



Nous sommes ravis de vous accueillir de 12h00 à 14h00 et de 19h à 22h
WE ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU FROM 12:00 PM TO 2:00 PM AND FROM 7:00 PM TO 10:00 PM

LE MENU DU CHEF

Laissez-vous guider par une entrée, un plat et un dessert au choix de notre Chef uniquement le soir
LET YOURSELF BE GUIDED BY A STARTER, A MAIN COURSE AND A DESSERT OF OUR CHEF'S CHOICE ONLY IN THE EVENING
72€

POUR COMMENCER...

Foie gras de canard Mariné au vin doux, chutney ananas cannelle <i>MARINED DUCK FOIE GRAS IN SWEET WINE, PINEAPPLE CINNAMON CHUTNEY</i>	33€
Le velouté Dubarry Velouté, mouillette, sommités rôtis paprika <i>DUBARRY VELOUTE, MOUILLETTE, ROASTED PAPRIKA TOPS</i>	22€
Le saumon Saumon de Norvège en gravelax, salade de betterave <i>NORWAY SALMON IN GRAVELAX, BEET SALAD</i>	24€
L'œuf de poule Œuf, crème de butternut, brisures de châtaigne <i>CHICKEN EGG, BUTTERNUT CREAM, BROKEN CHESTNUT</i>	23€

DE LA TERRE...

Filet de bœuf Simmental Rôti au sautoir, pomme savonnette, crème d'oignons <i>SIMMENTAL BEEF TENDERLOIN ROASTED, APPLE SOAP, ONION CREAM</i>	58€
Le filet de volaille fermière Fondant aux zestes de citron, légumes à l'huile d'olive <i>FARM POULTRY FILLET FONDANT WITH LEMON ZEST, VEGETABLES IN OLIVE OIL</i>	35€

DE LA MER...

Filet de loup Filet à la plancha à l'huile de basilic, écrasé de pomme de terre, jus de barigoule <i>SEABASS FILLET PLANCHA WITH BASIL OIL, MASHED POTATOES, BARIGOULE JUICE</i>	36€
Gambas sautées Au piment d'espelette, risotto, jus de carapace <i>SAUTEED PRAWNS WITH ESPELETTE PEPPER AND SHELL JUICE SAUCE</i>	42€

Prix nets service inclus





Choix de garniture en supplément ...

9€

Légumes de saison – *SEASONAL VEGETABLES*
Mesclun Niçois – *LOCAL MIXED SALAD*
Risotto au parmesan – *PARMESAN RISOTTO*
Mousseline de pomme de terre – *MASHED POTATOES*

Assortiment de Fromages

17€

Assiette de fromages
Reblochon, Comté, chèvre cendré
SELECTION OF CHEESE

La note sucrée ...

18€

Les desserts sont à commander en début de repas

Finger noisette pralin lactée
HAZELNUT FINGER MILK PRALINE

Citron yuzu gingembre
LEMON YUZU GINGER

Passion, noix de coco framboise
PASSION, RASPBERRY COCONUT

Fruits frais coupés
MIXED FRESH FRUIT SALAD

Poissons entiers sur commande

19€ / 100GR

Nous vous invitons à pré-commander votre poisson 24h à l'avance auprès de nos équipes
WE INVITE YOU TO PRE-ORDER YOUR FISH 24 HOURS IN ADVANCE WITH OUR TEAM

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.
A list of allergens used to prepare dishes on the menu is available.

Prix nets service inclus





NOS CHAMPAGNES

	37,5cl	50cl	75cl	150cl
Louis Roederer brut			110€	190€
Louis Roderer Rosé			145€	
Veuve Clicquot			145€	
Cristal Roederer			349€	

LES VINS BLANCS

La Provence

Figuière Première			52€	
Château Rasque blanc de blanc		40€	60€	125€
Domaine Ott « Clos Mireille »			89€	

La Vallée du Rhône

Condrieu « Christophe Pichon »	55€		109€	
--------------------------------	-----	--	------	--

La Loire

Sancerre « la Poussie »			69€	
Pouilly Fumé « la Doucette »			75€	

La Bourgogne

Chablis « Grand Régnard »	48€		85€	169€
Puligny-Montrachet « Vieilles Vignes »			139€	
Meursault « Terres Blanches »			159€	

LES VINS ROSES

La Provence

Figuière Première			52€	
Château Rasque « Cuvée Alexandra »		40€	60€	125€
Domaine Ott « Château de Selle »			89€	

LES VINS ROUGES

La Provence

Figuière Première			60€	
Château Rasque « Pièce Noble »		45€	65€	130€
Domaine Ott « château de Selle »			89€	

Vallée du Rhône

Côte rôtie « Christophe Pichon »	55€		109€	
----------------------------------	-----	--	------	--

