

Restaurant Béatrice

La carte

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

BRISE NIPPONE

Soba au thé vert et coriandre, tataki de thon, aubergines confites aux saveurs asiatiques, shiitakés sautés et wakamé, graines de sésame, légumes croquants et fines tranches de gingembre jeune marinées. Sauce à base de ponzu et huile de sésame
Green tea and coriander soba noodles, tuna tataki, slow-cooked eggplant with Asian flavors, sautéed shiitake mushrooms and wakame, sesame seeds, crunchy vegetables and thin slices of pickled young ginger. Ponzu and sesame oil dressing

25 €

PERLE DU SUD

Poulpe mariné, grenailles et duo de courgettes rôties et croquantes, sauce yaourt à l'ail rôti, condiment aux herbes et sumac, coulis de poivrons
Marinated octopus, baby potatoes and a duo of roasted and crunchy zucchini, roasted garlic yogurt sauce, herb and sumac condiment, red pepper coulis

26 €

JARDIN IMPÉRIAL

Salade romaine, filet de volaille mariné et rôti, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, chips de bacon et oignons frits, assaisonnée d'une sauce Caesar onctueuse
Romaine lettuce, marinated and roasted chicken fillet, parmesan shavings, garlic croutons, crispy bacon and fried onions, dressed with a creamy Caesar sauce

24 €

L'OCÉAN SUSPENDU

Salade fraîcheur de crevettes roses et sauce onctueuse à la mangue, sucrose et légumes croquants, avocat, tomates, fines herbes, réhaussé par un pickles d'oignons rouges
Fresh pink shrimp salad, creamy mango dressing, baby gem lettuce and crunchy vegetables, avocado, tomatoes and fresh herbs, elevated with pickled red onions

25 €

BRUME MARINE

Quinoa aux herbes et citron, chair de crabe à la mayonnaise au yuzu, billes de melon, agrémenté de caviar d'aubergine et salade croquante
Herbed lemon quinoa, crab meat with yuzu mayonnaise, melon pearls, complemented by eggplant caviar and a crisp salad

23 €

ÉCLAT PROVENÇAL

Tomates anciennes juteuses, burrata crémeuse et roquette sauvage, pistou à la pistache et fruits de saison, réhaussés d'un gel de tomates et vinaigre balsamique blanc, éclats de pistaches
Juicy heirloom tomatoes, creamy burrata and wild arugula, pistachio pistou and seasonal fruit, elevated with a tomato gel and white balsamic vinegar, finished with crushed pistachios

24 €

Suggestions

PLAT DU JOUR Selon l'inspiration du chef
Chef's Dish of the Day

24 €

TARTE SALÉE DU JOUR & MESCLUN
Savory tart of the day & mixed salad leaves

18 €

Menus

Menus

Le déjeuner de la Baronne

26 €

Tarte salée du jour & mesclun
*Savoury tart of the day
& mixed salad leaves*

Douceur de Béatrice au choix
*Your choice of Béatrice's
Delectable Delight*

L'instant Béatrice

34 €

Assiette « Jardin Impérial »
*Imperial Garden
Gourmet Dish*

Douceur de Béatrice au choix
*Your choice of Béatrice's
Delectable Delight*

Enfant 12 €

*Jusqu'à 12 ans
For children aged 12 & under*

Croque-Monsieur
Toasted ham & cheese sandwich

Jus d'orange, pomme ou sirop
Orange juice, apple juice or squash

Une boule de glace
One scoop of ice-cream

Les Douceurs de Béatrice

Béatrice's Delectable Delights

FLEUR DE VELOURS 12 €
Bavaroise vanille, cœur fraise-basilic, biscuit croquant noisette
Vanilla bavarois, strawberry-basil heart, hazelnut crunch

NUAGE CITRONNÉ 12 €
Pâte sablée aux amandes, crème généreuse au citron et meringue fondante délicatement dorée
Almond shortbread with a generous lemon cream and golden melt-in-the-mouth meringue topping

RÊVERIE FRUITÉE 12 €
Crème cheesecake, croustillant spéculoos, confit de fruits et myrtilles
Cheesecake cream, speculoos crunch, fruit compote, blueberries

