

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

26 €

Salade de riz noir à la cacahuète et coriandre, fines tranches de saumon fumé, mangue, avocat, edamame, légumes croquants et grenade, assaisonnée d'une vinaigrette à la sauce soja et cacahuète.

Black rice salad with peanuts and coriander, thinly sliced smoked salmon, mango, avocado, edamame and crunchy vegetables, seasoned with soya sauce and peanut vinaigrette.

VELOURS D'HIVER

24 €

Velouté de légumes de saison servi avec un œuf poché, fondue de poireaux, chorizo ibérique et pain croustillant au fromage frais.

Seasonal vegetables velouté, served with a poached egg, melt-in-the-mouth leeks, hazelnuts, Iberian chorizo and crispy bread with cream cheese.

BRUME DU VERGER

25 €

Feuilleté de cabécou aux oignons rouges confits, pousses d'épinards, cerneaux de noix, magret fumé, et fruit de saison rôti, assaisonné d'une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et au sirop d'érable.

Cabécou cheese turnover with red onion confit, spinach leaves, walnut kernels, smoked duck's breast and roasted seasonal fruit, seasoned with wholegrain mustard and maple syrup vinaigrette.

Suggestions

Suggestions

PLAT DU JOUR Selon l'inspiration du chef

24 €

Dish of the day, according to the chef's inspiration

TARTE SALÉE DU JOUR & MESCLUN

18 €

Savoury tart of the day with young salad leaves

Menus *Menus*

Le déjeuner de la Baronne 26 €

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

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

L'instant Béatrice 34 €

Assiette gourmande
« Velours d'hiver »
Gourmet Dish "Winter Velvet"

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

Enfant 12 €

*Jusqu'à 12 ans
12 years old and under*

Croque-Monsieur
*Grilled ham and cheese
sandwich*

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

Glace
Ice-cream

Les Douceurs de Béatrice *Béatrice's Delectable Delights*

MONT BLANC

Délicat sablé aux amandes, cœur fruité de cassis,
meringue croustillante, chantilly vanillée et nuage de marron.
*Delicate almond shortbread, fruity blackcurrant heart,
crunchy meringue, vanilla whipped cream and chestnut cloud.*

12 €

ÉCLAT AMBRÉ

Douce harmonie de noisettes et d'amandes, biscuit moelleux
et cœur praliné fondant, délicatement enrobé d'un glaçage lacté
aux reflets dorés.
*Harmonious blend of hazelnuts and almonds, soft sponge and melting
praline heart, delicately coated with a milky glaze and a golden glint.*

12 €

MIROIR DES TROPIQUES

Biscuit moelleux aux noisettes, croustillant ivoire, cœur fruité de mangue
et fruits exotiques, le tout enveloppé d'une mousse légère à la mangue.
*Soft hazelnut biscuit, ivory crunch, fruity heart of mango and exotic fruits,
wrapped in a light mango mousse.*

12 €

Glaces *Ice-creams*

4 € la boule *4 € per scoop*

Vanille bourbon, chocolat, café,
cookie & caramel, pistache,
noisette, fraise.

*Bourbon vanilla, chocolate, coffee,
cookie & caramel, pistachio,
hazelnut, strawberry.*

Sorbets

Cassis, citron & citron vert,
fruit de la passion & mangue.
*Blackcurrant, lemon & lime,
passion fruit & mango*



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.*

VILLA & JARDINS
EPHRUSSI DE ROTHSCHILD

Restaurant Béatrice

Les douceurs



Notre Chef Pâtissier Patrick Mesiano, installé à Beaulieu-sur-Mer, a été honoré de la récompense « Prix Passion Dessert Guide Michelin 2024. »

Our Pastry Chef, Patrick Mesiano, established in Beaulieu-sur-Mer, has been awarded the "Passion Dessert Prize Michelin Guide 2024."

Les Douceurs de Béatrice

Béatrice's Delectable Delights

MONT BLANC

Délicat sablé aux amandes, cœur fruité de cassis, meringue croustillante, chantilly vanillée et nuage de marron.

Delicate almond shortbread, fruity blackcurrant heart, crunchy meringue, vanilla whipped cream and chestnut cloud.

ÉCLAT AMBRÉ

Douce harmonie de noisettes et d'amandes, biscuit moelleux et cœur praliné fondant, délicatement enrobé d'un glaçage lacté aux reflets dorés.

