

# RESTAURANT

# Beatrice

“

Formée par de grands chefs étoilés Michelin : Alain Ducasse, Didier Aniès et Patrick Raingeard, notre Cheffe, Aude Romero-Filipowski, vous propose une cuisine inspirée par les jardins et ses parfums raffinés. Ses recettes sont élaborées avec des produits frais, locaux et entièrement transformés dans notre cuisine.

*Trained by famous Michelin-starred chefs, Alain Ducasse, Didier Aniès and Patrick Raingeard, our Head Chef, Aude Romero-Filipowski, proposes dishes inspired by the gardens and their sophisticated fragrances. Her recipes are carefully crafted using fresh local produce, prepared exclusively in our kitchens.*

”

## Assiettes Gourmandes

### Gourmet Dishes

### La Mimosa

23,00 €

Comme une Salade Niçoise : Mesclun, tomates, œuf dur, cébettes, olives taggiasche, concombres, poivrons, radis, oignons rouges, basilic, ventrèche de thon et filets d'anchois, assaisonnée d'un filet d'huile d'olive et de fleur de sel.

*Reminiscent of a Niçoise salad: Young leaf salad, tomatoes, hardboiled egg, spring onions, Taggiasche olives, cucumber, peppers, radishes, red onions, basil, tuna belly and anchovy filets, seasoned with a drizzle of olive oil and "fleur de sel".*

### La Magnolia

25,00 €

Salade de pousses d'épinards, pousses de soja, pois gourmands croquants, carottes, menthe et coriandre, accompagnée de gambas rôties, mangue et granola salé, assaisonnée d'une vinaigrette au miel, sauce soja et huile de noix.

*Baby spinach leaves, bean sprouts, crispy mangetout, carrots, mint and coriander, accompanied with roasted gambas, mango and savoury granola, seasoned with honey vinaigrette, soya sauce and walnut oil.*

### La Jasmin

26,00 €

Gravlax de cabillaud à l'hibiscus, sauce avocat-yaourt et houmous de betterave, accompagné d'un quinoa aux herbes et légumes croquants.

*Cod Gravlax with hibiscus, avocado-yoghurt sauce and beetroot hummus with herb quinoa and crunchy vegetables.*

### L'Iceberg

23,00 €

Salade romaine, filet de poulet mariné et rôti, œufs de caille, copeaux de parmesan, croutons à l'ail et oignons frits, assaisonnée d'une sauce césar onctueuse.

*Romaine lettuce, marinated and roasted chicken filet, quail eggs, parmesan shavings, garlic croutons and fried onions, sea-seasoned with a creamy Caesar dressing.*

### La Coquelicot

24,00 €

Tomates noires de Crimée, tomates cerises colorées, roquette, burrata crémeuse, et fruits rouges, servie avec un pesto de basilic et un coulis de fruits rouges au balsamique.

*Black Krim tomatoes, coloured cherry tomatoes, rocket, creamy burrata and red berries, served with basil pesto and a red berry coulis with balsamic vinegar.*

### La Focaccia

23,00 €

Comme une tartine : Ricotta au basilic et tomates séchées, courgettes et poivrons rôtis, jambon de parme et pignons, servie avec une salade de roquette.

*Ricotta with basil and sundried tomatoes, roasted courgettes and peppers, Parma ham and pine nuts, served with a rocket salad.*

"Toutes les salades sont faites maison"  
*All our salads are homemade*



VILLA ET JARDINS  
EPHRUSSI  
DE ROTHSCHILD  
ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS

RESTAURANT  
*Beatrice*

*Suggestions*  
Suggestions

Plat du jour, selon l'inspiration du chef  
*Dish of the day, according to the chef's inspiration*

