

## Les Entrées « Intrada »

**Les petits farcis Niçois aux légumes d'automne 18 €** 

Jus de veau corsé

 **Œuf « bio » de Vence 16 €** 

Cuit mollet, champignons de Paris, noisettes et sauce truffe

**Tarte de pois chiche de l'arrière-pays Niçois 25 €**

Secca d'Entrevaux, gelée de tomates et crème fouettée au thym

 **Artichauts poivrade à la barigoule 25 €**

 **Minestrone de légumes au lard Paysan 18€** 

## Les plats “Li Viando / Lou Peissoun / Li Lieume”

**Pavé de courbine 37 €** 

Délicate mousseline de pommes de terre nouvelles et déclinaison d'artichauts

 **Paleron de veau 37 €** 

Confit 30 heures, polenta crémeuse, épinards et carottes fines glacées au macis

**Tagliolini alle vongole 42 €**

 **Petit épeautre de l'arrière-pays 30 €** 

Potimarron rôti et champignons du moment

**En cocotte... La fameuse Daube Niçoise ! 37 €** 

Carottes glacées et polenta

 **En cocotte... Aioli Provençal ! 40 €**

Poisson du jour et légumes de saison

**Plats inclus dans les formules menus**  : **Uniquement le midi** Entrée & Plat Ou Plat & Dessert **47 €** Entrée, Plat & Dessert **57 €**  
**Prix nets en euros, taxes et service compris.** Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition. Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts. **Origine des viandes = Bovine : France Europe et USA /volaille Française/agneau Français/porc Ibérique.** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



# LIS ORTO

BISTROT PROVENÇAL

## Les belles pièces grillées à la braise 30min de cuisson

**Tomahawk de bœuf « Black Angus » Premium 190 € pour 2**

Os à moelle gratiné à la fleur de thym



**Pêche du jour 150 € pour 2**

Selon arrivage, rôtie au fenouil sec et herbes du jardin



**Côte de cochon Ibérique grillée à la braise (250/300g) 45 €**

Sauce et accompagnement du moment

**Poulpe de roches grillé à la braise 45 €**



Sauce et accompagnement du moment

**Les grosses gambas sauvages grillées à la braise 45 €**



Sauce et accompagnement du moment

**Carré d'agneau fumé au thym du jardin 110€ pour 2**

Sauce : Béarnaise, ketchup de poivron IGP, sauce pistou, sauce vierge épicée

Garniture supplémentaire 12€ : Ratatouille, haricot vert « Bio », légumes de saison, frites maison, purée de pommes de terre

Supplément truffe 10€

**Assiette de fromages de la région 18 €**

Sélectionnés / Affinés et travaillés en accord avec notre maître fromager

**Le plateau des desserts “Lei Desser” 16 €** 

Signature Manon Isnard Cheffe Pâtissière

**Plats inclus dans les formules menus**  : **Uniquement le midi**

Entrée & Plat Ou Plat & Dessert **47 €**    Entrée, Plat & Dessert **57 €**

**Prix nets en euros, taxes et service compris.** Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition. Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.

**Origine des viandes - Bovine : France Europe et USA / volaille Française/agneau Français/porc Ibérique.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération.



Plats bien être



Plats sans gluten