



MENU



PLATS PRINTANIERES DU CHEF

- Salade Niçoise**, ventrêche de thon, poivrons, salade, olives, oeuf 13
Nicoise Salad, tuna belly, pepper, salad, olive, egg
- Burrata crémeuse d'Italie**, tomates, basilic, olives, cébette 12
Burrata creamy from Italy, tomatoes, basil, olives and spring onion
- Salade César**, volaille, pancetta, salade, parmesan et pain croustillant 15
Caesar salad, grilled chicken, pancetta, romaine salad, crunchy bread
- Tartare de boeuf**, tradition Française, coupé au couteau, frites, salade 19
Beef Tartar, French tradition cut with knife, french fries and salad
- Petit Farcis Niçois**, jus court aux herbes, salade verte 14
Stuffed Nice, herbs sauce, green salad
- Burger de boeuf**, sauce à l'ancienne, pancetta, cheddar, pommes frites 19
Beef burger, mustard sauce, pancetta, melted cheddar, french fries
- Noix d'entrecôte Angus Argentine**, sauce Béarnaise, pomme purée 21
Rib steak Angus Argentina, Béarnaise sauce, mashed potatoes
- Potager La Verrière**, légumes cuits, crus et croquants, émulsion piquillos (plat végétarien) 14
Vegetables Garden La Verrière, cooked, raw, crunchy vegetables piquillo, (vegetarian dish)

MENUS DE LA CARTE

MENU MONSIGNY 30 €

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Le prix du Menu Monsigny intègre automatiquement une remise tarifaire, et aucunes autres conditons de rabais de nos partenaires de réservation ne peuvent être appliquées. Les boissons ne sont pas incluses dans ce tarif. Merci de votre compréhension.

STARTER + MAIN COURSE or MAIN COURSE + DESSERT

The price of this Menu Monsigny already has a discount, and no other discounts from our partners or any other conditions can be applied to this menu. Drinks are not included in this price menu. Thanks for your understanding.

MENU VERRIERE 40 €

ENTREE + PLAT + DESSERT

Le prix du Menu Verriere intègre automatiquement une remise tarifaire, et aucunes autres conditons de rabais de nos partenaires de réservation ne peuvent être appliquées. Les boissons ne sont pas incluses dans ce tarif. Merci de votre compréhension.

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

The price of this Menu Verriere already has a discount, and no other discounts from our partners or any other conditions can be applied to this menu. Drinks are not included in this price menu. Thanks for your understanding.

prix en Euro et tva incluse

Price in Euro and Tax included

ENTREES/STARTERS

Thon juste grillé, ventrêche thon, condiment vitello, parmesan, 12
salade coeur de Romaine, câpres

Just-grilled tuna, tuna belly, vitello seasoning, shaved parmesan,
Romaine hearts salad, capers

Violet de Provence en déclinaison, magret de canard fumé 12
émulsion de Barigoule, pousse de roquette

Purple artichoke of Provence, smoked duck breast, arugula,
barigoule emulsion, arugula

Oeuf Parfait cuit à basse température, asperge verte, siphon 12
parmesan, réduction agrumes

Perfect Egg cooked at low temperature, green asparagus,
parmesan, agrums

Risotto crémeux, champignons des bois, émulsion herbes 13
tuile parmesan

Creamy risotto, wild mushrooms, herbs emulsion, parmesan

prix en Euro et tva incluse

Price in Euro and Tax included

PLAT PRINCIPAL/MAIN COURSE

- Saumon juste cuit**, siphon coquillages, pomme fondante, oignon doux grillé, croustillant de pomme de terre, jus court **22**
***Salmon just cooked**, seashells, melting potatoes, grilled onions, crunchy potatoe, reduced jus*
- Volaille cuite doucement**, réduction crémeuse aux étrilles, poêlée de champignons et gnocchis, copeaux de Paris **22**
***Cooked poultry slowly**, creamy currycomb reduction, gnocchis and pan-fried mushrooms, shaved Paris Muschrooms*
- Cabillaud cuit basse température** , purée de panais, châtaigne, carotte fane rôtie, noisette torréfiée, sauce Noilly **21**
***Cod cooked at low temperature**, parsnip puree chesnut, roasted carrots, torrifed hazelnuts and Noilly Sauce*
- Selle d'agneau rôtie au romarin** , légumes de saison, polenta crémeuse et méridionale **24**
***Saddle of lamb roasted rosemary**, seasonal veggies, creamy meridional polenta*