ÉCLAT AMBRÉ 12 €
Praliné croustillant de cacahuète, biscuit noisette, crémeux caramel et crème légère à la cacahuète
Crispy peanut praline, hazelnut biscuit, creamy caramel and light peanut cream

TRÉSORS DU VERGER 9,50 €
Fruits frais du moment et note délicate de citron vert
Fresh seasonal fruits with delicate lime notes

ÉCHAPPÉE GOURMANDE 13,50€
Café, assortiment de douceurs *Coffee & petits fours*

Prix nets. Service compris • La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande • Fin de service du déjeuner 15h00. *Net prices. Service included • The list of allergenic ingredients found in the dishes is available upon request • End of lunch service 3:00 pm.*

Glaces

Ice-creams

4 € la boule 4 € per scoop

Vanille bourbon, chocolat noir suisse, café arabica du Brésil, pistache de Californie, yaourt de Saint-Malo, cheesecake fruits rouges, fleur d'oranger et amande, caramel au sel de Camargue
Bourbon vanilla, swiss dark chocolate, Brazilian Arabica coffee, California pistachio, yogurt from Saint-Malo, red berry cheesecake, orange blossom and almond, Camargue salted caramel

Sorbets

Citron de Sicile et basilic, fraise Sengana et verveine, pêche de vigne, pamplemousse rose, mangue Alphonso d'Inde, cassis de France
Sicilian lemon and basil, Sengana strawberry and verbena, vine peach, pink grapefruit, Alphonso mango from India, blackcurrant from France

Supplément chantilly 2 €
Extra Chantilly cream 2€

Restaurant Béatrice

Les douceurs

Les Douceurs de Béatrice

Béatrice's Delectable Delights

FLEUR DE VELOURS 12 €

Bavaroise vanille, cœur fraise-basilic,
biscuit croquant noisette
Vanilla bavarois, strawberry-basil heart, hazelnut crunch

NUAGE CITRONNÉ 12 €

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

RÊVERIE FRUITÉE 12 €

Crème cheesecake, croustillant spéculoos,
confit de fruits et myrtilles
*Cheesecake cream, speculoos crunch, fruit compote,
blueberries*

ÉCLAT AMBRÉ 12 €

Praliné croustillant de cacahuète, biscuit noisette,
crémeux caramel et crème légère à la cacahuète
*Crispy peanut praline, hazelnut biscuit, creamy caramel
and light peanut cream*

TRÉSORS DU VERGER 9,50 €

Fruits frais du moment et note délicate de citron vert
Fresh seasonal fruits with delicate lime notes

ÉCHAPPÉE GOURMANDE 13,50 €

Café, assortiment de douceurs
Coffee & petits fours

L'heure du thé

Tea time

16 €

Après 15h
After 3 p.m.

Thé ou infusion
Tea or herbal tea

Douceur de Béatrice au choix
*Your choice of Béatrice's
Delectable Delight*

Le goûter de Béatrice

Beatrice's afternoon tea

10 €

Boisson chaude au choix
A hot beverage of your choice

Gâteau du jour
Cake, brownie...
*Cake of the day (slice)
Cake, fruit tart, etc.*

Les Délices glacés

Ice Cream Sundaes

ALPHONSE

Glace vanille bourbon, éclats de brownie fondant, sauce chocolat, crème chantilly, pralin de noisette doré
Bourbon vanilla ice cream with gooey brownie chunks, chocolate sauce, Chantilly cream and golden hazelnut praline

13,50 €

ELISABETH

Sorbet fraise, fraises fraîches marinées à l'huile d'olive et au basilic frais de nos jardins, crème chantilly, et crumble aux amandes

Strawberry sorbet with fresh strawberries, marinated in olive oil and our own garden-grown basil, topped with Chantilly cream and almond crumble

13,50 €

GUSTAVE

Sorbet cassis, glace yaourt doux, granola croustillant, grenades éclatantes, crème chantilly
Blackcurrant sorbet with smooth yoghurt ice cream, crunchy granola, pomegranate jewels and Chantilly cream

13,50 €

Les Signatures

Signatures

LE BELLINI D'ÉTÉ

Sorbet pêche de vigne, sublimé par le Champagne Pol Roger
Vine peach sorbet, topped with Pol Roger Champagne

