

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 €
Lobster tartlet, Royal osciètre caviar

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

Salades

- C'Caesar 42 €
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
- Belle Niçoise  42 €
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
- Burrata  39 €
Tomates, pistou de basilic, foccacia, fleur de sel et romarin
Burrata, tomatoes, basil pesto, foccacia, rock salt & rosemary

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 Whole fish 'Back from Fishing' - Cooked in Provençal tiles, lemon butter	
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, fried potatoes	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 vanille 

Caramel aux noix de pécan caramélisées

The Saint-Honoré with vanilla, 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 cacao  

chocolat noir Andoa bio, crémeux Jivara,

caramel vanillé aux éclats de cacahuètes caramélisées

Cocoa and ark organic Andoa chocolate, Jivara chocolate cream,

vanilla flavoured caramel with caramelized peanuts

La noisette IGP du Piémont 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.



Chaque plat de notre carte est fait maison excepté *

*All the dishes of our menu are "home-made" except **

La viande de volaille, bovine, ovine et porcine entrant dans la composition des plats de cette carte ont pour origine garantie : La France, Espagne, USA, Allemagne

The poultry, the beef, the lamb and the pork meat used in the composition of the dishes on the menu

have as guaranteed origin: France, Spain, USA, Germany

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



Végan



Bio

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