

Une palette de saveurs locales à explorer avec la carte Automne-Hiver  
du Chef Exécutif des Cuisines Eric Brujan  
Les Plats « Faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

 Nos Plats Basses Calories

Nos Viandes sont de Provenance de  
France - Irlande - Argentine - Allemagne - Espagne - Hollande

 Ces Plats sont servis de 12h00 à 16h00

N'hésitez pas à Contacter notre Maître d'Hôtel pour nous Signaler  
tout Risque d'Allergie Alimentaire



Nous sommes à l'écoute des interrogations que nos clients pourraient avoir sur les ingrédients qui composent nos plats.  
Nous vous demandons de bien vouloir prévenir notre maître d'hôtel de toutes précautions particulières en terme d'allergies  
ou requêtes diététiques, dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.



En tant que membre SPG, bénéficiez dès à présent d'avantages exclusifs dans nos restaurants et bars !

Prix Nets, Taxes et Service Inclus - Mode De Règlement Accepté : Tickets Restaurant, Cartes Bancaires ou Espèces  
Net Prices, Tax and Service Included - Methods of Payment: Meal Voucher, Credit Card or Cash  
Prezzi Netti, Tasse E Servizio - Modi Di Pagamenti Accetati : Carte Bancaria O Liquido

Siret : 303 916 498 00015 - Code : T.V.A FR 43 303 916 498 - S.A.S. au Capital de 721.995 € - RC NICE 74 B 153



<http://globallivity.com/1918ter>

## L'Ardoise d'Eric BRUJAN 🕒

Ces plats sont servis de 12h00 à 16h00

La Salade «Caesar» 🍴 Romaine, Parmesan, Croûtons, Sauce «Caesar»	15.00 €
Les Penne sans Gluten Les Penne à la Sauce Tomate, Parmesan et Pistou	19.00 €
La Salade Niçoise au Thon 🐟 🍴 La Salade Niçoise, Revisitée par notre Chef	19.00 €
Le Saumon Fumé d'Ecosse Véritable Saumon Fumé, Toasts	22.00 €
La Salade de Volaille Façon «Caesar» Romaine, Parmesan, Croûtons, Blancs de Volaille Bio Grillés, Sauce «Caesar»	23.00 €
Le Cheese Burger (180 gr) 🍴 Le Hamburger Black Angus Bio Irlandais (180 gr) Belle Tranche de Raclette sur une Poêlée de Champignons et Bacon Crispy	24.00 €
Croustillants de Gambas 🍴 Gambas Frits, Pousses d'Epinard et Légumes Vinaigrette au Miel et Moutarde de Meaux	24.00 €
Les Macaroni 🍴 Gratin de Macaroni à l'Effiloché de Queue de Bœuf, au Senteur de Truffe	25.00 €
Notre Fromage 🍴 Le Chèvre Chèvre Frais en Salade, Sauce au Miel de Citron	13.00 €

N'hésitez pas à nous contacter si vous êtes sujet aux produits Allergènes tels que  
Les Crustacés, les Œufs, les Arachides, les Céréales, le Lait, la Moutarde, le Céleri,  
Les Graines de Sésames, Le Soja, Les Fruits à Coque, Le Lupin, Les Mollusques, Les Sulfites, Dioxyde de Soufre

## Les Entrées

L'Artichaut 	17.00 €
Artichauts Poivrade façon Barigoule	
Le Maki 	18.00 €
Le Maki de Blanc de Poireau, Mousse de Chèvre et Noix du Périgord, Salpicon de Betterave Multicolore	
Le Foie Gras	20.00 €
Mi- Cuit de Foie Gras de Canard des Landes, Chutney de Fruits Exotiques en Raviole	
Le Crabe 	22.00 €
Nems de Crabe aux Senteurs d'Asie à la Coriandre Mangue au Basilic Pourpre	
La Truffe 	23.00 €
Croustillant de Pied de Cochon à la Truffe Moujettes Tièdes et son Jus	
Les Saint Jacques  	23.00 €
Carpaccio de St Jacques, Tartare de Crevettes de Nouvelle Calédonie Obsiblué, Salsa d'Ananas	
L'Huitre 	L'Unité 4.00 €
Huitre Spéciale N°3 de chez Pattedoie. Vinaigrette d'Echalote à la Vodka et Pain de Seigle	
Le Caviar « Baeri Royal » 12 gr	55.00 €
De Couleur Brune, Assez Sombre, Superbe en Bouche	

Nous sommes à l'écoute des interrogations que nos clients pourraient avoir sur les ingrédients qui composent nos plats.  
Nous vous demandons de bien vouloir prévenir notre maître d'hôtel de toutes précautions particulières en terme d'allergies  
ou requêtes diététiques, dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.

