

Our Carpaccio / *I carpacci*

Courgettes Carpaccio marinated with lemon and basil oil <i>Carpaccio di zucchine marinate all'olio di limone e basilico</i>	11.00€
Beef Carpaccio « à l'italienne », roquette salad <i>Carpaccio di manzo all'italiana e rucola</i>	13.00€
Salmon Carpaccio marinated with dill and roses <i>Carpaccio di salmone marinato all'erba cipollina e bacche rosa</i>	13.00€

Horloge Salads / *Le insalate dell'Horloge*

Artichokes salad marinated with candied tomatoes and slice of Parmesan <i>Insalata di carciofi marinata ai pomodori canditi e scaglie di parmigiano</i>	11.00€
The true Niçoise <i>La vera insalata nizzarda</i>	14.00€
Tomato and mozzarella di bufala with basil and olive oil <i>Pomodori cuore di bue, mozzarella di bufala e pesto di olive</i>	14.00€
The Horloge Cesar Salad with grilled chicken <i>Insalata Cesar Ritz dell'Horloge al pollo alla griglia</i>	13.00€

Our salads can also be served as starters as a unique price of 8€

Le insalate possono essere anche servite come antipasto al prezzo unico di 8,00 €

Our Starters / *I nostri antipasti*

Andalusia Gaspacho, brunoise of fried chorizo <i>Gaspacho andaluso, dadini di chorizo fritti</i>	7.00€
Range of melon, Parma ham, mesclun salad from Nice <i>Melone, prosciutto crudo di Parma e mesticanza di Nizza</i>	15.00€
Foie gras with Sauterne and « tatin » fruit tart <i>Terrina di foie gras con 'Sauterne', marmellata di frutta di stagione e toast di pane</i>	18.00€
Gilthead tartar with fresh ginger, crispy vegetables salad <i>'Tartare' di orata allo zenzero fresco e insalata di verdure croccanti</i>	16.00€

Pasta and risotto / *Paste e risotti*

Risotto Arborio with asparagus, Parmesan light cream <i>Riso arborio agli asparagi e crema leggera al parmigiano</i>	16.00€
Prawns and Scallops risotto, spicy Marsala juice <i>Risotto di gamberi e capesante, salsa al Marsala</i>	21.00€
Fresh tagliatelle with lobster and sea-shells fit with Cognac <i>Tagliatelle fresche al dentice e frutti di mare flambé al Cognac</i>	23.00€
Vegetarian penne and Parmesan cheese <i>Penne vegetariane e scaglie di parmigiano</i>	14.00€

Our Fishes / *I pesci*

Our whole fishes are cut on site / *I nostri pesci interi preparati in sala :*

Royal Gilthead grilled with lemon thyme <i>orata reale alla griglia al timo limone</i>	24.00€
Mediterranean Sea bass grilled with fennel <i>spigola intera alla griglia al finocchio</i>	25.00€
Horloge speciality: Our fishes « panaché » and its trilogy of sauces Salmon, sea bass, gilthead, scallops and prawns (400 gr)	32.00€

NET RATES

Cash and credit cards are accepted

*La specialità dell'Horloge : pesci misti, alle 3 salse
salmone, spigola, orata, capesante e gamberi (400 gr)*

Grilled salmon, cherry tomatoes sauce, olive oil emulsion <i>Salmona alla griglia, salsa di pomodorini ciliegia, emulsione d'olio d'oliva</i>	18.00€
Sea scallops on vanilla bourbon stick, Asian flavoured rice and iced carrots <i>Padellata di capesante in spiedini di vaniglia, riso al profumo d'Asia e carote</i>	26.00€
Prawns fit with pastis, Provence recipe <i>Gamberi flambé al Pastis, ricetta provenzale</i>	24.00€
<i>Merluzzo con una leggera crema di pesto</i>	22.00€

Our Meats / Le carni

Tartar « the way you like it » (Raw or back/forth) 225g <i>Tartare di manzo – crudo o appena cotto – (225 gr)</i>	18.00€
Grilled entrecôte, mustard palette (300gr) <i>Bistecca di manzo alla griglia, scelta di senape (300 gr)</i>	19.00€
Whole 4 spices peking duck <i>Petto d'anatra intero laccato alle 4 spazie</i>	24.00€
Fillet with foie gras « poêlé » and Porto sauce (180gr) <i>Filetto di manzo stile Rossini con una salsa al Porto (180 gr)</i>	28.00€
Beef fillet, green pepper sauce from Madagascar (180gr) <i>Filetto di manzo alla salsa al pepe verde di Madagascar (180 gr)</i>	24.00€
Roast loin of lamb, marjolaine juice <i>Carré d'agnello arrosto, sugo alla maggiorana</i>	24.00€
Chicken slices «Like a Wok », Japanese rice <i>Sminuzzato di pollo « come un wok », timballo di riso alla giapponese</i>	18.00 €

