



MENU

Nos Entrées .Our Starters

Ceviche de daurade au lait de coco et mangue.

21,00€

Citron vert, gingembre et piment d'espelette.

Ceviche of Seabream with coconut milk and mango fruit, lime, ginger, espelette chili pepper.

Terrine de foie gras de canard faite maison. Origine France

22,00€

Meli-mélo de fruits secs au miel, crispy de betterave, pain de campagne grillé, chutney de framboises.

Terrine of homemade duck foie gras, dry fruits and raspberry chutney, crispy beetroot.

6 Huîtres Fines de Claire n°2, ROUMEGOUS.

21,50€

Beurre doux, vinaigre à l'échalote, pain de seigle.

6 oysters from the Roumegous house, butter, shallots vinegar, rye bread.

Salade Vegan.

19,50€

Lentilles corail, avocat, crispy de betterave, mélange de graines, radis daikon, fenouil croquant.

Red lentils, avocado, seeds mix, crispy beetroot, daikon radish, fennel.

Salade d'artichauts violet, anchoïade légère.

18,50€

Sur un lit de roquette et copeaux de grana padano.

Finely sliced raw artichoke salad, rocket salad and grana padano, cheese, light anchovies sauce.

Burrata mozzarella italienne et salade de courgettes croquantes.

18,50€

Caramel de tomate, kumquat.

Burrata and zucchini salad with fresh basil pesto.



Une cuisine iodée, mijotée par Julien Pambour

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 Restaurant Plage, Saint Jean Cap Ferrat_ GIGI TAVOLA. Pizzas avec ou sans Gluten, Nice port - Foam Bar à Bières interactif, Nice Port - MAYSSA BEACH Restaurant sur l'eau, Villefranche sur mer - NONNA Pizzas au Feu de Bois, Saint Jean Cap Ferrat - BRASSERIE LE VIRGINIE. Osteria Populaire, Nice - LA TERRASSE DU VERSAILLES Rooftop Cocktails et Restaurant, Villefranche sur mer - LA CORDERIE Restaurant Bar et Pétanque, Villefranche sur Mer

Nos Poissons .Our Fish

<u>Filet de daurade grillé à la plancha.</u> Origine France	27,00€
Pommes de terre rattes rôties, blettes sautées, sauce vierge aux citrons confits. Seabream filet, roast potatoes, swiss chard and fresh tomato sauce with confit lemon.	
<u>Turbo rôti au four, poêlée d'artichauts au Chorizo.</u>	31,00€
Écrasé de pommes de terre, jus de volaille. Oven roasted Turbot, pan fried artichoke and Chorizo, chicken jus, creamy mashed potatoes	
<u>Gros Camerone rôti au four.</u>	39,00€
Polenta crémeuse, poêlée de légumes. Roasted camerone served with polenta and vegetables.	
<u>Sole Meunière</u>	46,00€
Préparée en filet à votre table, poêlée de légumes, écrasé de pommes de terre. Lemon sole, butter sauce, prepared at your table with creamy mashed potatoes and vegetables.	
<u>Loup grillé pour deux personnes</u> Origine France	75,00€
Préparé en filet à votre table, fenouils confits, écrasé de pomme de terre, sauce vierge aux citrons confits. Grilled Seabass for two, prepared at your table with caramelized fennel, creamy mashed potatoes and fresh tomato sauce with confit lemon.	

Nos Plats .Our Dishes

<u>Noix de St-Jacques snackées, spaghettis à l'encre de seiche et bouillon Thaï.</u>	28,00€
Seared scallops, squid inked pasta, Thai broth.	
<u>Pâtes Malfaldine à la truffe d'été TUBER AESTIVUM.</u>	23,50€
Copeaux de grana padano. Malfaldine pasta with truffled cream and grated fresh summer truffle, grana padano cheese.	
<u>Suprême de volaille à la truffe TUBER AESTIVUM et son jus perlé.</u>	28,00€
Polenta crémeuse et poêlée de légumes. Chicken supreme, summer truffle, vegetables and polenta, light gravy.	
<u>Carré d'agneau en croûte d'olives noires.</u>	32,00€
Blettes sautées à l'huile d'olive, polenta crémeuse. Rack of lamb with fresh olives crust, Swiss chard and polenta.	
<u>Filet de bœuf poêlé, jus court à l'ail noir.</u>	39,00€
Fenouils confits et pommes de terre rattes rôties. Pan fried beef filet, caramelized fennel and roast potatoes, black garlic juice.	

Une cuisine iodée, mijotée par Julien Pambour

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 Restaurant Plage, Saint Jean Cap Ferrat_ GIGI TAVOLA. Pizzas avec ou sans Gluten, Nice port – Foam Bar à Bières interactif, Nice Port – MAYSSA BEACH Restaurant sur l'eau, Villefranche sur mer – NONNA Pizzas au Feu de Bois, Saint Jean Cap Ferrat - BRASSERIE LE VIRGINIE. Osteria Populaire, Nice – LA TERRASSE DU VERSAILLES Rooftop Cocktails et Restaurant, Villefranche sur mer – LA CORDERIE Restaurant Bar et Pétanque, Villefranche sur Mer



Duo de fromages.

13,50€

Petite salade d'herbes, confiture de figues.
Duo of cheese, herb salad, fig marmelade.

Nos desserts .Our desserts

Biscuit sablé maison aux fruits rouges et sa crème légère vanillée.

12,50€

Homemade short bread, red berries and light vanilla cream.

Tiramisu traditionnel fait maison.

9,50€

Homemade traditional tiramisu.

Cheese cake de la pâtisserie « Pascal Lac ».

12,00€

« Pascal Lac » cheese cake.

Fraises au parfum de Combawa

11,00€

Avec crème fraîche montée maison.
Fresh strawberries with Combawa and homemade chantilly.

Craquelin de la pâtisserie « Pascal Lac »

12,00€

Mousse au chocolat onctueuse, praliné feuilleté, biscuit au chocolat.
« Pascal Lac » chocolate mousse cake, hazelnut crispy crumble, chocolate biscuit.

Glaces et sorbets par le Maître artisan, NEIGE AZUR.

Ice cream & sorbet

2 boules / 2 scoops

7,00€

3 boules / 3 scoops

9,50€

Glaces : chocolat, vanille, coco, café, caramel beurre salé, malaga.

Sorbets : fraise, framboise, citron, fruit de passion.

Ice-cream : chocolate, vanilla, coconut, coffee, salt butter caramel, malaga.

Sorbets : strawberry, raspberry, lemon, passion fruit.

Une cuisine iodée, mijotée par Julien Pambour

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 Restaurant Plage, Saint Jean Cap Ferrat_ GIGI TAVOLA. Pizzas avec ou sans Gluten, Nice port – Foam Bar à Bières interactif, Nice Port – MAYSSA BEACH Restaurant sur l'eau, Villefranche sur mer – NONNA Pizzas au Feu de Bois, Saint Jean Cap Ferrat – BRASSERIE LE VIRGINIE. Osteria Populaire, Nice – LA TERRASSE DU VERSAILLES Rooftop Cocktails et Restaurant, Villefranche sur mer – LA CORDERIE Restaurant Bar et Pétanque, Villefranche sur Mer