



LES REMPARTS

ENTRÉES / STARTERS

LE GAMBERO ROSSO DE SANREMO

Crudo de gambero rosso, avocat grillé, pil-pil iodée

52€

Raw shrimp from Sanremo, grilled avocado, iodized pil-pil

SALADE NIÇOISE CONTEMPORAINE

Salade niçoise, velours tonato, croustillant à l'huile d'olive

34 €

Niçoise salad, tonato velvet, crispy olive oil

LE CEVICHE

Ceviche de poisson, aloe vera, vinaigrette aux agrumes de nos jardins

38 €

Local fish ceviche, aloe vera, citrus french dressing from our garden

LA TOMATE CŒUR DE BOEUF

Tomate semi-confite, pastèque, vinaigrette feuille de figuier

36 €

Semi-candied tomato, watermelon, fig leaf french dressing

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Soupe glacée aux herbes marines, tarama fumé

40 €

Mediterranean red tuna, chilled sea herb soup, smoked tarama

LE SOUFFLÉ À LA TRUFFE NOIRE

Soufflé gratiné au parmesan, truffe noire, champignons sautés

40 €

Gratinated parmesan soufflé, black truffle, sauted mushrooms



LES REMPARTS

PLATS / DISHES

L'AUBERGINE À LA PARMIGIANA

Aubergine à la Parmigiana, mozzarella, coulis de basilic

37 €

Eggplant Parmigiana, mozzarella, basil cream

EPAULE D'AGNEAU

Epaule d'agneau braisée, ragoût moderne à l'olive de Nice parfumé à l'orange

52 €

Lamb shoulder braised, modern Nice's olive stew perfumed with orange

LE SAINT-PIERRE

Saint-pierre grillé, ragoût de petit pois, rhubarbe, cardamome verte et sabayon à la fleur de sureau

55 €

Grilled john dory, pea ragout, rhubarb, green cardamom and elderflower foam

FILET DE BOEUF

Filet de boeuf au barbecue, aubergine croustillante, condiment Zaatar

55€

The Beef filet grilled, crispy eggplant, Zaatar

LA PÊCHE DU JOUR

Fleurs de courgette, sauce Bourride

52 €

Catch of the day, zucchini flower, Bourride sauce

LES PÂTES HOMARD

Homard, consommé glacé, sauce coraline

65 €

Lobster, glazed consommé coraline sauce

DESSERTS

Pâtisseries « à la Parisienne » de Florent Margaillan à la pièce

18 €

Pastry "A la Parisienne" From Florent Margaillan, per piece



LES REMPARTS