## Les Poissons

- 

 Le Loup 29.00 €  
 Dos de Loup à la Vapeur de Coco et Citronnelle,  
 Wok de Légumes d'Asie, Sauce au Tandoori
- 
 Le Lieu Jaune 36.00 €  
 Dos de Lieu Jaune de Petit Bateau en Croûte de Crabe  
 et Cacahuètes, Petits Légumes à la Vanille et Curcuma
- 
 La Barbue 39.00 €  
 Le Filet de Barbue en Ecailles de Pomme de Terre  
 Tombée de Jeunes Blettes, Escargots au Jus d'Ail et Persil
- 

 Les Saint Jacques 39.00 €  
 Noix de Saint Jacques de Régions de France,  
 Snackées, Barigoule de Légumes et Petits Bouchons aux Pistils de Safran

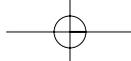
## Les Viandes

- 
 Le Cochon 29.00 €  
 Côte de Cochon du Sud-Ouest Label Rouge,  
 au Morceau de Chorizo Ibérique, Emulsion de Pomme de Terre Ratte,  
 Cassolette de Jeunes Poireaux et Artichaut
- 

 La Poularde 30.00 €  
 Suprême de Poularde Bio Black C, Dorée au Beurre Mousseux  
 Risotto aux Champignons et Cuisse Braisée et Mijotée en  
 Montgolfière à la Truffe et Foie Gras
- 

 L'Entrecôte (250 gr) 37.00 €  
 Noix d'Entrecôte Black Angus Irlandaise Poêlée au Beurre  
 Mousseux, Pomme de Terre en Hachis de Joue de Bœuf

N'hésitez pas à nous contacter si vous êtes sujet aux produits Allergènes tels que  
 Les Crustacés, les Œufs, les Arachides, les Céréales, le Lait, la Moutarde, le Céleri,  
 Les Graines de Sésames, Le Soja, Les Fruits à Coque, Le Lupin, Les Mollusques, Les Sulfites, Dioxyde de Soufre



## Le Menu sans Gluten 55.00 €

L'Artichaut   
Artichauts Poivrade façon Barigoule

Le Loup   
Dos de Loup à la Vapeur de Coco et Citronnelle,  
Wok de Légumes d'Asie, Sauce au Tandoori

L'Exotique  
La Salade de Fruits d'Ailleurs,  
Légèrement Vanillé, Tuile à l'Orange

## Menu Enfant 16.00 €

Demandez à Notre Maître d'Hotel la Carte « Menu Enfant »

## Les Desserts

L'Exotique 12.00 €  
La Salade de Fruits d'Ailleurs,  
Légèrement Vanillée, Tuile à l'Orange

Le Baba  12.00 €  
Baba au Rhum Brun, Crème Légère à la Noix de Coco  
Ananas Flambé et Zestes de Citron Vert

Le Sablé Breton  12.00 €  
Aux Poires Caramélisées, Mousse Cannelle  
Sauce Caramel au Beurre Salé, Glace Vanille

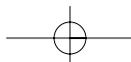
L'Eclair d'Eric Brujan  12.00 €  
La Trilogie d'Eclairs (Praliné, Mandarine, Thé Matcha)

Le Chocolat  12.00 €  
Entremets Chocolat au Cœur d'Orange, Sorbet Agrumes

Le Marron  14.00 €  
La Bûche aux Marrons Glacés, Façon Mont Blanc

Les Glaces (demandez vos sélections)  12.00 €  
Sélection de Glaces et de Sorbets Artisanaux

Nous sommes à l'écoute des interrogations que nos clients pourraient avoir sur les ingrédients qui composent nos plats.  
Nous vous demandons de bien vouloir prévenir notre maître d'hôtel de toutes précautions particulières en terme d'allergies  
ou requêtes diététiques, dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.



