



LE JOSEPH
Restaurant



LE SAINT-VINCENT
Hôtel

LA CARTE

LES ENTRÉES - STARTERS

- Burrata Crémeuse, Tomates Anciennes** 16.00€
(Huile d'Olive, Basilic Frais, Pignons torréfiés)
Creamy Burrata Heirloom Tomatoes, Olive Oil, Fresh Basil, Roasted Pine Nuts
- Farçis Niçois, Sauce Tomate** 18.00€
Stuffed Provençal Vegetables, Tomato Sauce
- Vitello Tonnato** 21.00€
Câpres, Pickles d'Oignons Rouges, Copeaux de Parmesan
Vitello Tonnato, Capers, Pickled Red Onions, Parmesan Shavings
- Tartare de Thon, Sauce Ponzu** 21.00€
Zeste de Citron Vert, Échalotes, Cébette, Pommes Granny Smith
Lemon zest, Shallots, Spring Onions, Granny Smith Apple

LES SALADES - SALADS

- Salade Niçoise au Thon Mi-Cuit** 21.00 €
Thon, Oeufs Durs, Anchoix, Tomates, Olives niçoises, Poivrons, Céleri, Oignons Rouges, Cébette, Radis
Semi-Cooked Tuna Niçoise Salad
Tuna, Hard-boiled Eggs, Anchovy, Tomatoes, Niçoise olives, peppers, Celery, Red Onions, Spring onions, radishes
- Salade de Gambas, Haricots Verts, Feta, Vinaigrette au Citron** 23.00 €
King Shrimps, Green Beans and Feta Salad, Lemon Vinaigrette Sauce
- Salade César Traditionnelle** 21.00 €
Poulet Croustillant, Bacon, Oeufs, Tomates, Croutons, Salade Romaine, Copaux de Parmesan
Crispy Chicken, Bacon, Eggs, Tomatoes, Croutons, Romaine Lettuce, Parmesan Shavings

ITALY LOVERS

- Trofies, Pesto, Burrata, Tomates Séchées, Pignons Torréfiés** 19.00 €
Trofies, Pesto, Burrata, Sun-Dried Tomatoes, Roasted Pine Nuts
- Raviolis Niçois, Sauce Daube** 23.00 €
Niçoise Ravioli, Provençale Braised Beef
- Risotto Safrané aux Gambas** 23.00 €
Saffron Risotto with King Shrimps

NICE TO MEAT YOU

Escalope Milanaise, Trofies à la Sauce Tomate 25.00 €
Milanese Cutlet, Tomato Sauce Trofies

Cheeseburger du Chef, Frites et Salade 25.00 €
Steak Haché (200g) , Poitrine Fumée, Comté, Cheddar, Oignons Confits, Sauce Barbecue
Chef's Cheeseburger with French Fries and Salad
Beef Patty (200g), Smoked Bacon, Comté Cheese, Cheddar, Candied Onions, Barbecue Sauce

Magret de Canard, Sauce au Porto Rouge, Polenta Crémeuse 26.00 €
Roasted Duck Breast, Porto Sauce, Creamy Polenta

Entrecôte Simmental (250g), Sauce au Poivre, Frites 33.00 €
Simmental Rib Steak (250g), Pepper Sauce and French Fries

NICE TO SEA YOU

Filet de Loup Sauce Vierge, Légumes de Saison 28.00 €
Sea Bass Fillet with Mediteranean Herb Dressing, Seasonal Vegetables

Saku de Thon, 28.00 €
Légumes Sautés, Pak-choï, Soja, Fenouil, Pois Gourmands
Tunoa Saku, Stir-fried Vegetables Vegetables, Pak Choi, Soybean, Fennel, Snow Pea

Trilogie : Seiches, Calamars, Poulpes à la Provençale, Écrasé de Pommes de Terre 24.00 €
Trio of Cuttlefish, Squid, and Octopus Provençal Style with Mashed Potatoes

NOS ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT 7.00 €
~ SIDES DISHES NOT INCLUDED

Légumes de Saison- *Seasonal Vegetables*
Polenta Crémeuse - *Creamy Polenta*

Frites - *French Fries*
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

ou

Plat & Café Douceur



LE JOSEPH
Restaurant

LES DESSERTS DESSERTS



LE SAINT-VINCENT
Hôtel

Crème au Caramel <i>Caramel Cream</i>	11.00€
Tiramisu Traditionnel <i>Traditional Tiramisu</i>	11.00€
Panna Cotta au choix (Caramel / Chocolat/ Fruits Rouges / Mangue) <i>Panna Cotta of your Choice (Caramel / Chocolate / Red Fruits / Mango)</i>	11.00€
Moelleux au Chocolat, Glace Vanille <i>Chocolate Fondant, Vanilla Ice Cream</i>	11.00€
Salade de Fraises de Carros <i>Local Strawberry salad</i>	11.00€
Vacherin aux Agrumes, Citron de Sicile, Mandarine <i>Ice Cream Cake, Sicilian Lemon, Mandarin</i>	11.00€
Salade de Fruits Frais de Saison <i>Fresh Seasonal Fruit Salad</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 - *Vanille*
Chocolat - *Chocolate*
Café - *Coffee*
Pistache - *Pistachio*

Coco - *Coco*
Framboise - *Raspberry*
Citron - *Lemon*
Mandarine - *Mandarin*
Fraise - *Strawberry*
Cassis - *Blackcurrant*

Carte réalisée par notre chef