



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 21.00 €  
*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*