 Tous nos Vins contiennent du Sulfite

## Les Vins Blancs - 75cl FRANCE

<b>"BORDEAUX"</b> Berger Baron - Baron Philippe de Rothschild Sémillon - Sauvignon - Muscadelle	29.00 €
<b>"BOURGOGNE"</b> Bourgogne Alain Geoffroy «100% Chardonnay - AOC Bourgogne»	38.00 €
Petit Chablis 100% Chardonnay	54.00 €
<b>"LOIRE"</b> Domaine Minchin 100% Sauvignon - Valençay	38.00 €
Sancerre Henri Bourgeois Grande Réserve «100 % Sauvignon»	65.00 €
<b>"PROVENCE"</b> Vin de Pays d'Oc les Cistes 50% sauvignon - 50% viognier	27.00 €
Château Sainte Béatrice «L'Instant B» «Côtes de Provence»	29.00 €
Château Sainte Roseline Perle de Roseline «Côtes de Provence»	31.00 €
Château Bas «Coteaux d'Aix en Provence»	34.00 €
<b>"LANGUEDOC-ROUSSILLON"</b> Domaine Champs Blancs Viognier	29.00 €

## LES VINS DU MONDE

<b>AUSTRALIE</b> Peter Lehmann Weighbridge / Australie 100 % Chardonnay	39.00 €
<b>ITALIE</b> Santa Margherita Valdadige / Italie Pinot Gris	49.00 €
<b>NOUVELLE ZELANDE</b> Petit Clos Henri / New Zealand 100% Sauvignon	49.00 €

## Les Vins Rosés - 75cl FRANCE

### "BORDEAUX"

Berger Baron  
Baron Philippe de Rothschild  
Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon 29.00 €

### "PROVENCE"

Château Sainte Béatrice « L'Instant B »  
«Côtes de Provence» 29.00 €

Château Sainte Roseline  
Perle de Roseline - «Côtes de Provence» 31.00 €

Château Bas  
«Coteaux d'Aix en Provence» 34.00 €

Vin Bio de Pays d'Oc La Marouette  
La Marouette 2012 - 100% Grenache 37.00 €

Le Domaine Turenne  
«La Cuvée Camille - Côtes de Provence» 38.00 €

Domaine de Jale  
«Les Fenouils - Côtes de Provence» 50.00 €

### "LANGUEDOC-ROUSSILLON"

Domaine Champs Blancs  
Cinsault - Grenache 29.00 €

## Les Vins Rouges - 75cl à Déguster Frais de 13° à 15° FRANCE

### "LOIRE"

13° à 15° Domaine Minchin  
«100% Gamay - Valençay» 38.00 €

### "BEAUJOLAIS"

13° à 15° Domaine de Vissoux  
«Vieilles Vignes - Beaujolais» 47.00 €

### "PROVENCE"

13° à 15° Château Barbanau  
«"L'Instant"-Syrah-Grenache Côtes de Provence» 55.00 €

Nous sommes à l'écoute des interrogations que nos clients pourraient avoir sur les ingrédients qui composent nos plats.  
Nous vous demandons de bien vouloir prévenir notre maître d'hôtel de toutes précautions particulières en terme d'allergies  
ou requêtes diététiques, dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.

## Les Vins Rouges - 75cl FRANCE

### "BORDEAUX"

Berger Baron  
Baron Philippe de Rothschild  
Merlot, Cabernet FRanc, Cabernet Sauvignon 29.00 €

Château d'Eyran  
Pessac Léognan - Cabernet Sauvignon/Merlot 47.00 €

Michel Lynch  
AOC Bordeaux Bio - Merlot 48.00 €

Château Petit Bouquey  
Saint- Emilion - Merlot 60.00 €

### "BOURGOGNE"

Bourgogne Alain Geoffroy  
AOC Bourgogne - Pinot Noir 38.00 €

Bourgogne Couvent des Jacobins  
AOC Bourgogne - Pinot Noir 52.00 €

### "CÔTES DU RHONE"

Côtes du Rhône-Guigal  
«Grenache - Syrah» 47.00 €

### "PROVENCE"

Château Sainte Roseline  
Perle de Roseline - «Côtes de Provence» 29.00 €

Château Sainte Béatrice «L'Instant B»  
«Côtes de Provence» 30.00 €

Château Bas Bio L'Avernégue  
«Coteaux d'Aix en Provence» 34.00 €

## Les Vins du Monde ESPAGNE

Doc Rioja Solferino Tempranillo  
Macabeu 32.00 €

### ARGENTINE

Norton « Mendoza - Argentina »  
Malbec 39.00 €

Nous sommes à l'écoute des interrogations que nos clients pourraient avoir sur les ingrédients qui composent nos plats.  
Nous vous demandons de bien vouloir prévenir notre maître d'hôtel de toutes précautions particulières en terme d'allergies  
ou requêtes diététiques, dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.

