

Les Remparts

A Grignoter Sharing Snacks

Poichichade à l'huile de basilic <i>Riviera style chickpeas hummus and basil oil</i>	14€
Panisses <i>Fried chickpeas chips</i>	14€
Gambas en tempura, yaourt aux poivrons <i>Tempura King prawns, red pepper yogurt</i>	29€
Courgettes et légumes frits à l'aioli <i>Aioli of fried courgettes and vegetables</i>	25€
Barbajuans	29€

Pour Commencer To Start

Courgette de pays, pêche rafraichie à la verveine <i>Local courgettes, peach flavoured with verbena</i>	29€
Calamars sautés à la provençale, condiment à l'avocat <i>Sauteed squid "Niçoise" style, avocado seasoning</i>	39€
Burrata, déclinaison de betterave et rhubarbe confite <i>Burrata, beetroot declination and preserved rhubarb</i>	31€
Crudo de pêche locale, vinaigrette à la passion et truffe <i>Local fish « crudo », passion fruit and truffle dressing</i>	39€

Pour Terminer To Finish

Poulpe rôti, tomate à la niçoise, eau de tomate épicée <i>Roasted octopus, "Niçoise" style tomatoes, spiced tomato water</i>	47€
Daurade en filet, poireau rôti au feu de bois, câpres et citron <i>Sea bream fillet, wood-fired roasted leek, capers and lemon</i>	42€
Linguine aux gambas, courgettes, bisque relevée au gingembre <i>King prawns linguine, courgettes, bisque enhanced with ginger</i>	51€
Risotto du moment <i>Risotto of the day</i>	42€
Epaule d'agneau confite, carottes aux épices douces, saveur d'orient <i>Preserved lamb shoulder, sweet spices carrots, oriental flavors</i>	49€
Filet de bœuf, millefeuille de pomme de terre, jus à la noisette <i>Beef fillet, potatoes millefeuille, hazelnuts jus</i>	58€

**A Partager
To Share**

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

According to our daily availability, we will propose dishes to share

Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive 11 €
Mashed potatoes with olive oil

Etuvée de légumes
Steamed vegetables

Panisses
Fried chickpeas chips

Salade verte
Green salad

Frites
French fries

**Pour le Plaisir
Sweetness**

Pâtisseries « A la Parisienne » de Julien Dugourd (à la pièce) 17€
Pastries « A la Parisienne » by Julien Dugourd

Vanilla Diorama by Julien Dugourd for La Collection Privée Christian Dior 28€

Nos glaces et sorbets (par boule) 7€
Ice creams and sorbets (per scoop)

Supplément Chantilly 4€
Chantilly supplement

*Arnaud Faye, Chef des Cuisines,
Assisté par son équipe, vous souhaitent un excellent appétit.*

TAXES ET SERVICE COMPRIS