

# Les Remparts

## Terrasses panoramiques

Entre saveurs et authenticité  
Sébastien Lefortier vous propose

### Nos Entrées

Le saladier de pousses de mesclun niçois, Copeaux de parmesan.	20 €
Foie gras de canard au naturel, Chutney poire et coing.	35 €
Notre assiette de charcuteries Italiennes, Jambon de Parme 24 mois, jambon cuit liguria, speck trentino, culatello di zibello, pancetta magretta et saucisson finocchiona	28 €
Tête de veau ravigote, Salade de pommes de terre aux condiments	28 €
Carpaccio de tomates cœur de bœuf, Suc de tomate au vieux vinaigre de balsamique, mozzarella burrata.	25 €
La soupe au pistou du comté de Nice	22 €
Notre salade riviera	29 €
Omelette aux œufs de la ferme des tilleuls, aux cèpes.	32 €

### Pâte sèche artisanale

Riggatoni aux supions de Méditerranée Tomates cerise confites, olives Taggiasche et pousses de Roquette.	35 €
Soupe mousseuse de homard, linguine et gambas.	65 €
Risotto aux truffes d'automne.	70 €

## Entre terre et mer

La daube de la mère Barale	38 €
Notre belle Sole meunière ou grillée. Beurre blanc	43 €
Pavé de loup de Méditerranée sauce vierge	45 €
Noix d'entrecôte de bœuf Black Angus 300g Et sa compotée d'échalotes	40 €
Filet d'agneau rôti au thym et romarin	38 €
Un aioli de morue tradition	42 €

### Au plaisir de chacun Pour accompagner vos plats

Pomme purée	6€
Haricots verts au beurre frais	7€
Panisse croustillante	8€
Gratin de courgette aux lardons	10€
Polenta crémeuse	8€
Tian de légumes niçois	9€
Gnocchi de pomme terre avec ses aromates	10€

## Nos desserts

Assiette de fromages du jour.	18 €
Macaron aux fruits rouges et son sorbet	17 €
Barre chocolat intense Chèvre d'or.	18 €
Assiette de fruits rouges, son sorbet.	17 €
Notre mi-cuit au chocolat grand cru, chutney de banane au rhum et raisins marinés.	18 €