Our meats come from C.E.E./ Tutte le nostre carni provengono dall'Unione Europea

Choose two garnishes on the side: Panisses, Rice, Chips, and Today vegetables
Due contorni a scelta : panisses, riso, patate fritte, vedura del giorno

Our Cheese / I formaggi

Cheese platter <i>Piatto di formaggi</i>	8.00€
--	-------

Our Desserts / I desserts

Season fruit Gratin, Grand Marnier Sabayon <i>Frutti di stagione gratinati, zabaglione al Grand Marnier</i>	8.00€
Chocolate cake « fondant » and its orange sorbet <i>Fondente al cioccolato e sorbetto all'arancia</i>	8.00€
“Profiteroles” with black chocolate sauce <i>Profiteroles con salsa al cioccolato fondente</i>	8.00€
Pannacotta “façon Horloge” with pistachio cream and crushed peanuts <i>Pannacotta stile Horloge alla crema di pistacchio e scaglie di arachidi</i>	8.00€
Wild fruits Tiramisu <i>Tiramisu ai frutti di bosco</i>	8.00€
Strawberries and Raspberries Coupe <i>Coppa di fragole o lamponi</i>	7.00€
Daily tart <i>Dolce del giorno</i>	7.00€
Café “Gourmand” <i>Caffé 'goloso'</i>	6.00€

NET RATES

Cash and credit cards are accepted

Our Ice cream / I gelati

Ice cream or sorbet 2 balls / <i>Gelato o sorbetto 2 palline</i>	4.50€
Ice cream or sorbet 3 balls / <i>Gelato o sorbetto 3 palline</i>	6.00€
Coupe Colonel / <i>Sorbetto limone e Vodka</i>	8.00€
Dame blanche / <i>Gelato alla vaniglia, panna montata e salsa al cioccolato</i>	8.00€
Coffee or chocolate Liégeois / <i>Gelato al caffè, panna montata e salsa al caffè</i>	8.00€
Ice cream of the day / <i>Gelato del giorno</i>	8.00€

Menu plaisir 39 €

Foie gras with Sauterne and « tatin » fruit tart
Terrina di foie gras con 'Sauterne', marmellata di frutta di stagione e toast di pane

ou

Trilogy of tartar and Carpaccio
Trilogia di carne alla tartara e carpaccio

ou

Suggestion on the slate *Suggerzione del giorno*

Sea scallops on vanilla bourbon stick, Asian flavoured rice and iced carrots
Padellata di capesante in spiedini di vaniglia, riso al profumo d'Asia e carote

ou

Whole 4 spices peking duck
Petto d'anatra intero laccato alle 4 spazie

ou

Roast loin of lamb, marjolaine juice
Carré d'agnello arrosto, sugo alla maggiorana

Chocolate cake « fondant » and its orange sorbet
Fondente al cioccolato e sorbetto all'arancia

Ou

Pannacotta "façon Horloge" with pistachio cream and crushed peanuts
Pannacotta stile Horloge alla crema di pistacchio e scaglie di arachidi

Ou

Wild fruits Tiramisu *Tiramisu ai frutti di bosco*

Formula Express 17.50 €

(Serve for lunches only)/(servita solo a pranzo)

Today main dish *Suggerzione del giorno*

Glass of wine 12cl or ½ mineral water *Bicchiere di vino 12 cl o ½ bottiglia di acqua minerale*
Coffee *caffé*

Business Menu 24 €

Starter/Main dish and coffee *Antipasto, portata principale e caffè*

ou

Main dish/Dessert and coffee *Portata principale e caffè*

Starter of the day *Antipasto del giorno*

Ou

The Horloge Cesar Salad *Insalata Cesar Ritz dell'Horloge*

ou

Andalusia gaspacho, brunoise of fried chorizo *Gaspacho andaluso, dadini di chorizo fritti*

Main dish of the day *Suggerzione del giorno*

ou

Grilled salmon, cherry tomatoes sauce, olive oil emulsion
Salmona alla griglia, salsa di pomodorini ciliegia, emulsione d'olio d'oliva

ou

Lamb cutlet *Carré d'agnello arrosto, sugo alla maggiorana*

Season fruits gratin *Frutti di stagione gratinati*

Ou

"Profiteroles" with black chocolate sauce *Profiteroles con salsa al cioccolato fondente*
Coffee *Caffé*

Child Menu 12.50 € / Menu bambini 12,50 €

Minced steak with chips and vegetables or half salmon steak *Hamburger, fritte e verdura O salmone*
Ice cream 2 balls *Gelato 2 palline*
Syrup on choice *Scioppo a scelta*

Cash and credit cards are accepted