



MENU

Nos Entrées . Our Starters

6 Huitres Fines De Claire n°2

DE LA MAISON ROUMEGOUS

22,00€

Beurre doux, vinaigre à l'échalote, pain de seigle
6 oysters, butter, shallot vinegar, rye bread from the Roumegous House

Ceviche de dorade au lait de coco et mangue

19.50€

Ceviche of Seabram with coconut milk and mango fruit

Carpaccio de noix de St-Jacques aux pommes Granny Smith

19.50€

Concombres et sauce légère au Wasabi
Scalop carpaccio with light Wasabi salsa, cucumber & Granny Smith apple

Terrine de foie gras de canard faite maison

ROUGIER ORIGINIE FRANCE

19,50€

Chutney de mangue à la fève de Tonka, pain de campagne grillé
Terrine of homemade duck foie gras, mango chutney with Tonka bean

Salade Vegan

17,50€

Quinoa, avocat salade d'herbes japonaises, oignons rouges et pignons de pin
Quinoa, avocado, red onions, herb salad & pine nuts

Salade d'artichauts violets, anchoïade légère

17,50€

Sur un lit de roquette et copeaux de grana padano
Purple artichokes salad, roquette and grana padano, anchovy

Tomates grappes et Burrata italienne, émincé de basilic frais

16,50€

Tomatoes and mozzarella salad with fresh basil pesto

Une cuisine iodée, mijoté par Janessa PHILLIPS ; ICI TOUT EST FAIT MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés. Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs. PALOMA BEACH 01 route de saint hospice à Saint Jean Cap Ferrat_ GIGI TAVOLA. 05 quai des deux Emmanuel Nice port – PALOMA CANTINE 03 quai des deux Emanuel Nice Port – MAYSSA BEACH place Wilson à Villefranche sur mer – NONNA. Port de Plaisance de Saint Jean Cap Ferrat - BRASSERIE LE VIRGINIE. 2 place Auguste Blanqui à Nice – LA TERRASSE DU VERSAILLES Blvd princesse Grace de Monaco Villefranche sur mer – LA CORDERIE Port de la Darse Villefranche sur Mer

Nos Poissons . our Fish

| | | |
|--|------------------|---------------|
| <u>Filet de Rouget Grondin sauvage rôti au four</u> | PÉCHÉE AU CHALUT | 21,50€ |
| Blettes sautées à l'huile d'olive, pignons torréfiés, purée de pomme de terre Agata <i>Grondin Red mullet filet, with mashed potatoes, pine nuts and swiss chard</i> | | |
| <u>Filet de Loup grillé à la plancha et Fenouils confits</u> | | 23,50€ |
| Polenta crémeuse et réduction de tomate <i>Seabass filet, with caramelized fennels, creamy polenta & fresh tomato basilica salsa</i> | | |
| <u>Gros Camerone roti au four en persillade</u> | | 35,00€ |
| Barigoule d'artichaut, écrasé de pomme de terre <i>Roasted camerone with garlic and parsley served with artichokes & mashes potatoes</i> | | |
| <u>Sole Meunière</u> | | 45,00€ |
| Préparé en filet à votre table Barigoule d'artichaut, écrasé de pomme de terre Agata <i>Sole, butter sauce, prepared at your table with artichokes and mashed potatoes</i> | | |
| <u>Loup grillé pour deux personnes</u> | ORIGINIE FRANCE | 65,00€ |
| Préparé en filet à votre table, fenouils confits, polenta crémeuse <i>Grilled Seabass for 2 persons, prepared at your table with caramelized fennels & creamy polenta</i> | | |

Nos Plats . our Dishes

| | | |
|--|----------------|----------------|
| <u>Risotto Arborio à la Barigoule d'artichaut</u> | | 17,50€ |
| <i>Fresh artichokes risotto</i> | | |
| <u>Pâtes Malfaldine à la truffe d'été</u> | TUBER AESTIVUM | 19,50€ |
| Copeaux de grana padano <i>Linguine pasta with truffle cream, summer truffle, grana padano</i> | | |
| <u>Côte de Veau au échalotes confites</u> | | 23,50 € |
| Blettes sautées à l'huile d'olive et polenta crémeuse <i>Veal rump medaillon, caramelized shallot, Swiss chard & creamy polenta</i> | | |
| <u>Filet de bœuf poêlé, jus court au romarin</u> | | 34,00 € |
| Fenouils confits et écrasé de pomme de terre <i>Beef filet with caramelized fennels & mashed potatoes</i> | | |

Une cuisine iodée, mijoté par Janessa PHILLIPS ; ICI TOUT EST FAIT MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés. Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs. PALOMA BEACH 01 route de saint hospice à Saint Jean Cap Ferrat_ GIGI TAVOLA. 05 quai des deux Emmanuel Nice port – PALOMA CANTINE 03 quai des deux Emanuel Nice Port – MAYSSA BEACH place Wilson à Villefranche sur mer – NONNA. Port de Plaisance de Saint Jean Cap Ferrat - BRASSERIE LE VIRGINIE. 2 place Auguste Blanqui à Nice – LA TERRASSE DU VERSAILLES Blvd princesse Grace de Monaco Villefranche sur mer – LA CORDERIE Port de la Darse Villefranche sur Mer

Nos desserts . Our desserts

Tiramisu traditionnel fait maison 8,50€
Homemade traditional tiramisu

Fraises au parfum de Combawa 9,50€
Avec crème fraiche montée maison
Fresh strawberries with Combawa and homemade chantilly

Le guerande du patissier « pascal lac » 10,50€
« Pascal Lac » pastry's chocolate mousse, caramelized apple in salty butter

Soupe d'agrumes, infusion froide à la menthe 10,50€
Sorbet citron
Citrus Soup with lime sorbet with cold minth infusion

Café gourmand 10,50€
Mixte of small desserts & coffee

Glaces et sorbets

Ice cream & sorbet

2 boules/2 scoops 6,00 €

3 boules/3 scoops 9,00 €

Glaces : chocolat, vanille, pistache, cafe, caramel beurre sale

Sorbets : fraise, framboise, citron, passion

Ice-cream : chocolate, vanilla, pistachio, coffee, salt butter caramel

Sorbets : strawberry, raspberrry, lemon, passion fruit

Une cuisine iodée, mijoté par Janessa PHILLIPS ; ICI TOUT EST FAIT MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés. Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs. PALOMA BEACH 01 route de saint hospice à Saint Jean Cap Ferrat_ GIGI TAVOLA. 05 quai des deux Emmanuel Nice port – PALOMA CANTINE 03 quai des deux Emanuel Nice Port – MAYSSA BEACH place Wilson à Villefranche sur mer – NONNA. Port de Plaisance de Saint Jean Cap Ferrat - BRASSERIE LE VIRGINIE. 2 place Auguste Blanqui à Nice – LA TERRASSE DU VERSAILLES Blvd princesse Grace de Monaco Villefranche sur mer – LA CORDERIE Port de la Darse Villefranche sur Mer