



LE JOSEPH
Restaurant



LE SAINT-VINCENT
Hôtel

LA CARTE

LES ENTRÉES ~ STARTERS

 Oeuf Parfait, Crème au Gorgonzola, Crumble aux Noix et Truffe d'été 15.00€
Perfect Egg, Gorgonzola Cream, Walnut Crumble, and Summer Truffle

 Burrata Crémeuse, Tomates Anciennes, Pesto de Basilic, Huile d'Olive 18.00€
Creamy Burrata, Heirloom Tomatoes, Basil Pesto, Olive Oil

Farçis Niçois, Coulis de Tomates 18.00€
Stuffed Provençal Vegetables, Tomato Sauce

Gravlax de Saumon, Guacamole, Framboises et Brioche maison 20.00€
Salmon Gravlax, Guacamole, Raspberries, and House-Made Brioche

Foie Gras Cuit au Torchon, Brunoise Exotique et Brioche Maison 21.00 €
Foie Gras Cooked in a Cloth, Exotic Brunoise, and House-Made Brioche

LES SALADES ~ SALADS

Salade Niçoise au Thon Mi-Cuit 21.00 €
Half-Cooked Tuna Niçoise Salad

Salade César au Poulet Croustillant 21.00 €
Caesar Salad with Crispy Chicken

 Salade Asiatique 21.00 €
Choux Kale, Sauce au Beurre de Cacahuètes et Lait de Coco, Tempeh
Asian Salad, Kale, Peanut Butter and Coconut Milk Dressing, Tempeh

Salade de Cabillaud au Citron 21.00 €
Olives Niçoises, Beignets de Brandade, Pommes de Terre
Lemon Cod Salad, Nice-Style Olives, Brandade Fritters, Potatoes

ITALY LOVERS

Spaghetti Cacio e Pepe 19.00€

Spaghetti Carbonara 20.00€

Spaghetti Alle Vongole 22.00€

Raviolis Niçois, Sauce Daube 23.00€
Ravioli from Nice, Stew Sauce

NICE TO MEAT YOU

Ribs à la Thaï, Ravioles au Tofu, Champignons Shitake au Gingembre et Citronnelle

Thai-Style Ribs, Tofu Dumplings, Shiitake Mushrooms with Ginger and Lemongrass 25.00 €

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

Turbot Farci aux Crevettes,

28.00 €

Rouleaux de Courgettes aux Légumes, Sauce Meunière

Turbot Stuffed with Shrimp, Zucchini Rolls with Vegetables, Meunière Sauce

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

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*



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.

Fraisier et Sorbet Citron <i>Strawberry Cake and Lemon Sorbet</i>	10.00€
Tiramisu Traditionnel <i>Traditional Tiramisu</i>	10.00€
Crème Brulée au Café, Bananes Caramélisées <i>Coffee Crème Brûlée with Caramelized Bananas</i>	10.00€
Moelleux au Chocolat, Glace Vanille <i>Chocolate Fondant, Vanilla Ice Cream</i>	10.00€
Salade de Fraises de Carros <i>Local Strawberry salad</i>	10.00€
Assiette de Fruits Frais de Saison <i>Plate of Fresh Seasonal Fruits</i>	10.00€
Assiette de Pastèque et Melon à partager <i>Plate of Watermelon and Melon to Share</i>	14.00€
Café Gourmand <i>Gourmet Coffee</i>	10.00€

LES CRÈMES GLACÉES & SORBETS

ICE CREAMS & SORBETS

1 Boule - 1 <i>Scoop</i>	4.00 €	2 Boules - 2 <i>Scoops</i>	7.00 €	3 Boules - 3 <i>Scoops</i>	10.00 €
--------------------------	--------	----------------------------	--------	----------------------------	---------

Vanille - *Vanille*
Chocolat - *Chocolate*
Café - *Coffee*
Pistache - *Pistachio*

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

Carte réalisée par notre chef Daniele Mango