



EXCELSIOR

Service  
De 12:00 H à 14:30  
et  
19:00 H à 22:30



## CARTE 2019

DÉJEUNER ET DÎNER

TOUS NOS PLATS & DESSERTS SONT FAITS "MAISON"

### ENTRÉES

- Rémoulade de moules au curry, pickles d'oignon doux 9.50 €
- Carpaccio de saumon mariné à l'huile d'olive 13.50 €
- Eventail de melon aux pétales de jambon de Parme 15.50 €
- Tranche de foie gras de canard « Maison »  
& confiture de figues violettes 18.50 €
- Tartare de crabe, gaspacho de tomates au basilic 17.00 €

### SALADES

- Salade César au poulet 17.00 €
- Burrata di Bufala & tomates de saison, pesto de roquette au basilic 16.00€
- Italienne au jambon de Parme, légumes marinés & gressins 15.50 €
- Salade niçoise 16.00 €

### SOUPE

- La petite soupe de poissons de roche rouille & croûtons 11.00 €

### NOS HÛÎTRES

- Côte Bleue No. 2
- 1/2 douzaine 13.50 € Douzaine 25.00 €

### UN CLASSIQUE

- Carpaccio de bœuf au basilic, Copeaux de Grana Padano & pommes frites 19.50 €
- Spaghetti aux fruits de mer & gambas sauvage 24.00 €
- Classique tartare de bœuf préparé par nos soins & pommes frites 22.50 €

### LE MENU DÉCOUVERTE ( DÉJEUNER & DINER ) 39.00 €

Salade Gourmande au foie gras « Maison » & jambon de canard

Ou

6 huîtres Côte Bleue No. 2

Ou

Carpaccio de saumon mariné à l'huile d'olive

Médaille de veau façon gremolata tagliatelle au citron confit

ou

Ravioli niçois avec sauce tomate basilic

Ou

Marmite du pêcheur avec croûtons & rouille ( filet de daurade, St Pierre, loup )

Assortiment de fromages

Ou

La Carte des Desserts

#### Origine de nos viandes:

Entrecôte: Origine France  
Filet de Bœuf: Origine France  
Pièce de bœuf: Origine France  
Tartare de Bœuf: Origine France  
Magret de canard: Origine Européen

#### Vestiaire:

Nous informons notre aimable clientèle que la Direction ne peut être tenue pour responsable des effets déposés.  
We inform our guests that the Management cannot be responsible for deposited items.

### SUGGESTIONS

A consulter au jour le jour

Selon le marché

& les envies du Chef

### PLATS DU JOUR

LE MIDI UNIQUEMENT ( LUNCH ONLY )

LUNDI-SAMEDI 16.40 €  
DIMANCHE 25.00 €

A consulter au jour le jour

Selon le marché

& les envies du Chef

### NOS VIANDES

- Souris d'agneau confite à la provençale & pommes grenaille 24.50 €
- La Pluma de « Pata Negra Bellota » fritto de polenta au chorizo & roquette 27.00 €
- La noix d'Entrecôte grillée (300gr) « Écosse » beurre Maître d'Hôtel, ratatouille niçoise & pommes grenaille 32.00 €
- Filet de bœuf grillé « Limousin » sauce truffe & foie gras, ratatouille niçoise & pommes grenaille 35.00 €
- Côtes d'agneau cuites au poêlon, fondant d'aubergine & tomates confites 27.00 €

### POISSONS ET CRUSTACÉS

- Risotto de noix de Saint-Jacques à la truffe & pousses de roquette 25.00 €
- Dos de loup cuit à la plancha, fenouil confit & beurre anisé 25.00 €
- Longe de thon mi-cuit aigre-doux au sésame grillé et sauce soja 29.50 €
- Gambas sauvages cuites à la plancha, nouilles Soba (japonaises) & émulsion d'une rouille 32.00 €
- Bourride Raphaëloise (Saint Pierre, loup, gambas, daurade royale) 37.00 €

### LES DESSERTS

#### FROMAGES

Bouchon de Rians (chèvre) 5.50 €

Comté Affinage 18 mois 5.50 €

Brie de Meaux à la truffe 5.50 €

La trilogie 14.00 €

Figues rôties au miel, glace au thym & tuile aux amandes 10.50 €

Faisselle de fromage blanc au miel & fruits du mendiant 7.00 €

Café gourmand 7.50 €

Champagne gourmand 17.00€ (hors menu)

Nougat glacé « Maison » 9.00 €

Soupe de pêche au rosé de Provence & sa glace verveine 9.00€

Baba au vieux rhum « Havana Club » & glace rhum raisin 10.00 €

Mille feuille aux fraises & crème fraîche fouettée 10.50 €

Carpaccio d'ananas frais & glace coco 9.50 €

Fondant mi-cuit au chocolat « Maison » & glace vanille 10.50 €

Pavlova aux fruits rouges 11.00 €

Salade d'agrumes infusée à la menthe & sorbet pamplemousse rose 8.50€

Prix nets, TVA comprise (10%) et service compris

Règlements Acceptés:  
Chèque, Visa, Mastercard, Amex, Diners, Tickets Restaurants.

Liste des allergènes alimentaires à votre disposition.