

RIVIERA

Caviar Casparian

Servi avec condiments, blinis et crème fraîche – Served with condiments, blinis and whipped cream

100 € (les 30 grs)

165 € (les 50 grs)

390 € (les 125 grs)

Tartelette de homard, caviar osciètre Royal (15grs) 90 €

Apéritif

Croquetas de homard 38 €

Lobster croquetas

 Barbajuan aux blettes, salsa verde 28 €

Fried chard ravioli, spicy dressing

Brochette kefta d'agneau, crème de sésame 30 €

Lamb kefta skewer, sesame cream

Pizza truffe, crème, salsa tartufata 52 €

Truffle pizza, cream, truffle sauce

Entrées

Poulpe et artichauts violet, agrumes, pistou de roquette Octopus and pink artichoke, citrus fruits, rucola salad pesto	40 €
Fleur de courgette Orso, queues de crevettes et champignons boutons Orso courgette blossom, shrimp tails and mushrooms	45 €
Saumon fumé, avocat, fraise, brioche toastée au homard Smoked salmon, avocado, strawberry, toaster brioche with lobster	50 €
Tartare de loup, cébette, citron, huile d'herbes fortes Sea bass tartar, spring onion, lemon, herb oil	50 €
Boeuf mature et fumé, pecorino aux grains de poivre Matured & smoked beef, pecorino and pepper seeds	45 €

Salades

C'Caesar Salade romaine, tomates, œuf dur, croûtons, parmesan, volaille, bacon, anchois, sauce Caesar Cos lettuce, tomatoes, hard-boiled egg, croutons, parmesan, chicken, bacon, anchovy, Caesar dressing	42 €
Belle Niçoise Salade mesclun, thon à l'huile, concombre, tomate, poivron, olives taggiasche, anchois, œuf dur Assorted mixed salad leaves, tuna in oil, cucumber, tomato, sweet pepper, taggiasche olives, anchovy, hard-boiled egg	42 €
Burrata, Tomates, pistou de basilic, foccacia, fleur de sel et romarin Burrata, tomatoes, basil pesto, foccacia, rock salt & rosemary	39 €

Mer

Loup 'signature' Risotto nero, crème de coquillages au curcuma 'Signature' sea bass - Nerone risotto, shellfish cream sauce with turmeric	52 €
Saint-Pierre, bouillabaisse de légumes Riviera, poudre d'orange amère John Dory - Riviera vegetable bouillabaisse, bitter orange powder	92 €
Langouste, linguine, feuilles d'épinards, jus de carapace Linguine with rock lobster, spinach leaves, shellfish cream sauce	175 €
Sole cuite au plat 'à la meunière', beurre noisette Sole fish 'à la meunière', gold baked butter	110 €
Turbot, taillé sur le dos et rôti, calamar, basilic, pomme olive Roasted turbot fillet, squid, basil, potato with olive	65 €
Crevettes géantes sauvages, huile d'olive Alziari, condiment de tomates Giant shrimps, Alziari olive oil, tomato condiment	75 €
Poisson entier 'Retour de Pêche' - Cuit en tuile Provençale, beurre citron au Lérincello Whole fish 'Back from Fishing' - Cooked in Provençal tiles, lemon butter with Lérincello	
Loup - Sea bass	17 € / 100gr
Saint-Pierre - John Dory	22 € / 100gr
Daurade - Sea bream	17 € / 100gr

Viande

Poulet de Challans (France), morilles, poire caramel Smoked chicken from Challans (France), morel mushrooms, caramelised pear	45 €
Carlton burger (France), bœuf Wagyu de Bourgogne, scamorza, salade, tomate, oignon rouge, ketchup de poivrons Carlton burger (France), Burgundy Wagyu beef, scamorza, salad, tomato, red onion, bell pepper ketchup	55 €
Filet d'agneau (France), pistache, abricot miel, polenta à l'Espelette lamb fillet (France), pistachio, apricot, polenta with Espelette	72 €
Noix d'entrecôte rôtie (Argentine), béarnaise, pommes de terre frites Entrecôte steak (Argentina), Béarnaise sauce, roasted shallot, braised vegetables	75 €
Carré de veau du Sud-Ouest (France), crumble noisette caramel, cranberries Rack of veal from the South-West (France), caramelized hazelnut crumble, cranberries	60 €

Garnitures

Riz nerone, comme un risotto Nerone rice, like a risotto	16 €
Frites à la truffe French fries with truffle	25 €
Panisses au olives Panisses with olives	16 €
Purée à la crème et au beurre Mashed potatoes with cream and butter	16 €
Mêlée de légumes rôtis Assorted roasted vegetables	16 €

Desserts

22 €

Le Saint-Honoré, caramel aux noix de pécan caramélisées

The Saint-Honoré, caramel with caramelised pecan nuts

L'instant végétal, fine gelée de citron, fraises, sorbet citron vert basilic et écume acidulée

Vegan instant, fine lemon jelly, strawberries, green shiso sorbet and bitter mousse

L'écaillé choc, crumble cacao, crémeux Jivara,

caramel vanillé aux éclats de cacahuètes caramélisées

Ganache chocolat Jivara, cocoa crumble, vanilla flavoured caramel with caramelized

La noisette en légèreté, tuile 'tradition' et praliné au pain de meule, fleur de sel

Hazelnut cream, 'traditional' bread crisp and praline grindstone bread, rock salt

Le vacherin aux fruits du moment, meringue craquante et glace vanille de Madagascar

Seasonal fruit vacherin, crispy meringue and Madagascar vanilla ice cream

Nous sommes à votre disposition pour toute question
sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats.
N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.

-

We welcome enquiries from customers who wish to know
whether any dishes contain particular ingredients or allergenes.
Please inform your waiter of any allergies or special dietary requirements.

 **Végétarien** - Vegetarian

PAIEMENTS ACCEPTÉS / ACCEPTED PAYMENTS



PAIEMENTS REFUSÉS / REFUSED PAYMENT



Les chèques ne sont pas acceptés – Cheques are not accepted

-

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

RIVIERA