


## POISSONS ET CRUSTACÉS FISH AND SHELLFISH

- ⊕ **Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées blondes, tomates confites et farcies "Belle Niçoise" sur une polenta aux graines de fenouil** 90 / 170  
 Pan-seared scallops, confit tomato filled with vegetable "Niçois", fennel polenta, pesto sauce
- ⊕ **La sole portion cuite meunière au beurre demi-sel, désarêtée, servie entière, crème de châtaignes, légumes oubliés** 280  
 "Meunières style" whole sole, bone off, chestnut cream, root vegetables, poultry juice and hazelnut oil
-  **Risotto Carnarolli cuit comme une paëlla aux noix de coquilles Saint-Jacques, gambas, et moules Bouchots, le tout aux pistils de safran** 145  
 "Paella style" carnarolli risotto, scallops and tiger prawn, mussels, scented with saffron
- Bar de ligne des mers froides, raviole ouverte, asperges blanches cuitent en cocotte, jus brun à la boutargue** 220  
 Atlantic Ocean sea bass, confit white asparagus and dry roe of fish juice *Café Chic*  
RESTAURANT
-  **Le flétan cuit sur peau aux légumes du sud, jus d'étrilles, cocotte de pain Niçois, rasade d'huile des terres Bormanes** 160  
 Halibut cooked on the skin, Niçois vegetable, small crab prepared like a soup, pesto, garlic bread, dash of extra virgin olive oil
- ⊕ **Tajine de homard entier, cassolette de semoule et aubergines confites, jus de crustacé aux épices Orientales** 250  
 Tajine of lobster with aubergine, artichokes, cherry tomato filled with a "ragôut Niçois", pine seed, raisin semolina, shellfish and Oriental spices juice

## VIANDES ET VOLAILLES MEAT AND POULTRY

-  **Suprême de pintade "fermière" rôtie au beurre mousseline, courgette aux légumes fondants, jus au macvin du Jura et sucs de tomates confites** 140  
 Roasted farm-style guinea fowl breast, courgette filled with vegetable confit, preserved lemon, fresh herbs, savagnin from jura juice and confit of tomato paste
- ⊕  **Magret de canard Mulard en écailles de champignons fondants, mousseline de topinambour, cassolette de petits pois, jus au poivre de Séchuan** 210  
 Duck breast dressed with mushroom, root vegetables mousseline, green peas in cocotte, Szechuan pepper juice
-  **Filet de boeuf Angus cuit au sautoir, mille-feuille Niçois et gousses d'ail confites, sauce aphillanthes** 230  
 Black Angus beef tenderloin cooked in a pot, mille-feuille of vegetable Niçois, garlic confit and aphillanthes sauce
- Carré d'agneau rôti lentement en cocotte, lasagne crémeuse et croquettes d'ail douce, jus grassouillet** 220  
 Welsh lamb rack, roasted in a pot, creamy lasagne with forest mushroom, light lamb juice and croquettes of pink garlic *Café Chic*  
RESTAURANT
-  ⊕ **Jarret de veau de lait poché, escargots rissolés au muscadet et tian de légumes terreux, condiments gribiche** 180  
 Poached milk-fed veal shank, snail fricassée with Muscadet, root vegetable tian, gribiche condiments

 **Contains alcohol**    ⊕ **Contains nuts or nut products**  
**Most of the dishes can be served without alcohol**

All prices are inclusive of 10% service charge & 10% municipality fees