16 €

FRAÎCHEUR ROSÉE

Granité Champagne et Muscat, accompagné de fruits rouges frais et leur coulis

Champagne and Muscat granita, served with fresh red berries and their coulis

16 €

Glaces

Ice-creams

4 € la boule

4€ per scoop

Vanille bourbon, chocolat noir suisse, café arabica du Brésil, pistache de Californie, yaourt de Saint-Malo, cheesecake fruits rouges, fleur d'oranger et amande, caramel au sel de Camargue
Bourbon vanilla, swiss dark chocolate, Brazilian Arabica coffee, California pistachio, yogurt from Saint-Malo, red berry cheesecake, orange blossom and almond, Camargue salted caramel

Sorbets

Sorbets

4 € la boule

4€ per scoop

Citron de Sicile et basilic, fraise Sengana et verveine, pêche de vigne, pamplemousse rose, mangue Alphonso d'Inde, cassis de France
Sicilian lemon and basil, Sengana strawberry and verbena, vine peach, pink grapefruit, Alphonso mango from India, blackcurrant from France

Supplément chantilly 2 €
Extra Chantilly cream 2€



VILLA & JARDINS
EPHRUSSI DE ROTHSCHILD

CARTE DES BOISSONS

Restaurant Béatrice



Carte signée par - *Drinks menu designed by* **Magali Picherie**
SOMMELIER DE L'ANNÉE - *OF THE YEAR 2022*
Gault&Millau

Cocktails sans alcool *Mocktails*

Alfred	12 €
Sirop basilic, jus de citron frais, ginger beer Fentimans, basilic frais de notre jardin <i>basil syrup, fresh lemon juice, Fentimans ginger beer, our own garden-grown basil</i>	
Leonora	12 €
Purée de framboise, limonade, sirop à la rose <i>Raspberry purée, lemonade, rose syrup</i>	

Boissons fraîches *Cold beverages*

Coca-cola/zéro - 33 cl	7 €
Orangina - 25 cl	7 €
Fentimans tonic ou Ginger beer - 20 cl <i>Fentimans tonic or Ginger beer</i>	7 €
Limonade (bio) du Comté de Nice - 33 cl <i>Organic Comté de Nice lemonade</i>	7 €
Jus d'orange frais - 25 cl <i>Fresh orange juice</i>	8 €
Jus de citron frais - 20 cl <i>Fresh lemon juice</i>	8 €
Jus de fruits (bio) Maison Benedetti - 33 cl <i>Organic Maison Benedetti fruit juice</i>	8 €
Nectar pêche, nectar abricot, jus de pomme-ramboise <i>Peach nectar, apricot nectar, apple-raspberry juice</i>	
Thé glacé maison - 25cl <i>Home made Iced tea</i>	8 €
Café glacé maison - 25cl <i>Home made Iced coffee</i>	8 €
Sirop à l'eau <i>Fruit cordial</i>	3 €
Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche ou violette <i>Mint, pomegranate, lemon, strawberry, peach or violet</i>	
Supplément sirop <i>Cordial supplement</i>	1 €

Bières *Beer*

❖ BRASSERIE DU COMTÉ DE NICE
❖ *Comté de Nice Brewery*

Bière blonde (bio) de la Villa - 33 cL <i>La Villa Organic lager</i>	8 €
Bière blanche (bio) Côte d'Azur - 33 cl <i>Organic Côte d'Azur wheat beer</i>	8 €
Parfum citron bergamote <i>Lemon bergamot flavour</i>	
Bière ambrée (bio) du Mercantour - 33 cl <i>Organic Mercantour amber beer</i>	8 €

Eaux minérales *Mineral water*

Perrier - 33 cl	6 €
Thonon eau minérale plate - 75 cl <i>Thonon still mineral water</i>	8 €
Chateldon eau minérale finement pétillante - 75 cl <i>Chateldon lightly sparkling mineral water</i>	8 €
L'eau potable est offerte gracieusement <i>Tap water is available free of charge</i>	

