

LA CARTE « L'HORLOGE »

Nos Entrées

<i>Cœur de saumon fumé « Le Borvo », crème acidulée à l'aneth et salade de légumes crus</i>	18 €
<i>Tomates anciennes, Burrata, vinaigrette au balsamique et basilic frais</i>	17 €
<i>Gaspacho de melon au citron, miel et gingembre, pain frotté à la tomate, Chiffonnade de jambon de Parme</i>	16 €
<i>Terrine de campagne « maison » aux pistaches, pickles de légumes et petit mesclun</i>	17 €
<i>Salade César</i> <i>Salade romaine, tomate, œuf dur, blanc de volaille, grillé, croûtons, sauce césar, parmesan râpé.</i>	17 €
<i>Bavarois d'avocat et de crabe, salade frisée et bille de melon</i>	17 €

Nos poissons

<i>Aïoli de cabillaud « tradition » assortiment de légumes et œuf dur</i>	26 €
<i>Tartare de daurade relevé au gingembre, aneth et coriandre frais, citron vert et huile d'olive, petite frisée et gressin au romarin</i>	24 €
<i>Dos de Saumon poêlé à l'unilatérale sauce à l'oseille, écrasé de pomme de terre au persil</i>	25 €
<i>Filet de bar « Bio » de la baie de Cannes grillé, réduction homardine et asperges vertes rôties</i>	29 €
<i>Mix grill de poissons « pêche du jour » petite rouille et purée de carotte au citron confit</i>	27 €

Nos Pâtes et Risottos

<i>Risotto crémeux, aux courgettes pays</i>	16 €
<i>Risotto aux crevettes et curry</i>	18 €
<i>Lasagne « al Forno » et stracciatella</i>	18 €
<i>Farfadelles sauce tomate</i>	15 €

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,

Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Nos viandes

<i>Tartare de bœuf Traditionnel, préparé « minute » salade et pommes allumettes</i>	23 €
<i>Ballottine de suprême de poulet fermier en farce d'herbes confit d'échalote au miel écrasé de pomme de terre au persil</i>	25 €
<i>Escalope de veau à la crème d'ail nouveau, haricots verts</i>	26 €
<i>Filet mignon de cochon « ibérique », poêlé, jus court fondue d'aubergine et jeunes carottes glacées</i>	26 €
<i>Entrecôte « Argentine » black Angus grillée (280gr) sauce poivre vert Garni salade et pommes allumettes</i>	29 €
<i>Petits farcis Niçois, « maison » coulis de tomates fraîches, copeaux de parmesan, Roquette et basilic</i>	21 €

Nos garnitures

<i>Ratatouille Niçoise</i>	6 €
<i>Frites</i>	
<i>Salade mixte</i>	

Fromages et desserts

<i>Assortiment de 3 fromages affinés, confiture du moment, petite salade St Marcelin, Beaufort et Roquefort</i>	12 €
<i>Tartelette au citron meringué</i>	9 €
<i>Chou crémeux chocolat</i>	10 €
<i>Assiette de fraises à la menthe fraîche</i>	10 €
<i>Fraisier</i>	10 €
<i>Minestrone mangue ananas, parfum vanille</i>	9 €
<i>Mini Café gourmand</i>	11 €
<i>Déclinaison de nos desserts « maison »</i>	



Formule Express 15 €

(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)
Plat du jour et café

Menu Affaires 22 € entrée plat ou plat dessert

(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)

*Gaspacho de melon au citron, miel et gingembre, pain frotté à la tomate,
Chiffonnade de jambon de Parme*

Ou

Salade César

Risotto crémeux, aux courgettes pays

Ou

Plat du jour (viande ou poisson)

Minestrone mangue ananas, parfum vanille

Ou

Pâtisserie du jour

Menu Enfant à 13 €

Un plat au choix et une glace

Gnocchis à la sauce tomate / Volaille rôtie et frites / Cabillaud poêlé et riz

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,

Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Glace ou sorbet 2 boules



Menu Horloge

2 PLATS 27 € / 3 PLATS 34 €

Cœur de saumon fumé « Le Borvo », crème acidulée à l'aneth et salade de légumes crus

Ou

Tomates anciennes, Burrata, vinaigrette au balsamique et basilic frais

Ou

Terrine de campagne « maison » aux pistaches, pickles de légumes et petit mesclun

Dos de Saumon poêlé à l'unilatérale sauce à l'oseille, écrasé de pomme de terre au persil

Ou

Lasagne « al Forno » et stracciatella

Ou

Petits farcis Niçois, « maison » coulis de tomates fraîches, copeaux de parmesan,

Roquette et basilic

Tartelette au citron meringué

Ou

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,

Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Chou crémeux chocolat