelnuts,
potatoes espuma, caramelized honey onion,
vegan stuffed morels and asparagus from St Martin de Crau, pissaladière emulsion

~ ~

Le cannelloni farci riviera
jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,
bouillon au vieux parmesan affiné et truffe

The Riviera cannelloni
stuffed with young spinaches, basil, ricotta and leeks,
refined parmeggiano cheese bouillon, truffle

~ ~

Les desserts ou fromage de la carte

Desserts or cheese