Apéritifs *Aperitifs*

Gin Cap Tonic - 26 cl	15 €
Gin Cap, Fentimans tonic, citron, romarin de nos jardins	
<i>Gin Cap, Fentimans tonic, lemon, rosemary from our garden</i>	
Aperol Spritz - 26 cl	15 €
Aperol, prosecco, eau pétillante <i>Aperol, prosecco & sparkling water</i>	
Hugo Spritz - 26 cl	15 €
Saint-Germain, prosecco, eau pétillante <i>Saint-Germain, prosecco & sparkling water</i>	
Limoncello Spritz - 26 cl	15 €
Limoncello, prosecco, eau pétillante <i>Limoncello, prosecco & sparkling water</i>	
DOCG Asolo Prosecco superiore, Bedin - 15 cl - La coupe <i>Prosecco</i>	11 €
Kir vin blanc - 16 cl Cassis, pêche <i>Kir with white wine Blackcurrant, peach</i>	11 €
Kir royal - 16 cl Cassis, pêche <i>Kir royal Blackcurrant, peach</i>	20 €
Limoncello - 4 cl <i>Limoncello</i>	10 €
Pastis 51 - 4 cl <i>Pastis 51</i>	10 €
Martini rouge / Bianco - 4 cl <i>Martini Rosso / Bianco</i>	10 €
Chartreuse 9 ^e centenaire - 4 cl <i>Chartreuse 9th centenary</i>	13 €
Whisky BM Signature 5 ans d'âge - 4 cl <i>aged 5 years</i>	13 €
Whisky BM Signature 15 ans d'âge - 4 cl <i>aged 15 years</i>	20 €
Cognac Remy Martin VSOP - 4 cl <i>Cognac Remy Martin VSOP</i>	20 €

Vins et Champagnes

Wines & Champagnes

Champagne *Champagne*

	Verre <i>glass</i>	Bouteille <i>bottle</i>
	15 cl	75 cl
Champagne Pol Roger Brut Réserve	19 €	100 €
Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé	23 €	122 €

Les Blancs *White*

Bellet (bio) Château de Crémat <i>La Rose Blanche</i> 2024	11 €	52 €
Vin de pays du Var (bio) Domaine Gavoty <i>Cigale</i>	9 €	38 €
IGP Ile de Beauté* E. Petre <i>Les Tontons Trinquers</i> 2024		40 €
Doc Roero (Italie, Piémont) Diego Rivetti <i>Arnéis</i> 2025	10 €	44 €
Pouilly-fumé Domaine Dutarte 2024	11 €	49 €
Sancerre Domaine D. Chotard <i>Marcel Henri</i> 2023		59 €
Chablis (bio) Domaine des Malandes 2023	12 €	55 €
Beaune Domaine Germain <i>Montagne Saint Désiré</i> 2023	19 €	92 €

Les Rosés *Rosé*

Bellet (bio) Domaine de Toasc 2024	12 €	59 €
Vin de pays du Var (bio) Domaine Gavoty <i>Cigale</i>	9 €	38 €
Côtes de Provence (bio) Château Malherbe <i>Le Fort</i> 2025	11 €	49 €

Les Rouges *Red*

Bellet (bio) Château de Crémat 2022	14 €	67 €
Vin de pays du Var (bio) Domaine Gavoty <i>Cigale</i>	9 €	38 €
Docg Barbera d'Asti (Italie, Piémont) La Casa in collina	10 €	45 €
Bourgogne Côtes d'Auxerre Domaine Grivot Goisot <i>Pinot noir</i> 2023	11 €	50 €
Saint-Emilion grand cru Chateau Cartier 2021		69 €

Toutes nos appellations sont AOC/AOP. Sauf mention contraire indiquée par une *.
Prix nets. Service compris | L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices. Service included | Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

Boissons chaudes *Hot beverages*

Café expresso <i>Espresso coffee</i>	4 €
Café décaféiné <i>Decaffeinated coffee</i>	4 €
Café noisette <i>Caffè macchiato</i>	4 €
Café américain <i>Americano</i>	6 €
Café double expresso <i>Double espresso</i>	7 €
Café au lait <i>Caffè latte</i>	6 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	6 €
Café viennois <i>Viennese coffee</i>	7 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	7 €
Chocolat viennois <i>Viennese hot chocolate</i>	8 €

