



LA CHÈVRE D'OR

CARTE REMPARTS MAI 2023

A GRIGNOTER

Barbajuans, condiment ricotta, menthe, citron, marjolaine.....	29€
Barbajuans, seasoning with ricotta, mint, lemon and marjoram	
Gambas frits au basilic, labneh à la grenade.....	29€
Prawns tempura with basil, pomegranate labneh	
Pois Chiche de Nice en houmous, tarator et caviar de hareng, focaccia au sumac et cumin.....	17€
Houmous with Nice chickpeas, tarator, herring caviar, sumac focaccia and cumin	
Patatas bravas, condiment romesco et paprika flocons.....	28€
Patatas bravas, romesco seasoning & paprika	
Assiette de charcuteries italiennes.....	28€
Platter of italian cold-cuts	
Assortiment de fromages affinés.....	25€
Cheese platter	
Focaccia, stracciatella, jambon truffé.....	27€
Focaccia, stracciatella, truffled ham.	

POUR COMMENCER

Aubergines fumées au citron du pays, cacahuètes et yaourt fumé.....	29€
Smoked Eggplant, peanuts, and smocked yogurt	
Crudo de poissons de la pêche locale, fruits de saison, leche de tigre au melon	44€
Local catch crudo, seasonal fruits, melon leche de tigre	
Burrata des Pouilles, tomates cerises de Provence, condiment roquette, citron & olive.....	34€
Burrata from Pouilles, Provence cherry tomatoes, rocket seasoning, lemon & olives	
Poulpe laqué, tchatchouka, kabis de légumes.....	51€
Glazed octopus, tchatchouka, vegetables	



LA CHÈVRE D'OR

POUR TERMINER

Risotto du moment.....	42€
Risotto of the day	
Burger, poisson local crispy, légumes grilés, sauce tartare.....	48€
Crispy local fish burger, grilled vegetables, tartare sauce	
Épaule d'agneau mauresque, bayaldi de légumes de saison gratinés au romarin	54€
Lamb shoulder, seasonal vegetables bayaldi style oven grilled with rosemary	
Filet de bœuf grillé, aubergines à la parmigiana, condiment yaourt aux olives de Nice.....	59€
Grilled beef filet, parmigiana eggplant, yoghurt with Nice olives seasoning	
Aïoli contemporain de poissons de la pêche locale, chapelure d'œufs.....	52€
Local catch fish aïoli	
Linguine aux gambas, citron confit, beurre d'escargot.....	53€
Prawn linguine, comfit lemon, snails butter	
Filet de dorade à la palermitaine, blettes, sauce criolla aux agrumes.....	48€
Sea Bream filet palermitaine style, chard, criolla citrus juice.	

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

GARNITURES

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



LA CHÈVRE D'OR

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