La Loire

Sancerre « la Poussie »			69€	
-------------------------	--	--	-----	--

La Bourgogne

Pinot Noir « Régnard »			55€	
Santenay 1 ^{er} cru			140€	

Le Bordelais

Clément Pichon Haut Médoc 2015			79€	
Saint-Estèphe 2015			110€	
Château la Dominique Saint Emilion 2016			195€	

Prix nets service inclus



LES VINS AU VERRE

<i>COTES-DE-PROVENCE</i> blanc, rosé ou rouge – 15cl	12€
<i>SELECTION DU MOMENT</i> blanc ou rouge – 15cl	14€
<i>CHAMPAGNE</i> Louis Roederer brut – 15cl	22€
<i>CHAMPAGNE</i> Louis Roederer brut rosé – 15cl	24€

NOS APERITIFS

Ricard, Pastis 51 – 4cl	10€
Martini rouge ou blanc – 6cl	10€
Campari, Suze – 6cl	10€
Porto Ramos Pinto – 6cl	16€

NOS BIERES

Heineken, Pietra, Corona – 33cl	10€
---------------------------------	-----

COCKTAILS AVEC ALCOOL

<i>MOJITO</i> Havana Club 3 ans, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne, Perrier – 18cl	18€
<i>PINA COLADA</i> Havana club 3 ans, Ananas frais, Noix de coco – 18cl	18€
<i>CAÏPIRIHNA</i> Cachaça, Citron vert, Sucre de canne – 18cl	18€
<i>BLOODY MARY</i> Jus de tomate, Vodka, Citron, Sel de céleri, Tabasco – 18cl	18€
<i>ESPRESSO MARTINI</i> Vodka, Liqueur de café, Sirop de vanille, Espresso – 18cl	18€

COCKTAILS SANS ALCOOL

<i>VIRGIN COLADA</i> Ananas frais, Noix de coco, Jus d'ananas – 18cl	12€
<i>VIRGIN MOJITO</i> Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne, Perrier – 18cl	12€
<i>RASBERRY COOLER</i> Ginger beer, Citron, Framboise – 18cl	12€

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

Sodas

Perrier, Coca, Coca Zero – 33cl	8€
Ginger beer, Ginger Ale, Limonade, Red Bull – 20cl	8€
Ice-tea, Schweppes Tonic ou Agrumes, Orangina – 25cl	8€

Jus de fruits

Jus Alain Millat (tomate, ananas, pomme) – 25cl	8€
---	----

LES EAUX

Badoit	75cl
San Pelegrino	9€
Evian	9€

Prix nets service inclus



ALCOOLS & SPIRITUEUX

Vodka

Absolut	15€
Belvédère	18€

Gin

Tanqueray	16€
Hendricks	17€

Téquila

Don Julio Reposado	
Don Julio Blanco	16€

Rhum

Havana Club 3 ans	15€
Havana Club 7ans	17€
Diplomatico	18€
Don Papa	18€
Zacapa 23 ans	23€

Whisky

Chivas 12 ans, Johnnie Walker black	15€
Cardhu 12 ans, Glenfiddich 12 ans, Talisker 10 ans	17€
Oban 14 ans, Lagavullin 16 ans	19€
Jack Daniel's	15€
Maker's Mark	18€
Bushmill's 10 ans	15€
Nikka (whisky japonais)	23€

LIQUEURS

Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Amaretto, Baileys, Limoncello, Grappa	12€
---	-----

EAUX DE VIES

Mirabelle, Poire William, Framboise, Vieille Prune	14€
--	-----

NOS DIGESTIFS

Calvados Groult 8ans	18€
Calvados Groult doyen d'âge	30€
Cognac Hennessy VS	18€
Cognac Hennessy XO	36€

SELECTION DE BOISSONS CHAUDES


Expresso, Café noisette	5€
Double expresso, Cappuccino, Latté macchiato, Chocolat chaud	7€
Thé (Vert à la menthe, vert Gun Power, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan)	6€
Infusion (Camomille, Verveine, Tilleul)	6€

Prix nets service inclus



L'OR BLEU

restaurant

Le restaurant l'Or Bleu  est ravi de
vous accueillir du mercredi au samedi soir
de 19h00 à 21h00

*The restaurant l'Or Bleu is delighted to
welcome you from Wednesday to Saturday evening from
7pm to 9 pm*

ALAIN MONTIGNY
Meilleur Ouvrier de France 2004
Chef des cuisines

Le Menu L'or Bleu en quatre services

L'Or Bleu menu in four courses
115 €

Le Menu Signature en six services

L'Or Bleu Gourmet menu in six courses
159€

Avec accord mets et vins

Including food and wine pairing
264€

Prix nets service inclus