24,00 €

Tarte salée du jour & mesclun  
*Savoury tart of the day & young leaf salad*

18,00 €

*Menus*  
Set Menus

*Hortensia*

Tarte salée du jour & mesclun  
*Savoury tart of the day & young leaf salad*

Pâtisserie au choix  
*Your choice of pastry*

26,00 €

*Jasmin*

Assiette gourmande Jasmin  
*Jasmin Gourmet Platter*

Pâtisserie au choix  
*Your choice of pastry*

34,00 €

*Enfant*

children's menu

Jusqu'à 12 ans  
*Aged 12 and under*

Croque-Monsieur  
*Toasted ham & cheese sandwich*

Jus d'orange ou jus de pomme  
*Orange or apple juice*

Glace  
*Ice cream*

12,00 €

*L'heure du thé*

Tea Time

Après 15h  
*After 3 pm*

Thé ou infusion  
*A tea or infusion*

Pâtisserie au choix  
*Your choice of pastry*

15,00 €

*Desserts*  
Desserts

Pâtisseries • *Pastries*

11,00 €

Glaces et sorbets (la boule)  
*Ice creams and sorbets (per scoop)*

4,00 €

Salade de fruits • *Fruit salad*

9,50 €

Coupes glacées • *Ice-cream sundaes*

13,50 €

Café gourmand • *Coffee with petits fours*

13,50 €



VILLA ET JARDINS  
EPHRUSSI  
DE ROTHSCHILD  
ACADEMIE DES BEAUX-ARTS

RESTAURANT  
*Beatrice*

*Les Glaces et Sorbets artisanaux*  
*Artisanal ice creams and sorbets*

*Beatrice*

Glace vanille bourbon, brownie, sauce chocolat, crème chantilly, pralin noisette.  
*Bourbon vanilla ice-cream, brownie, chocolate sauce, whipped cream, hazelnut praline.*

*Baronne*

Sorbet violette/myrtille, glace yaourt, granola, grenade, coulis fruits rouges et crème chantilly.  
*Violet/blueberry sorbet, yoghurt ice-cream, granola, pomegranate, red berry coulis and whipped cream.*

*Elisabeth*

Sorbet pêche/rose, glace pistache, coulis pêche, crème chantilly, éclats de pistache et mini meringues.  
*Peach/rose sorbet, pistachio ice-cream, peach coulis, whipped cream, pistachio slivers and mini meringues.*

13,50 € la coupe (*per sundae*)

*Glaces*

Vanille bourbon, chocolat, café, yaourt, caramel beurre salé, pistache.  
*Bourbon vanilla, chocolate, coffee, yoghurt, salted butter caramel, pistachio.*

*Sorbets*

Violette/myrtille, pêche/rose, citron/mimosa, mangue/fleur d'oranger, fraise/coquelicot.  
*Violet/blueberry, peach/rose, lemon/mimosa, mango/orange blossom, strawberry/poppy.*

4,00 € la boule (*per scoop*)

Supplément chantilly/sauce chocolat 2,00 €  
*(Additional whipped cream/chocolate sauce)*



VILLA ET JARDINS  
EPHRUSSI  
DE ROTHSCHILD  
ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS

RESTAURANT  
*Beatrice*

*Pâtisseries*  
Pastries

11,00 €

*La tarte au Citron Meringuée*

Pâte sablée aux amandes, crème généreuse au citron et meringue fondante.  
*Almond shortbread with a generous lemon cream and melt-in-the-mouth meringue.*

*Le Royal*

Biscuit aux amandes, croustillant praliné feuilletine, et mousse au chocolat noir.  
*Almond biscuit, crispy feuilletine praline, and dark chocolate mousse.*

*La Perte Rose aux Framboises*

Crème vanille, confit de framboise à la rose et sablé au sucre de coco.  
*Vanilla cream, confit raspberries with rose and coconut sugar shortbread.*

*La tarte aux Fraises*

Pâte sablée aux amandes, crème légère à la vanille et fraises fraîches.  
*Almond shortbread, light vanilla cream and fresh strawberries.*

