



Formule business : Plat du jour + café gourmand 17€

Formule disponible uniquement le midi en semaine

Entrées | Starters

Ceviche de St Jacques, lait de coco, fruit de la passion <i>Scallop ceviche, coconut milk and passion fruit</i>	19€
Velouté de butternut et poire, dés de foie gras <i>Butternut and pear soup with diced foie gras</i>	16€
Salade de panisses et son jambon cru <i>Socca and cured ham salad</i>	16€
Foie gras de canard maison, chutney de framboise gelée au porto rouge <i>Home-made duck foie gras, raspberry and port jelly chutney</i>	19€
Aumônière de fromage de chèvre frais de l'arrière-pays (Peymeinade) <i>Fresh back country (Peymeinade) goats cheese in filo pastry</i>	17€

Plats | Main courses

Châteaubriand flambé au cognac, sauce au poivre (<i>pour 2 personnes</i>) <i>Chateaubriand flambé with cognac, pepper sauce for 2 people</i>	69€
Filet de bœuf sauce tigre qui pleure, poêlée de légumes sautés à la sauce soja <i>Beef fillet 'crying tiger' sauce, vegetables stir fried in soy sauce</i>	29€
Souris d'agneau mijotée à la Guinness & romarin, abricot sec, amande émondée, purée fondante <i>Lamb shank simmered in Guinness & rosemary, dried apricot, shelled almonds, creamy mash</i>	27€
Pluma ibérique et sa piperade piment Espelette <i>Iberico Pork with a piperade of espelette pepper</i>	19€
Linguine aux courgettes, au thym, huile de ciboulette, œuf poché <i>Linguine with zucchini and thyme, chive oil and poached egg</i>	17€
Dos de Cabillaud mijoté aux poivrons en cocotte <i>Cod simmered with peppers in a casserole</i>	27€
Pavé de saumon en croûte de sésame <i>Sesame seed crusted salmon</i>	23€
L'incontournable Burger du « Siècle » <i>Siècle Burger</i>	23€

Nos accompagnements varient selon la saisonnalité.
Our dishes will be accompanied depending on the selection of the chef.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition sur simple demande





Desserts | Desserts

Tiramisu aux noix de pécan caramélisées <i>Tiramisu with caramelized pecan nuts</i>	9€
Moelleux au chocolat & crème de marron <i>Sweetened chestnut puree in a chocolate fondant</i>	9€
Crème brûlée au beurre de cacahuète <i>Peanut butter creme brule</i>	9€
Le café gourmand <i>Gourmet Coffee</i>	9€
Glace au choix : vanille, chocolat, café, fraise, cassis, citron, praliné <i>Choice of Ice cream : Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Blackcurrant, Lemon, Praline</i>	2 boules 6€ 3 boules 9€
Assiette de fromages du moment <i>Cheese plate</i>	9€
La véritable Crêpe Suzette flambée à table <i>Crepes Suzette flambé at the table</i>	14€

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur simple demande



31 Prom. des Anglais, 06000 NICE - 04 92 14 44 09

Depuis votre chambre composez le 4409

Prix Nets en Euros,
Taxes et Service Compris