Thés *Tea*

Breakfast	6 €
Darjeeling	6 €
Earl Grey	6 €
China Lapsang souchong	6 €
Rooibos Citrus	6 €
Rooibos, citron, clémentine, orange, noix de kola <i>Rooibos, lemon, clementine, orange, kola nuts</i>	
Grand goût Russe	6 €
Citron-caviar, bergamote, pétales de fleur <i>Lemon-caviar, bergamot, flower petals</i>	
Chine Gunpowder <i>Gunpowder tea</i>	6 €
Thé vert menthe <i>Green tea with mint</i>	6 €
Vanille <i>Vanilla</i>	6 €
Quatre fruits rouges <i>Four red berries</i>	6 €
Thé vert jasmin <i>Green tea with jasmine</i>	6 €
Passion fleurs <i>Flower passion</i>	6 €
Thé blanc, pétales de fleur, arôme abricot, huile essentielle de rose <i>White tea, flower petals, apricot aroma, rose essential oil</i>	

Infusions, tisanes *Infusions & herbal teas*

Essence de la Villa <i>Essence de la Villa</i>	7 €
Infusion d'herbes aromatiques de notre potager <i>Infusion of aromatic herbs from our vegetable garden</i>	
Carcadet Provence <i>Carcadet Provence</i>	6 €
Fleurs d'hibiscus, pomme, arôme pêche et abricot <i>Hibiscus flower, apple, peach & apricot flavours</i>	
Passion framboise <i>Raspberry passion</i>	6 €
Cynorrhodon, pomme, hibiscus, framboise, fruit de la passion <i>Rose hip, apple, hibiscus, raspberry, passion fruit</i>	
Tisane Fidji <i>Fidji herbal tea</i>	6 €
Citronnelle, citron vert, pomme, gingembre, écorces d'orange <i>Lemongrass, lime, apple, ginger & orange peel</i>	
Tisane Happy Dreams <i>Happy Dreams herbal tea</i>	6 €
Citronnelle, badiane, écorces de citron, huile essentielle de clémentine, arôme vanille <i>Lemongrass, star anise, lemon zest, essential clementine oil, vanilla aroma</i>	
Tisane du Berger <i>Shepherd's Herbal tea</i>	6 €
Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger, citronnelle <i>Verbena, lime blossom, peppermint, orange blossom & lemongrass.</i>	
Camomille <i>Chamomile</i>	6 €
Verveine <i>Lemon verbena</i>	6 €

Restaurant Béatrice

Allergènes

Les salades et quiches *Salads and tarts*

	Lactose - Milk	Œufs - Eggs	Fruits à coques - Tree nuts	Arachide - Peanuts	Celeri - Celery	Lupin - Lupin	Sésame - Sesame	Soya - Soybeans	Moutarde - Mustard	Gluten - Gluten	Poisson - Fish	Crustacés - Crustaceans	Mollusques - Shellfish	Sulfite - Sulphite
Brise nippone														
Jardin impérial														
Brume marine														
Perle du sud														
Éclat provençal														
Océan suspendu														
Croque monsieur														
Quiche lorraine														
Quiche courgette chèvre														

Les pâtisseries *Pastries*

Fleur de velours														
Nuage citronné														
Rêverie fruitée														
Éclat ambré														
Flan														
Cake citron														
Cake chocolat														
Cake marbré														
Financier														
Tiramisu														
Cookie														
Pana cotta														
Brownie														
Tarte aux poires														
Tarte aux abricots														

Les glaces et sorbets Ice-cream

Lactose - Milk
 Œufs - Eggs
 Fruits à coques - Tree nuts
 Arachide - Peanuts
 Celeri - Celery
 Lupin - Lupin
 Sésame - Sesame
 Soja - Soybeans
 Moutarde - Mustard
 Gluten - Gluten
 Poisson - Fish
 Crustacés - Crustaceans
 Mollusques - Shellfish
 Sulfite - Sulphite

Vanille bourbon de Madagascar															
Chocolat noir suisse															
Café arabica du Brésil															
Caramel sel de Camargue															
Pistache de Californie															
Yaourt de Saint-Malo															
Cheesecake fruits rouges															
Fleur d'oranger et amande															

Sorbets

Fraise Sengana et verveine															
Cassis de France															
Citron de Sicile et basilic															
Mangue Alphonso d'Inde															
Pêche de vigne															
Pamplemousse rose															



VILLA & JARDINS
 EPHRUSSI DE ROTHSCHILD