*Salade de Fruits Frais*

*Fresh Fruit Salad.*

9,50 €

*Le Café Gourmand*

*Coffee with sweet treats.*

13,50 €



VILLA ET JARDINS  
EPHRUSSI  
DE ROTHSCHILD  
ACADEMIE DES BEAUX-ARTS

# RESTAURANT

# Beatrice

## Boissons Fraîches Cold Beverages

### Les Softs • Soft drinks

Coca-cola / zero (33cl)	6,00 €
Orangina (25cl)	6,00 €
Fever-Tree tonic ou ginger beer (20cl)	6,00 €
Limonade Bio du Comté de Nice (33cl) <i>Comté de Nice Lemonade (organic)</i>	6,00 €
Jus d'orange frais • <i>Fresh orange juice</i> (25cl)	7,50 €
Jus de citron frais • <i>Fresh lemon juice</i> (20cl)	6,50 €
Jus de fruits Bio Maison Benedetti (33cl)	8,00 €
Nectar pêche, nectar abricot, jus pomme/framboise <i>Organic Maison Benedetti Fruit Juices</i> <i>Peach nectar, apricot nectar, apple/raspberry juice</i>	
Thé glacé • <i>Iced tea</i> (25cl)	7,50 €
Café glacé • <i>Iced coffee</i> (25cl)	7,50 €
Sirop à l'eau • <i>Fruit cordial</i>	2,50 €
Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, violette. <i>Mint, pomegranate, lemon, strawberry, peach, violet.</i>	
Supplément sirop • <i>Syrup supplement</i>	1,00 €

### Cocktails sans alcool • Mocktails

<b>Le Diane</b>	12,00 €
Jus de fraise, framboise, sirop de pamplemousse, limonade et citron vert <i>Strawberry juice, raspberry, grapefruit syrup, lemonade and lime</i>	
<b>Le Paradisier</b>	12,00 €
Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de basilic et piment d'Espelette <i>Pineapple juice, orange juice, basil syrup and Espelette pepper</i>	

### Eaux Minérales • Mineral waters

Perrier (33cl)	5,00 €
808 Eau naturelle minérale du Pays d'Aix en Provence plate ou pétillante (75cl) <i>808 Natural mineral water from Aix en Provence</i> <i>still or sparkling</i>	7,00 €
L'eau potable est offerte gracieusement <i>Drinking water is offered free of charge</i>	

## Boissons Chaudes Hot Beverages

Café expresso • <i>Espresso</i>	3,50 €
Café décaféiné • <i>Decaffeinated coffee</i>	3,50 €
Café noisette • <i>Noisette coffee</i>	3,70 €
Café américain • <i>Americano</i>	4,80 €
Café double expresso • <i>Double espresso</i>	6,60 €
Café au lait • <i>Latte</i>	4,80 €
Cappuccino • <i>Cappuccino</i>	4,80 €
Café viennois • <i>Viennese coffee</i>	6,50 €
Chocolat chaud • <i>Hot chocolate</i>	6,50 €
Chocolat viennois • <i>Viennese hot chocolate</i>	7,50 €



Breakfast	6,00 €
Ceylan	6,00 €
Darjeeling	6,00 €
Earl Grey	6,00 €
China Lapsang souchong	6,00 €
Grand goût Russe citron-caviar, bergamote, pétales de fleur <i>lemon-caviar, bergamot, flower petals</i>	6,00 €
Chine Gunpowder	6,00 €
Thé vert menthe • <i>Green tea with mint</i>	6,00 €
Vanille • <i>Vanilla</i>	6,00 €
Quatre fruits rouges • <i>Four red berry</i>	6,00 €
Passion fleurs • <i>Flower passion</i>	6,00 €
Thé blanc, pétales de fleur, arômes abricot, huile essentielle de rose <i>White tea, flower petals, apricot flavour, rose essential oil</i>	

