

La Carte

(de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30)

Pour commencer

Apéro « Nananère » : plein de bricoles à grignoter élaborées selon l'humeur du Chef
19€

Pissaladière de tradition servie « comme chez Solange »
13€

Gravlax de saumon en monochrome, framboises et radis
17€

Gambas grillées à la flamme, purée de brocoli, mayonnaise à l'huile de homard, pamplemousse et crackers au sésames
16€

Toast de focaccia grillée, effiloché de bœuf confit, échalotes flambées et sauce bordelaise à la moelle
15€

Nos Pâtes

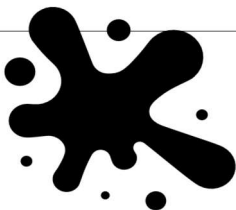
(fabriquées sur plac
à partir de produits brut, farine et œuf)

Macaroni au jambon blanc, mascarpone, parmesan et jus de veau truffé
26€

Casarecci aux gambas, courgettes du jardin, bisque de crustacés et salicornes en persillade
26€

Les P'tits plus

Légumes de saison sautés **6€**
Frites maison **5€**



Nos Plats

(Tous nos plats sont préparés maison
à base de produits frais, bruts et de saison)

Salade d'automne : tomates, figues, feta, noix, betterave et crème de « piquillos »
24€

Risotto au safran de Cagnes-sur-Mer, girolles, sauge, châtaignes et abricots secs
25€

Maquereau farci à la duxelles de champignons, fenouil braisé au jus d'orange, rouille au safran de Cagnes-sur-Mer et râpé de citron noir du jardin
26€

Pêche du jour gratinée à l'ail doux, risotto de petit épeautre au citron, cébette et bisque de homard
28€

Filet mignon de porc grillé, pommes de terre et girolles sautées à la sauge, noisettes et jus court
27€

Paleron de bœuf Simmental braisé, légumes tournés, sauce daube et olives niçoises
28€

Les Menus

Formule du Midi

(uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi)

Plat du jour
+
Café gourmand

29€



Menu « Pichoun »

(jusqu'à 12 ans)

Macaroni au jambon et fromage
OU poulet pané et frites maison
+
Fruits de saison et chantilly
OU 1 boule de glace et chantilly

21€



Menu « Nananère »

(pour le déjeuner et le dîner)

Pissaladière de tradition servie « comme chez Solange »
Ou
Toast de focaccia grillée, effiloché de bœuf confit, échalotes flambées et sauce bordelaise à la moelle
+
Maquereau farci à la duxelles de champignons, fenouil braisé au jus d'orange,
rouille au safran de Cagnes-sur-Mer et râpé de citron noir du jardin
Ou
Filet mignon de porc grillé, pommes de terre grenailles et girolles sautées à la sauge,
noisettes et jus court
+
Clafoutis aux fruits de saison
Ou
Financier à la pistache et fruits exotiques

39€





Les Desserts



Notre Tiramisu signature

12€

Clafoutis aux fruits de saison, sorbet et chantilly

12€

Profiterole, glace vanille et sauce chocolat noir

14€

Financier à la pistache, fruits exotiques et sorbet

13€

Fromage de brebis Corse *@a.serenaantibes* et salade du jardin

12€

Glaces

« Affogato »

8€

Glace vanille, amandes effilées et espresso

Chocolat ou Café « Liégeois »

12€



Coupe « Colonel » à la vodka Bistro

14€

Glaces et sorbets à la boule

3,50€

(vanille, chocolat, café, mangue, framboise, citron)

Chantilly maison au mascarpone et vanille de Tahiti

1€

Sauce chocolat 69% maison

1,50€

