

Entrées

Petits farcis Niçois <i>Little stuffed vegetables</i>	14€
Salade Niçoise <i>Niçoise salad</i>	16€
Saint Marcellin chaud, pomme au miel, chips de poitrine fumée et croûtons <i>Melted goat cheese with apples with honey, bacon chips and bread crumbs</i>	12€
Escargots de bourgogne à l'ail et persil (la portion 6) <i>Burgundy snails with garlic and parsley (the portion of 6)</i>	14€
Salade de magret de canard poêlé <i>Pan fried duck</i>	19€
Huitres N°2 spéciale Geay les 6	26€
Tartare de saumon, algues, mangue, citron vert <i>Salmon tartare with seaweed, mango and lime</i>	19€
Salade de pousses d'épinards, chèvre frais, miel et noix <i>Baby spinach salad with fresh goat cheese, honey and walnuts</i>	16€
Foie gras maison, compoté de fruits <i>Homemade foie gras, fruit jam</i>	24€
Salade de poulpe <i>Pulp Salad</i>	22€

Plat

Nos pâtes fraîches maison / homemade pasta

Spaghetti maison au vongoles <i>Homemade spaghetti with clams</i>	22€
Spaghetti maison aux fruits de mer <i>Homemade spaghetti with seafood</i>	26€
Ravioli maison niçois* <i>Homemade ravioli stuffed with beef from Nice*</i>	24€
Spaghetti ou gnocchi maison* <i>Homemade spaghetti or gnocchi*</i>	18€
Tagliatelles végétariennes <i>Vegetarian tagliatelles</i>	19€

*Sauce au choix : Gorgonzola, arrabiata, pistou, tomate, daube
Choose your sauce : Gorgonzola, arrabiata, pesto, tomato, daube

Coté Mer

Moules marinières 1kg et frites maison <i>Mussels with homemade french fries</i>	21€
Dorade ou loup grillé <i>Grilled sea bream or seabass</i>	28€
Pavé de saumon rôti unilatéralement au sésame <i>Rosated salmon steak, sesame seeds</i>	26€
Poêlée de gambas à la provençale <i>Pan fried prawns the provençal way</i>	32€
Morue à la Niçoise <i>Cod « à la niçoise »</i>	28€

LA CAMBUSE RESTAURANT

Coté Terre

Daube à la Niçoise et gnocchi maison <i>Homemade gnocchi with beef in sauce</i>	24€
Tartare de boeuf à l'avocat, frites maison <i>Beef tartare with avocado, salad and homemade fries</i>	21€
Filet de boeuf grillé sauce aux poivres <i>Grilled beef filet with pepper's sauce</i>	32€
Côte d'agneau rôtie au romarin <i>Lamb ribs roasted rosemary</i>	26€
Magret de canard au miel <i>Duck breast with honey</i>	26€
Suprême de volaille rôti aux champignons avec sauce au foie gras <i>Roasted poultry with mushrooms</i>	25€
Escalope de veau à la milanaise, spaghetti maison sauce tomate <i>Milanese veal steak, homemade spaghetti with tomato sauce</i>	21€

Desserts

Assiette de fromage - Cheese plate	19€
Moelleux au chocolat, glace vanille <i>Moist chocolate cake with a scoop of vanilla ice cream</i>	9€
Crème brûlée à la vanille de Bourbon <i>Bourbon vanilla crème brûlée</i>	9€
Café gourmand <i>Coffee and a selection of small desserts</i>	12€
Tiramisu	9€
Mousse au chocolat - Chocolate mousse	9€
Pannacotta aux fruits rouges - Red fruits pannacotta	9€
Carpaccio d'ananas et boule coco <i>Pineapple carpaccio with a scoop of coconut ice cream</i>	9€
Tarte Tatin - Homemade Tarte Tatin	9€
Tarte au citron meringuée - Lemon meringue pie	9€

Glaces

Colonel <i>Two scoop of lemon sorbet topped with vodka</i>	12€
Parfums de glace : nous demander	3€/boule
Affogato (Café, boule de glace vanille, trait d'amaretto) <i>Coffe, scoop of vanilla ice cream tapped with amaretto</i>	12€

Café et chocolat

Café	2€
Café décaféiné	3€
Café américain	3€
Double espresso	4€
Café noisette	3€
Cappuccino, Chocolat chaud	5€
Café Latte, Café viennois	5€
Chocolat viennois	6€
Irish coffe	12€

La Carte des Vins

Les Vins Blancs

Côtes de Provinces	Verre	75 cl
Domaine du Paternel AOP		49€
Bastide Saint Antoine IGP Pays du Var	7€	26€
Château du Rouet « La Belle Poule » AOP	9€	39€
Château Saint Maur - Cuvée Excellence Cru Classé AOP		60€

Vallée de la Loire

Sancerre Charles Pierre AOP		55€
-----------------------------	--	-----

Languedoc

La Cour des Dames Chardonnay IGP Pays d'Oc	9€	36€
--	----	-----

Bourgogne

Chablis AOP Chablisienne		59€
Meursault Louis Jadot AOP		110€
Pouilli Fuissé		110€

Bordeaux

Sauternes Réserve Mouton Cadet AOP	12€	60€
------------------------------------	-----	-----

Les Vins Rosés

Côtes de Provinces

Bastide Saint Antoine IGP Pays du Var	7€	26€
Amour de Dieu Le Rose-Blanc IGP Méditerranée		32€
Domaine du Paternel AOP		49€
Château du Rouet « La Belle Poule » AOP	9€	39€
Château Saint Maur - Cuvée Excellence Cru Classé AOP		60€

Les Vins Rouges

Côtes de Provinces

Domaine du Paternel AOP	Verre	75 cl
Bastide Saint Antoine IGP Pays du Var		59€
Château du Rouet « La Belle Poule » AOP	7€	26€
Château Saint Maur - Cuvée Excellence Cru Classé AOP		39€
		60€

Vallée du Rhone

Domaine des Espiers AOP Côtes du Rhone BIO	8€	36€
Domaine Ogier « L'Oriental » AOP Crozes-Hermitage		49€
Châteauneuf du Pape le Clos de l'Oratoire AOP		75€
Vacqueyras		45€

Bourgogne

Nuit Saint Georges « La Richemone » AOP		160€
Gevrey - Chambertin Maison Champy AOP		130€
Domaine Saint Germain		49€

Bordeaux

Château Respides AOP Graves		39€
Château Lamothe - Cissac - Haut Medoc		49€
Baron Carl AOP Saint Emilion		65€
Les Charmess de Kirwan AOP Margaux		95€



lacambusenice



lacambusenice