## Infusions, Tisanes Infusions, Herbal Teas

Passion Framboise • <i>Passion Fruit &amp; Raspberry</i> cynorrhodon, pomme, hibiscus, framboise, fruit de la passion • <i>rosehip, apple, hibiscus, raspberry, passion fruit</i>	6,00 €
Samba • <i>Samba</i> hibiscus, pomme, orange, pétales de fleur • <i>hibiscus, apple, orange, flower petals</i>	6,00 €
Tisane Fidji • <i>Fiji Herbal Tea</i> citronnelle, citron vert, pomme, gingembre, écorces d'orange • <i>lemongrass, lime, apple, ginger, orange peel</i>	6,00 €
Tisane du Roy • <i>Tisane du Roy</i> écorces d'orange, bergamote, boutons de fleur de mauve, fruits rouges • <i>orange peel, bergamot, mallow flower buds, red berries</i>	6,00 €
Tisane du Berger • <i>Tisane du Berger</i> verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger, citronnelle • <i>lemon verbena, lime blossom, peppermint, orange blossom, lemongrass</i>	6,00 €
Camomille • <i>Camomile</i>	6,00 €
Verveine • <i>Lemon verbena</i>	6,00 €
Tilleul • <i>Lime blossom</i>	6,00 €
Menthe poivrée • <i>Peppermint</i>	6,00 €



VILLA ET JARDINS  
EPHRUSSI  
DE ROTHSCHILD  
ACADEMIE DES BEAUX-ARTS

# RESTAURANT

# Beatrice

## Bières Beer

### Bières du Comté de Nice Comté de Nice Beer

Bière blonde bio du Mercantour (33cl) <i>Organic Mercantour Lager</i>	7,00 €
Bière blanche bio Côte d'Azur (33cl) Parfum citron bergamote <i>Organic Mercantour Lager Bergamot flavoured</i>	7,00 €
Bière Ambré bio du Mercantour (33cl) <i>Mercantour Amber Beer</i>	7,00 €

## Apéritifs Aperitifs

Aperol Spritz (Aperol, prosecco, eau pétillante) <i>Aperol Spritz (Aperol, prosecco, sparkling water)</i>	13,50 €
Coupe de Prosecco • <i>Prosecco</i> (15cl)	11,00 €
Kir vin blanc cassis, pêche (16cl) <i>Kir white wine blackcurrant, peach</i>	9,00 €
Kir royal cassis, pêche (16cl) <i>Kir royal blackcurrant, peach</i>	18,50 €
Pastis 51 (4cl)	8,00 €
Martini rouge • <i>red</i> (4cl)	8,00 €
Whisky (4cl)	11,00 €
Whisky 12 ans d'âge (4cl) <i>Whisky aged 12 years</i>	18,00 €
Calvados (4cl)	16,00 €
Armagnac (4cl)	20,00 €

## Vins et Champagne Wines & Champagne

	verre • <i>glass</i> 15 cl ou coupe • <i>or flute</i> 15 cl	bouteille 50cl <i>bottle 50cl</i>	bouteille 75cl <i>bottle 75cl</i>
<b>Champagne • <i>Champagne</i></b>			
Champagne Louis Roederer Brut Premier	18,00 €		95,00 €
Champagne Louis Roederer Brut rosé millésimé			120,00 €
<b>Les Blancs • <i>White</i></b>			
Château Font du Broc • AOP Côte de Provence BIO		30,00 €	43,00 €
Pouilly-fumé Domaine Dutartre • AOP Pouilly-fumé	10,00 €		41,00 €
Chablis - Domaine Christophe et fils • AOP Chablis			48,00 €
Domaine le songe de Don Bosco, Cuvée L'orphelin • AOP Côte de Provence	8,50 €		
<b>Les Rosés • <i>Rosé</i></b>			
Château Font du Broc • AOP Côte de Provence BIO		30,00 €	43,00 €
Clos Beylesse • AOP Côtes de Provence	10,00 €		45,00 €
Domaine le songe de Don Bosco, Cuvée L'orphelin - AOP Côte de Provence	8,50 €		
<b>Les Rouges • <i>Red</i></b>			
Château Font du Broc - AOP Côte de Provence BIO		34,00 €	48,00 €
Château Crémat - AOC Bellet			45,00 €
Château Marquis de Mons - AOP Margaux			55,00 €
Domaine le songe de Don Bosco, Cuvée L'orphelin - AOP Côte de Provence	8,50 €		



VILLA ET JARDINS  
EPHRUSSI  
DE ROTHSCHILD  
ACADEMIE DES BEAUX-ARTS