



# LA CHÈVRE D'OR

## CARTE REMPARTS

### À GRIGNOTER

- Gambas frits au basilic, condiment Ktipiti.....29€**  
*Fried King Prawns with basil, ktipiti condiment*
- Pois Chiche de Nice en houmous, tarator et œufs de hareng, focaccia au zaatar.....21€**  
*Nice's chickpeas hummus, tarator and herring eggs, zaatar focaccia*
- Assortiment de charcuteries italiennes .....28€**  
*Italian's cold cuts selection*
- Assortiment de fromages affinés .....28€**  
*Aged Cheese selection*
- Burrata des Pouilles, tomates de Provence, condiment olives de Nice, piquillos et légumes  
pickles.....34€**  
*Burrata from Pouilles, Provence tomatoes, Nice's olives condiment, piquillos & vegetable pickles*
- Salade façon Ezasque, iceberg, condiment vitello, thon confit, cèleri branche, œufs de caille .....36€**  
*Ezasque's Salad, iceberg lettuce, vitello condiment, preserved tuna, celery and quail eggs*
- Burger de poissons de la pêche local crispy, légumes confit, sauce tartare aux  
agrumes.....48€**  
*Crispy local catch fish Burger, confit vegetables, citrus tartare sauce*



# LA CHÈVRE D'OR

## POUR COMMENCER

- Tartare de la pêche locale, avocat, radis, focaccia façon melba, vinaigrette parfumée à la tagete.....42€**  
Local catch tartare, avocado, radish, melba style focaccia, tagete seasoning
- Salade façon Ezasque, thon confit, œuf de caille, cèleri, légumes de saison confit, condiment tonnato.....38€**  
Ezasque's Salad, confit tuna, quail eggs, celeriac, confit seasonal vegetables, tonnato condiment
- Burrata des Pouilles, tomates de Provence, condiment olives de Nice, piquillos et légumes pickles.....34€**  
Burrata from Pouilles, Provence tomatoes, Nice's olives condiment, piquillos & vegetable pickles
- Foie Gras de canard confit, figue de Provence en déclinaison.....49€**  
Confit duck foie gras, fig declinaison from Povençe.

## POUR TERMINER

- Riso croustillant aux poulpe rôti, calamars à la Marseillaise, fenouils croquant, condiment aïoli aux fenouils.....48€**  
Crunchy Riso with roasted octopus, squid Marseillaise style, crunchy fennel, aioli condiment with fennel.
- Filet de Loup rôti en croûte d'agrumes, tétragone tombée aux gingembre, échalote confite, citron, condiment riviera.....51€**  
Roast Sea bass fillet in a citrus crust, tetragonia with ginger, shallot confit, lemon, riviera condiment
- Filet de bœuf rôti aux doux parfums de Garrigue, millefeuille de pomme de terre à la truffe, sauce pilée à l'ail noir.....61€**  
Roast beef fillet with Garrigue flavors, potatoes with truffle millefeuille, crushed black garlic sauce
- Linguine artisanal aux homard bleu, estragon, citron confit, beurre d'escargot.....78€**  
Bleu lobster homemade linguine, tarragon, candied lemon and snail butter
- Epaule d'agneau entière confite à la moresque, bayaldi de légumes à notre façon..... pour 2 personnes 120€**  
Confit Lamb shoulder moresque style, vegetables bayaldi
- Contre filet de veau confit, thon, câpres, aubergines à la parmigiana.....54€**  
Confit Veal fillet, tuna, capers, parmigiana eggplant



# LA CHÈVRE D'OR

## GARNITURES

<b>Écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive et ciboulette</b> .....	<b>14€</b>
<i>Mashed potatoes with olive oil and chive</i>	
<b>Étuvée de légumes</b> .....	<b>14€</b>
<i>Steamed vegetables</i>	
<b>Salade verte</b> .....	<b>14€</b>
<i>Green salad</i>	
<b>Frites</b> .....	<b>14€</b>
<i>French fries</i>	

## DESSERTS

<b>Pâtisseries « à la Parisienne » de Florent Margaillan (à la pièce)</b> .....	<b>18€</b>
<i>Pastries « a la parisienne » by Florent Margaillan</i>	
<b>Nos glaces et sorbets (la boule)</b> .....	<b>7€</b>
<i>Ice creams and sorbets (per scoop)</i>	
<b>Supplément chantilly</b> .....	<b>4€</b>
<i>Extra whipped cream</i>	