





Entrée - Starters

- Belle gambas snackée aux amandes et safran, salade acidulée à la mangue 21 €
Beautiful king prawn snacked with almonds and saffron, sour salad with mango
- Légumes de saison croquants, houmous de pois chiche à la betterave   18 €
Crispy seasonal vegetables, chickpea hummus with beetroot
- Carpaccio de daurade assaisonnée à la framboise fraîche et huile de gingembre  19 €
Sea bream carpaccio seasoned with fresh raspberry and ginger oil
- Pain perdu de focaccia et chèvre au citron vert, tomates confites  18 €
Focaccia French toast topped with lime goat cheese and candied tomatoes

Poissons - Fish

- Queue de lotte rôtie au thym, petits artichauts violets et olives niçoises 31 €
Roasted monkfish tail with thyme, small purple artichokes and olives from Nice
- Calamars poêlés au lard de Colonnata, poivrons verts doux au piment d'Espelette 33 €
Pan fried squid with Colonnata bacon, sweet green peppers with Espelette chilli
- Rouget entier juste cuit au jus de vin rouge, tartare de courgettes trompettes 32 €
Whole red mullet just cooked in red wine juice, zucchini tartar


 @hotellaperousenice #lepationice

Pour toutes allergies ou intolérances, veuillez-nous en informer en début de prise de commande
If you have any allergies or intolerances, please inform us at the beginning of your order

Toutes nos viandes sont certifiées origine France, UE et Ecosse - *All our meats are certified French, EU and Scotland origin*

Prix nets, taxes et service compris - Les chèques ne sont pas acceptés - *Net prices, including taxes and service - Cheques are not accepted*

VianDes - Meat

Comme un bao d'épaule d'agneau confite aux épices « d'aqui d'aia »  32 €
Bao of lamb shoulder candied with mediterranean spices

Aïoli de suprême de volaille fermière et confit de légumes à l'huile vierge 32 €
Aioli of free-range chicken breast and candied vegetable with virgin oil

Filet de bœuf français, avocat tiède, caviar d'aubergine cuit au four, 42 €
pickles de fenouil à la coriandre
Beef filet, avocado just snacked, eggplant caviar cooked in the oven, fennel pickles with coriander

Végétarien - Veggie

Risotto crémeux au mascarpone et patates douces 29 €
Creamy risotto with mascarpone and sweet potatoes

Desserts

Big crinkles au chocolat et noisettes, glace vanille 14 €
Big crinkles with chocolate and hazelnuts, vanilla ice cream

Tartelette au citron et poudre de thé vert Matcha  15 €
Lemon tartlet with Matcha green tea powder

Espuma de yaourt aux fruits rouges, crumble classique 14 €
Yoghurt espuma with red fruits, classic crumble

Pêche jaune pochée à l'anis et à l'orange, sorbet fraise, crémeux vodka 16 €
Yellow peach poched with anise and orange, strawberry sorbet, vodka cream



 @hotellaperousenice #lepationice

Damien Andrews

Pour toutes allergies ou intolérances, veuillez-nous en informer en début de prise de commande
If you have any allergies or intolerances, please inform us at the beginning of your order

Toutes nos viandes sont certifiées origine France, UE et Ecosse - *All our meats are certified French, EU and Scotland origin*

Prix nets, taxes et service compris - Les chèques ne sont pas acceptés - *Net prices, including taxes and service - Cheques are not accepted*