## Les Petits Flacons de 37.50 cl

### FRANCE

#### "PROVENCE"

Château Sainte Roseline – Perle de Roseline 20.00 €  
«Rouge, Rosé, Blanc - Côtes de Provence»

Château Barbanau Bio 26.00 €  
«Rouge, Rosé, Blanc - Côtes de Provence»

Château Bas Bio 26.00 €  
«Rouge, Rosé, Blanc - Coteaux d'Aix en Provence»

#### "BOURGOGNE"

Domaine Verger 34.00 €  
«100% Chardonnay - Blanc - Chablis»

## Les Flacons de 50 cl

#### "PROVENCE"

Château Lafoux 30.00 €  
«Rouge, Rosé, Blanc - Coteaux Varois»

Domaine de Jale 35.00 €  
«Rouge, Rosé, Blanc - Côtes de Provence»

## Les Vins au Verre

Blanc Peter Lehmann «Chardonnay- Weighbridge » Australie 11.00 €

Blanc Domaine Minchin - Valençay France 12.00 €

Blanc Petit Clos Henri Sauvignon « New Zealand » 18.00 €

Rouge Domaine Minchin - Valençay France 12,00 €

Rouge Bourgogne Alain Geoffroy France 13.00 €

Rouge Château Lafoux – Coteaux Varois France 11.00 €

Rosé Sélection du mois par notre Sommelier France 11.00 €

## Les Champagnes Blancs et Rosés - 75 cl

La Coupe de Champagne	15.00 €
La Coupe de Champagne Deutz Brut « Aÿ »	19.00 €
Champagne Deutz Brut « Reims »	110.00 €
Champagne Bruno Paillard 1 ère Cuvée - Sélection Joël Robuchon « Reims »	150.00 €
Champagne Bruno Paillard Rosé 1ère Cuvée - Sélection Joël Robuchon « Reims »	200.00 €

## Nos Crémants et Pétillants au Verre

Crémant d'Alsace Blanc ou Rosé (France)	13.00 €
Prosecco (Italie)	13.00 €
Freixenet Gran Cordon Negro (Espagne)	13.00 €

## Nos Crémants et Pétillants - 75 cl

Crémant d'Alsace Gustave Lorentz Blanc ou Rosé (France) Pinot Blanc / Chardonnay	45.00 €
Prosecco (Italie) Région de la Lombardie	45.00 €
Freixenet Gran Cordon Negro (Espagne) Région de la Catalogne - Cuvée Prestige	55.00 €

Nous sommes à l'écoute des interrogations que nos clients pourraient avoir sur les ingrédients qui composent nos plats. Nous vous demandons de bien vouloir prévenir notre maître d'hôtel de toutes précautions particulières en terme d'allergies ou requêtes diététiques, dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.

## Nos Cocktails Pétillants sans Alcool

Bloody Fizzy Bitter Lemon, Purée de Framboise, Sirop d'Orgeat	10.00 €
Carda Pear Fizzy Jus de Poire, Sirop de Cardamome, Ginger Ale	10.00 €

## Nos Cocktails Pétillants avec Alcool

Jasmine Royal Prosecco, Manzanita, Jus de Citron, Sirop de Jasmin	13.00 €
Edwige Crémant d'Alsace, Jack Daniel, Sirop de Caramel, Framboises Fraîches	13.00 €
Penelope Freixenet Cava Gran Cordon Negro, Grand Marnier Jus d'Orange, Ginger Ale	13.00 €
Carmen Freixenet Cava Gran Cordon Negro, Bourbon, Sirop de Pêche, Angustura Bitter	13.00 €

## Les Eaux Minérales

Evian, Badoit «La Bouteille de 33 cl»	4.30 €
Evian, Badoit «La Bouteille de 75 cl»	8.60 €

## Le Coin Chaud

Café, Décaféiné	3.50 €
Noisette	3.50 €
Chocolat	5.50 €
Assortiment de Thé	5.50 €
Cappuccino	6.20 €

Prix Nets, Taxes Et Service Inclus - Mode De Règlement Accepté :  
Cartes Bancaires Ou Espèces Ou Tickets Restaurant  
Net Prices, Tax And Service Included - Methods Of Payment: Credit Card Or Cash  
Prezzi Netti, Tasse E Servizio - Modi Di Pagamenti Accetati : Carte Bancaria O Liquido