DESSERT/DESSERT

Perle de meringue , citron vert et son sorbet <i>Meringue, acid lime and its sorbet</i>	11
La poire façon belle Hélène , coulis de chocolat <i>Pear Belle Hélène, chocolate coulis</i>	12
Moelleux au chocolat , 70% Valhrona, glace vanille Madagascar (10 mn de cuisson) <i>Chocolate moelleux, 70% Valhrona, Madagascar vanilla ice cream</i> (cook time 10 mn)	12
Crème brûlée , vanille et caramel <i>Creme brulee, vanilla and caramel</i>	11
Millefeuille vanille caramel , arlette, noisettes torréfiées, glace caramel <i>Millefeuille vanilla caramel, roasted hazelnuts, caramel ice cream</i>	12

prix en Euro et tva incluse

Price in Euro and Tax included

PLATS DU JOUR/DISHES OF THE DAY

Plat du Jour/*Dish of the day* 14

Plat du Jour & son café gourmand 17
Dish of the day with gourmet coffee

LUNDI/MONDAY

Daude de bœuf à la provençale, lard fumé champignons de Paris, tomates confites et gnocchis

Provençal braised beef, smoked bacon with Paris mushrooms, confit tomatoes and gnocchis

MARDI/TUESDAY

Sauté de veau Marengo, poêlée de verts, agrume et cébette

Veal Marengo, green vegetables, citric and scallion

MERCREDI/WEDNESDAY

Suprême de volaille, façon Basquaise, riz pilaf

Fowl Supreme, Basque tradition, rice pilaf

JEUDI/THURSDAY

Epaule d'agneau confite, légumes de saison, jus court

Shoulder of lamb confit, seasonal vegetables, reduced jus

VENDREDI/FRIDAY

Aioli lieu noir, légumes de saison, soupe de poisson roche

Aioli saithe fish, seasonal vegetables, fish soup

VINS

BOISSONS

&

COCKTAILS

SHORT DRINKS

9cl

Nutcracker

12

Bourbon Bulleit
Infusé caramel de noix,
Bitter noix

Laurentian Martini

12

Absolut Vodka, Cointreau,
jus ananas, sirop myrtilles maison,
citron vert

Dame de Coeur

12

Gin Tanqueray, sirop de fraise maison
liqueur de vanille maison, jus de citron

Nymphea

12

Absolut Vodka infusée hibiscus,
St Germain, sirop de miel de fleurs,
jus de citron

Ahumado

12

Suze, Mezcal, Martini Blanc,
jus de citron

LONG DRINKS

14cl

Chapelier Fou

12

Gin Hendrick's infusé aux baies roses,
sirop de roses maison,
eau de concombre et citron vert

Storm

12

Rhum Havana 7 ans,
sirop de miel et gingembre maison,
ginger beer, jus de citron vert

Chrysalis

12

Gin infusé au butterfly pea tea,
sirop de thym maison,
mediterranean tonic, jus de citron

