



Le bar

LES TAPAS

LES FRITES

16 €

Cuisinées à l'huile de tournesol
Potatoes French fries cooked in sunflower oil

LES SOCCA CHIPS

17 €

Houmous de pois chiche au citron de nos jardins, tapenade d'olive de Nice, fromage blanc au Zaatar
Chickpea hummus with lemon from our gardens, Nice olive tapenade, Zaatar cottage cheese

COUSSINS SOUFLÉS

16 €

Tapenade à l'huile d'olive de nice, marjolaine
Puffed cussin, Nice olive tapenade, marigold

LA BURRATA DES POUILLES

30 €

Burrata, tomates, olives, sucrose, huile d'olive
Burrata from puglia, tomatoes, olives, baby lettuce, olive oil

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES

30 €

Brie, Saint Marcellin, comté 18 mois, Tome de brebis, Gorgonzola
Aged cheese selection

L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

30 €

Jambon cru, Mortadelle, Guanciale, Bresaola
Cold cuts selection, Cured ham, Mortadelle, Guanciale, Bresaola

LE PAN BAGNAT

34 €

Pain au levain, thon, anchois, tomate, radis, olive, poivron vert, celeri, huile d'olive
Sourdough bread, tuna, anchovies, tomato, radish, olive, green bell pepper, celery, olive oil

LE BURGER DE LA CHEVRE D'OR

42 €

Pain buns maison, boeuf haché, bacon, poivron fumé, tomate, vieux comté
Homemade buns, beef, bacon, smoked bell pepper, tomato, aged comté

LE CROQUE MONSIEUR

28 €

Pain toasté, comté 18 mois, jambon de pays
Toasted bread, 18-month old Comté cheese, local ham

LE CROQUE TRUFFE

38 €

Pain toasté, truffe hachée, jus de truffe, parmesan, mozzarella, jambon de pays
Toasted bread, minced truffle, truffle juice, parmigiano, mozzarella, local ham

LE CROQUE CAVIAR

55 €

Pain toasté, feuille de caviar pressée, parmesan, mozzarella
Toasted bread, caviar leaves, parmigiano, mozzarella

LES CAVIARS DE LA MAISON PETROSSIAN

Crème crue, ciboulette, crackers, oeufs
Cottage cream, chive, crackers, eggs

CAVIAR BAERI 50g 350 €
 125g 700 €

CAVIAR OSCIETRE 50g 450 €
 125g 800 €

Les plats sont élaborés en fonction des arrivages quotidien qui peuvent entraîner des modifications
Our dishes are prepared with fresh product and can be changed according to availability

EXTRAIT DE LA CARTE DES BOISSONS EXTRACT FROM THE DRINKS SELECTION

APÉRITIF

BIERE CHEVRE D'OR	15€
COCKTAILS	de 26€ à 30€
COCKTAILS SANS ALCOOL	20€
VERRES DE VIN	de 18€ à 95€
COUPE DE PROSECCO	29€
COUPES DE CHAMPAGNE	de 29€ à 42€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	9€
CAFE AMERICAIN	12€
CAPPUCCINO	12€
SODAS	10€
LIMONADE	12€
JUS DE FRUITS	12€
CAFE GLACE	15€