

LA CARTE VENTE A EMPORTER

(A réceptionner à l'accueil de l'hôtel)

Plat de la Semaine 15.00 €

LES ENTREES • STARTERS

Salade César au Poulet Grillé, Œuf Poché 15.00 €

Grilled Chicken and Bacon Cesar Salad with poched Egg

Fritto Misto sur lit de Salade, Sauce Béarnaise 16.00 €

Plate of Pan fried small squid, shrimp with Salad and Bearnaise Sauce

LES PATES • PASTA

Traditionnels Raviolis Niçois Maison Sauce aux Cèpes 17.00 €

Traditional Home Made Braised Meat Raviolis with a Cepe Sauce

Traditionnels Raviolis Niçois Maison aux Truffes d'Été et Grana Padano 19.00 €

Home made Braised Meat Raviolis with Summer Truffles and Grana Padano Cheese

Spaghettis aux Truffes d'Été et Grana Padano 17.00 €

Spaghetti pasta with summer truffles and Grana Padano Cheese

LES VIANDES • MEATS

Escalope de Veau Milanaise, Spaghettis aux Truffes d'Été et Grana Padano 24.00 €

Pan-fried Escalope of Veal, Spaghetti Pasta with Summer Truffles and Grana Padano cheese

Joues de Bœuf Braisées, Raviolis Niçois Maison 18.00 €

Braised beef cheek with homemade braised meat Raviolis

Souris d'Agneau Braisée façon Tajine et Semoule 15.00 €

Lamb Knuckle Braised with Semolina like a Tajine

Emincé de Volaille Tandoori, Riz Basmati, salade 15.00 €

Tandoori Chicken Supreme with Basmati Rice and Salad

LES POISSONS • FISHES

Poêlée de Noix de St-Jacques et Gambas, Ravioles de Daurade (Sébaste) 25.00 €

Grilled Scallops and King Prawns with Scorpion Fish Ravioles

Tentacules de Poulpes Sauce Arrabbiata, Penne 20.00 €

Octopus Tentacles Arrabbiata Sauce and Penne

LES DESSERTS • DESSERTS

Tarte aux Pommes Alsacienne 07.00 €

Alsacienne Apple Pie

Tiramisu Café 08.00 €

Home made Classic Tiramisu

Salade de Fruits Frais 07.00 €

Fresh Fruits Salad