LA SÉLECTION D'HORS D'ŒUVRES
Selection of starters

Tapenade 9
Tapenade of Niçoise olives with anchovy puree

Petit farcis Niçois 17
Mediterranean vegetables stuffed with veal

Poivrons à l'huile d'olive 14
Sweet peppers with olive oil

Pissaladière 14
Caramelized onion tart with anchovies

Betterave marinée 12
Marinated beetroot

L'originale salade d'artichauts & crème d'anchois 23
Artichoke salad & anchovy cream

Salade de lentilles vertes 16
Green lentil salad

Salade d'endives & gorgonzola 19
Endive salad, stilton & caramelised walnut

Salade de chèvre 18
Goat cheese salad

Salade Niçoise 23
Niçoise Salad

Terrine de foie gras & pain grillé 26
Foie gras terrine with toasted bread

Escargots de Bourgogne 22
Wild Bourgogne snails

Burrata & tomates 18
Burrata cheese with tomatoes & basil

Crevettes tièdes à l'huile d'olive 32
Warm prawns with olive oil

Tartare de thon 24
Tuna tartare

Carpaccio de sériole 18
Yellowtail carpaccio with avocado and citrus dressing

Daurade marinée 24
Marinated sea bream

Calamars frits 18
Deep-fried baby squids

Beignets de fleurs de courgettes 16
Zucchini blossoms with parmesan

CAVIAR PRUNIER

BAERI TRADITION	BAERI SAINT-JAMES	OSCIÈTRE CLASSIQUE	OSCIÈTRE SUPÉRIEUR
30g 120 | 50g 190	30g 90 | 50g 150	30g 95 | 50g 160	30g 140 | 50g 230
125g 550 | 250g 1 100	125g 400 | 250g 800	125g 440 | 250g 880	125g 590 | 250g 1 180

Food «à la minute» served when it's ready

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS, NET PRICE IN EUROS, TAXE AND SERVICE INCLUDED / NOUS TENONS À LA DISPOSITION DE NOTRE CLIENTÈLE LA TRAÇABILITÉ DE TOUTES NOS VIANDES.
CUSTOMERS ARE FREE TO ENQUIRE ABOUT THE TRACEABILITY OF ALL OUR MEAT. *TRUFFES D'HIVER FRAÎCHES (TUBER MELANOSPORUM) / *FRESH WINTER TRUFFLES (TUBER MELANOSPORUM)

LES PLATS PRINCIPAUX
Main courses

Gnocchis à la tomate fraîche 25
Gnocchi with cherry tomatoes, garlic and parmesan cheese

All'Arrabiata 27
Pasta with tomatoes and chili

Rigatoni aux truffes* 39
*Rigatoni pasta with truffle**

Pâtes au bœuf 27
Pasta with beef ragout and mushrooms

Grosses crevettes grillées 56
Grilled king prawns

Loup de mer préparé en croûte de sel avec 2 accompagnements au choix 110 (*2 pers. approx. 1,2 kg*)
Salt-crusted whole sea bass with choice of 2 sides

Sole meunière 95
« Meunière» sole fish

Filet de loup « façon Nicole » 48
Sea bass filet « Nicole style »

Daurade entière au citron 38
Whole sea bream baked in papillote with lemon, herbs & olive oil

Œufs brouillés à la truffe* 39
*Scrambled eggs with truffle**

Filet de boeuf sauce au poivre 44
Beef fillet with peppercorn sauce

Entrecôte grillée 65
Grilled rib eye steak

Côte de veau grillée 48
Grilled veal chop

Côtelettes d'agneau Vivienne 39
Grilled lamb cutlets with smocked eggplant

Coquelet au citron confit 37
Roast baby chicken with confit lemon

*****Poulet entier au foie gras 115*** (*idéal pour 3 pers.*)**
Whole roast black leg chicken with foie gras (subject to availability)

*****Gigot d'agneau 95*****
Leg of lamb with spiced couscous (subject to availability)

Brocolis ou haricots verts 8
Steamed broccolini or green beans

Frites maison 8
Homemade french fries

Salade de mesclun 8
Mesclun salad

Gratin dauphinois 8
Baked gratinated potatoes

Purée à la truffe* 12
Truffle mashed potatoes*

Purée 8
Mashed potatoes

Végétarien - Vegetarian
Sans gluten - Gluten free
Recette originale La Petite Maison Nice

Une allergie ? Scannez moi
Any allergy? Scan Me