Fujian Spritz

12

Liqueur de Litchi, sirop de litchi,
Prosecco, eau gazeuse,
jus de citron vert

COCKTAILS sans alcool 16cl

Orange Mécanique 8

Orange Shrub,
menthe,
eau gazeuse

Farigoule 8

Jus de pomme,
sirop de thym maison,
cordiale de citron

SODAS

Coca Cola 33cl 4.5

Coca Cola Zero 33cl 4.5

Limonade Lorina 33cl 4.5

Orangina 33cl 4.5

Ice Tea Pêche 25cl 4.5

Fever Tree Tonic 25cl 4.5

San Bitter 10cl 4.5

Jus 25cl : Pomme, Abricot, Ace 5

Ananas, Tomate, Orange 5

Sirop : Grenadine, Fraise 3.5

Menthe, Pêche, Citron 3.5

BIÈRE PRESSION

25cl 50cl

Heineken	5	9
Panaché	5.5	10
Monaco	5.5	10
Bière du Moment	5	9

BIÈRE BOUTEILLE

33cl

Heineken 0°	6
Leffe Blonde	7
Bières de Nice : Zytha (blonde), Hopstock (ambré), Blùna (blanche)	9

CIDRE

Val de Rance, Cidre de Bretagne, Brut	7
--	---

PROVENCE

12.5cl 50cl 75cl

Blanc

Coteaux Varois en Pce 6 19 28
Château de l'Escarelle 2021
Vin AB, La Celle

Minuty Prestige 28 46
Château Minuty 2021
Vin AOC, Gassin

Rouge

Coteaux Varois en Pce 6 19 28
Château de l'Escarelle 2021
Vin AB, La Celle

Minuty Prestige 28 46
Château Minuty 2021
Vin AOC, Gassin

Rosé

Coteaux Varois en Pce 6 19 28
Château de l'Escarelle 2021
Vin AB, La Celle

Minuty Prestige 28 46
Château Minuty 2021
Vin AOC, Gassin

Cuvée Alexandra 55
Château Rasque 2020
Vin AOC, Taradeau

VALLÉE DU RHÔNE

12.5cl 75cl

Rouge

Bosquet des papes
Côtes du Rhône,
Nicolas Boiron, 2019

8 35

Clos de l'Oratoire
Châteauneuf du pape, 2019

110

BORDEAUX

Rouge

B de Maucaillou
Bordeaux Supérieur, 2016

8 35

Les Hauts de Pez
Saint Estèphe, 2019

60

CÔTE DE GASCOGNE

12.5cl 75cl

Blanc

IGP Moëlleux
XVIII Saint Luc

8 35

BOURGOGNE

12.5cl 75cl

Blanc

Domaine Saumaize 9 50
Pouilly-Fuissé, 2020

William Fèvre 95
Chablis 1er Cru Fourchaume, 2018

Maison Bouchard 150
Puligny Montrachet, 2017

Rouge

Château de Meursault 95
Baune 1er Cru, 2018

CHAMPAGNE

Brut

Laurent Perrier 13 75

Veuve Clicquot 160

APÉRITIF

	2cl	6cl
Pastis, Ricard, Casanis	4	
Martini Blanc, Rouge		6
Porto Rouge, Blanc		6
Pineau des Charentes Drouineau		6

DIGESTIF & COGNAC

	4cl
Limoncello Maison	6
Calvados Maître Pierre	7
Armagnac Hors d'Age	10
Hennessy VS	12
Cognac Hennessy XO	18

WHISKY

	4cl
Grant's	6
Jack Daniel	7
Bulleit Bourbon	9
Johnny Walker Black 12ans	10
Nikka from the barrel	12
Glenfiddich 15ans	12

GIN

4cl

Tanqueray	6
Roku	9
Hendrick's	10
Monkey 47	12

RHUM

4cl

Trois Rivières	6
Havana club 7ans	8
Don Papa	11
Matusalem 15ans	12

VODKA

4cl

Absolut	6
Zubrowska Bison	8
Grey Goose Original	12
Beluga Noble	14

BOISSONS CHAUDES

Ristretto	2.5
Espresso	2.5
Décaféiné	2.5
Américain	2.5
Double Espresso	4.5
Capuccino	4.5
Café Latte	4.5
Latte Macchiato	4.5
Chocolat chaud	4.5
Thé Kusmi : Sélection du Moment	4.5

EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Evian	5	7
San Pellegrino	5	7
Badoit	5	7

Déjeuner / Lunch
12h00 - 14h30

Dîner / Diner
19h00 - 22h00