

EST.  1988

L' E M B L È M E

— RESTAURANT —



BYmy)CAR
CÔTE D'AZUR

CÔTÉ BISTROT

ENTRÉES STARTERS

Jambon persillé

Condiments aux Raisins, sauce Savora

Marbled Ham

Grape condiments, Savora sauce

17 €

L'Oeuf parfait

De la Poule blanche, Potage parmentier

White Hen's Perfect Egg

Leek and Potato Soup

16 €

Fromage de Chèvre frais

De la Ferme Pastourelle

Fresh Goat Cheese

From Pastourelle's Farm

16 €

Pissaladière à notre façon

Oignons caramélisés, Anchois

Homemade Pissaladiere

Caramelized onions, Anchovy

15 €

Fêta décomplexée

Pistou de Basilic frais,

Croûton de Tapenade

Feta cheese uninhibited, fresh Basil Pesto,

Tapenade croutons

17 €

VIANDES

MEAT

Côte de Cochon du Périgord

Petits Pois à la française,
Rose de Pomme de terre, sauce Charcutière
Perigord Pork rib, French Peas, Potato Rosette, Charcutière sauce
22 €

Faux Filet (Race à Viande)

Vitelotte, Asperge Verte de Provence,
Jus de Veau au Vin Rouge
*Beef Filet (meat breed), Mash Vitelotte Potato, Green Asparagus from
Provence, Veal Juice with Red Wine*
32 €

Selle d'Agneau de Sisteron

Purée de Pois Chiches, Carotte,
Courgette croustillante au Cumin
*Saddle of lamb from Sisteron, Chickpea, Carrot,
Crispy Zucchini with Cumin*
36 €

Suprême de Volaille Label Rouge farcie au Chorizo

Piment d'Espelette, Poivrons au Thym, Coquillettes
*Free-range Poultry red label, stuffed with Chorizo,
Espelette Pepper, Peppers with Thyme, Pasta Shells*
26 €

POISSONS

FISH

Pavé de Bar de nos côtes

Mousseline de Carottes à l'Anis,
Fenouil en salade
Sea bass from our coasts, Carrot Mousseline with Anise, Fennel salad
38 €

Sole Petit Bateau

Champignons, Asperges blanches de chez
Michael Vaysan, Fumet crémé
*Sole, Mushrooms, White asparagus from Michael Vaysan,
Creamy stock*
45 €

Cabillaud cuit nacré

Févettes à la Menthe, Quinoa
Fromage blanc assaisonné par nos soins
*Pearl cooked cod, Fava Beans with Mint, Quinoa,
Cottage Cheese Homemade Seasoned*
26 €

Homard du Vivier

Selon arrivage
Lobster from our fishpon
Tarif sur demande - *Price on request*

CÔTÉ BRASSERIE

 **Salade Caesar**

Poulet Croustillant

Caesar salad with Crispy Chicken Breast

24 €

 **Salade Niçoise**

Thon frais

Niçoise salad with fresh Tuna

24 €

 **Tartare de Saumon**

Pomme Granny Smith

Salmon Tartare, Granny Smith Apple

24 €

 **Tartare de Thon**

Soja et Kombawa

Tuna Tartare, Soy and Lime

26 €

Tartare de Bœuf

Traditionnel, assaisonné par nos soins

Homemade and Seasoned Beef Tartare

22 €

  **Raviolis**

Légumes Riviera de la Maison Mathy

Raviolis with Riviera Veggies from Maison Mathy

26 €

 **Linguine au Saumon**

Linguini with Salmon

28 €

Burger au Bœuf

Salade Romaine, Oignons pickles,
Tomates confites, Taleggio

*Beef Burger, Romaine lettuce, pickled Onions,
candied Tomatoes, Taleggio*

26 €

FORMULE DÉJEUNER

LUNCH MENU

Pour le Déjeuner uniquement, sauf Week-Ends et Jours Fériés.

Only for Lunch, except on Weekend and Bank Holidays.

Plat du Jour

Daily Suggestion

18 €

Entrée à la carte & Plat du Jour ou Plat du Jour & Dessert au choix

Starter from the menu & Daily Suggestion or Daily Suggestion & Dessert of the Showcase

27 €

Entrée à la Carte + Plat du Jour + Dessert au Choix

Starter, Daily Suggestion & Dessert of the Showcase

32 €

FROMAGES

CHEESES

Sélection par notre Chef de Fromages Affinés

de Chez Eric - 365 Fromages, Valbonne -

Chef's Cheeses Selection from Chez Eric

14 €

DESSERTS

DESSERTS


Pâtisserie au Choix

Desserts sans gluten disponibles

Dessert of the Showcase - No gluten pastries available

11 €

 Plat végétarien ou alternative végétarienne possible
Vegetarian dish or vegetarian version available

 Plat vegan ou alternative vegan possible
Vegan dish or vegan version available

EST.



1988

Prix nets TTC - Service inclus
VAT & Service included