



LA CHÈVRE D'OR

CARTE REMPARTS

À GRIGNOTER

Gambas frits au basilic, labneh à la grenade	29€
Prawns tempura with basil, pomegranate labneh	
Pois Chiche de Nice en houmous, tarator et perle du Japon fumée, focaccia au sumac et cumin.....	19€
Houmous with Nice chickpeas, tarator, smoked Japanese pearl, sumac focaccia and cumin	
Patatas bravas, condiment romesco et paprika flocons	26€
Patatas bravas, romesco seasoning & paprika	
Assiette de charcuteries italiennes	28€
Platter of italian cold-cuts	
Assortiment de fromages affinés	26€
Cheese platter	
Riso carnaroli tomates safran	28€
Riso carnaroli saffron tomatoes	
Sandwichs focaccia à l'italienne, mortadelle, roquette et stracciatella	34€
Italian-style focaccia sandwiches, mortadella, arugula and stracciatella	
Salade façon Niçoise, iceberg, condiment vitello, thon confit, céleri branche, œufs de caille	36€
Salad Niçoise style, iceberg, vitello, tuna confit , celery, quail eggs	

POUR COMMENCER

Aubergines fumées au citron du pays, cacahuètes et yaourt fumé.....	29€
Smoked eggplant with local lemon, peanuts and smoked yogurt.	
Crudo de poissons de la pêche locale, fenouil, leche de tigre à la coriandre et citronnelle.....	44€
Local catch crudo, fennel, tiger leche with coriander and lemongrass	
Salade façon Niçoise, iceberg, condiment vitello, thon confit, céleri branche, œufs de caille.....	36€
Salad Niçoise style, iceberg, vitello, tuna confit , celery, quail eggs	
Burrata des Pouilles, tomates cerises de Provence, fraises et huile de tagète.....	34€
Burrata from Pouilles, Provence cherry tomatoes, strawberries and tagetes oil	



LA CHÈVRE D'OR

Poulpe laqué, pommes de terre en siphon, suc de poisson, olives et huile de basilic.....41€
Octopus, potatoes, fish juices, olives, and basil oil

Pois Chiche de Nice en houmous, tarator et perle du Japon fumée, focaccia au sumac et cumin.....17€
Houmous with Nice chickpeas, tarator, smoked Japanese pearl, sumac focaccia and cumin

POUR TERMINER

Risotto du moment.....42€
Risotto of the day

Burger de Bœuf, comté, légumes confit, condiment barbecue maison.....48€
Beef Burger, comte cheese, confit vegetables, barbecue sauce

Épaule d'agneau à la provençale, bayaldi de légumes de saison gratiné au romarin.....54€
Lamb shoulder Provence style, seasonal vegetables bayaldi style oven grilled with rosemary

Filet de bœuf grillé, millefeuille de pommes de terre à la truffe, condiment aux olives de Nice59€
Grilled beef filet, potatoes millefeuille with herbs and truffle, olives seasoning

Aïoli contemporain de poissons de la pêche locale.....52€
Local catch fish aïoli

Linguine aux gambas, citron confit et beurre d'escargot53€
Prawn linguine, comfit lemon and snail butter

Filet de loup aux agrumes, pousses d'épinards au citron confit et échalotes48€
Sea bass filet with citrus, spinach, lemon confit and shallots

Selon notre arrivage quotidien, nous pouvons également vous proposer des plats à partager



LA CHÈVRE D'OR

GARNITURES

Écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive et ciboulette.....	13€
Mashed potatoes with olive oil and chive	
Etuvée de légumes	13€
Steamed vegetables	
Panisses	13€
Fried chickpeas chips	
Salade verte	13€
Green salad	
Frites	13€
French fries	

DESSERTS

Pâtisseries « à la Parisienne » de Florent Margaillan (à la pièce)	18€
Pastries « a la parisienne » by Florent Margaillan	
Nos glaces et sorbets (la boule)	7€
Ice creams and sorbets	
Supplément chantilly	4€
Chantilly supplement	