



LE JOSEPH
Restaurant



LE SAINT-VINCENT
Hôtel

LA CARTE

LES ENTRÉES ~ STARTERS



Oeuf Parfait, Crème au Gorgonzola, Figues Caramélisées, Tarallo Napolitain,
Crumble aux Noix et Truffe d'été

15.00€

Perfect Egg, Gorgonzola Cream, Caramelised Figs, Neapolitan Tarallo, Walnut Crumble and Summer Truffle

Farcis Niçois, Coulis de Tomates

18.00€

Stuffed Provençal Vegetables, Tomato Sauce

Calamars Farcis, Bisque et Poêlée de Légumes de Saison

21.00€

Stuffed Squid, Bisque, Sautéed Season Vegetable

LES SALADES ~ SALADS

Salade Niçoise traditionnelle

21.00 €

Niçoise Salad

Salade César au Poulet Croustillant

21.00 €

Caesar Salad with Crispy Chicken

Salade Crevettes Avocat et Mangue,
Sauce au Miel Gingembre et Yuzu

24.00 €

Prawn, Avocado and Mango Salad, Honey, Ginger and Yuzu Sauce

ITALY LOVERS

Spaghetti Carbonara

20.00 €

Raviolis Niçois, Sauce Daube

23.00 €

Ravioli from Nice, Beef Daube Sauce

Spaghetti alle Vongole

24.00 €

Rigatoni au Poulpe

24.00 €

Rigatoni with Octopus



Convient aux végétariens.

Notre cuisine est élaborée et faite maison avec des produits bruts, frais de première qualité et de culture locale. Certains plats sont susceptibles de manquer. Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour ces désagréments.

La liste des allergènes dans nos plats est disponible sur demande. Les prix sont en euros, net TTC, service compris.

NICE TO MEAT YOU

Smoked Burger, Frites et Salade

25.00 €

Steak Haché (200g) , Provola Fumée, Lard fumé, Compotée d'Oignons

Smoked Burger, French Fries, and Salad Ground Beef (200g), Smoked Provola, Smoked Bacon, Onion Compote

Escalope Milanaise, Parmigiana d'Aubergines

26.00 €

Milanese Cutlet, Eggplant Parmigiana

Poulet Farçi aux Champignons, Fontina et Guanciale,

26.00 €

Croquettes de Pommes de Terre et Carottes Laquées au Miel

Chicken Stuffed with Mushrooms, Fontina, and Guanciale, Potato Croquettes and Honey-Glazed Carrots

Noix d'Entrecôte Black Angus (250g), Sauce au Poivre, Frites

33.00 €

Black Angus Entrecôte Steak (250g), Pepper Sauce, French Fries

NICE TO SEA YOU

Trilogie : Seiches, Calamars, Poulpes à la Provençale, Ratatouille

26.00 €

Trilogy: Cuttlefish, Squid, and Octopus Provençal-Style, Ratatouille

Filet de Loup Vapeur, Poêlée d'Artichauts Violets

28.00 €

Concassé de Tomates au Basilic, Purée de Pommes de Terre maison

Steamed Sea Bass Fillet, Sautéed Purple Artichokes, Chopped Tomatoes with Basil, Homemade Mashed Potatoes

Saint Jaques Poêlées,

29.00 €

Velouté de Courges, Châtaignes et Girolles

Pan-fried scallops, Creamy Soup of Squash, Chestnut and Chanterelle.

NOS ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

7.00 €

~ SIDES DISHES NOT INCLUDED

Légumes de Saison- *Seasonal Vegetables*

Frites - *French Fries*

Parmigiana d'Aubergines - *Eggplant Parmigiana*

Salade Verte - *Green Salad*

MENU DU MARCHÉ 30.00 €

Entrée du Jour

Plat du Jour

Dessert du Jour

FORMULE BUSINESS 24.00 €

Entrée & Plat du Jour

ou

Plat & Dessert du Jour



Convient aux végétariens.

Notre cuisine est élaborée et faite maison avec des produits bruts, frais de première qualité et de culture locale. Certains plats sont susceptibles de manquer. Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour ces désagréments.

La liste des allergènes dans nos plats est disponible sur demande. Les prix sont en euros, net TTC, service compris.



LE JOSEPH
Restaurant



LE SAINT-VINCENT
Hôtel

LES DESSERTS

DESSERTS

Cheesecake aux Fruits Rouges <i>Cheesecake with Red Berries</i>	10.00€
Tiramisu Traditionnel <i>Traditional Tiramisu</i>	10.00€
Crème Brûlée au Café, Bananes Caramélisées <i>Coffee Crème Brûlée with Caramelized Bananas</i>	10.00€
Tarte Bourdaloue et Glace Caramel <i>Pear and Almond Tart, Caramel Ice Cream</i>	11.00€
Moelleux au Chocolat, Glace Vanille (10 minutes de cuisson) <i>Chocolate Fondant, Vanilla Ice Cream</i>	11.00€
Assiette de Fruits Frais de Saison <i>Fresh Seasonal Fruits Plate</i>	10.00€
Café Gourmand <i>Gourmet Coffee</i>	11.00€

LES CRÈMES GLACÉES & SORBETS

ICE CREAMS & SORBETS

1 Boule - 1 Scoop	4.00 €	2 Boules - 2 Scoops	7.00 €	3 Boules - 3 Scoops	10.00 €
Vanille - <i>Vanilla</i>				Coco - <i>Coconut</i>	
Chocolat - <i>Chocolate</i>				Framboise - <i>Raspberry</i>	
Café - <i>Coffee</i>				Citron - <i>Lemon</i>	
Pistache - <i>Pistachio</i>				Fraise - <i>Strawberry</i>	
Caramel - <i>Caramel</i>				Cassis - <i>Blackcurrant</i>	
				Mandarine - <i>Mandarin</i>	

Carte réalisée par notre chef Daniele Mango



Convient aux végétariens.

Notre cuisine est élaborée et faite maison avec des produits bruts, frais de première qualité et de culture locale. Certains plats sont susceptibles de manquer. Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour ces désagréments.

La liste des allergènes dans nos plats est disponible sur demande. Les prix sont en euros, net TTC, service compris.