Harmonious blend of hazelnuts and almonds, soft sponge and melting praline heart, delicately coated with a milky glaze and a golden glint.

MIROIR DES TROPIQUES

Biscuit moelleux aux noisettes, croustillant ivoire, cœur fruité de mangue et fruits exotiques, le tout enveloppé d'une mousse légère à la mangue.

Soft hazelnut biscuit, ivory crunch, fruity heart of mango and exotic fruits, wrapped in a light mango mousse.

Glaces

Ice-creams

12 €

4 € la boule
4€ per scoop

Vanille bourbon, chocolat, café, cookie & caramel, pistache, noisette, fraise
Bourbon vanilla, chocolate, coffee, cookie & caramel, pistachio, hazelnut, strawberry

12 €

Sorbet

Sorbet

12 €

Citron & citron vert, cassis, fruit de la passion & mangue.
Blackcurrant, lemon & lime, passion fruit & mango

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, tarte aux fruits...)
Cake of the day (slice)
(Cake, fruit tart, etc.)*

Prix nets. Service compris • La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.
Net prices. Service included • The list of allergenic ingredients found in the dishes is available upon request.



VILLA & JARDINS
EPHRUSSI DE ROTHSCHILD

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 €
Ceylan	6 €
Darjeeling	6 €
Earl Grey	6 €
China Lapsang souchong	6 €
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 €
Tilleul <i>Lime blossom</i>	6 €

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 alcoolMocktails

Flocon <i>Snowflake</i>	12 €
Jus de poire, ginger beer Fentimans, cannelle infusée, jus d’orange <i>Pear juice, Fentimans ginger beer, infused cinnamon, orange juice</i>	
Jardin d’hiver <i>Winter Garden</i>	12 €
Limonade à la rose Fentimans, jus de cranberry, thé vanille, zeste d’orange, verveine fraîche <i>Fentimans rose lemonade, cranberry juice, vanilla tea, orange zest, freshly picked verbena</i>	

Boissons fraîchesCold beverages

Coca-cola/zéro - 33 cl	7 €
Orangina - 25 cl	7 €
Fentimans tonic, Ginger beer ou Limonade à la Rose - 20 cl <i>Fentimans tonic, Ginger beer or Rose lemonade</i>	7 €
Limonade (bio) du Comté de Nice - 33 cl <i>Organic Comté de Nice lemonade</i>	7 €
Jus de fruits (bio) Maison Benedetti - 33 cl <i>Organic Maison Benedetti fruit juice</i>	8 €
Nectar pêche, nectar poire, jus d’orange <i>Peach nectar, pear nectar, orange 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, violette <i>Mint, pomegranate, lemon, strawberry, peach or violet</i>	
Supplément sirop <i>Cordial supplement</i>	1 €

BièresBeer

🍷 BRASSERIE DU COMTÉ DE NICE 🍷 <i>Comté de Nice Brewery</i>	
Bière blonde (bio) de la Villa - 33 cL <i>La Villa Organic lager</i>	7 €
Bière blanche (bio) Côte d’Azur - 33 cl <i>Organic Côte d’Azur wheat beer</i>	7 €
Parfum citron bergamote <i>Lemon bergamot flavour</i>	
Bière ambrée (bio) du Mercantour - 33 cl <i>Organic Mercantour amber beer</i>	7 €

Eaux minéralesMineral 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>	

ApéritifsAperitifs

Gin Cap Tonic - 26 cl	15 €
Gin Cap, Fentimans tonic, citron, romarin <i>Gin Cap, Fentimans tonic, citron & rosemary</i>	
Aperol Spritz - 26 cl	15 €
Aperol, prosecco, eau pétillante <i>Aperol, prosecco & sparkling water</i>	
Saint-Germain Spritz - 26 cl	15 €
Saint-Germain, prosecco, eau pétillante <i>Saint-Germain, prosecco & sparkling water</i>	
Prosecco - 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

	Verre <i>glass</i>	Bouteille <i>bottle</i>	Bouteille <i>bottle</i>
	15 cl	50 cl	75 cl
Champagne <i>Champagne</i>			
Champagne Louis Roederer Collection 245	19 €		100 €
Champagne Louis Roederer Brut rosé millésimé			125 €

Les BlancsWhite

Bellet (bio) Château de Crémât <i>La Rose Blanche</i> 2024	11 €		51 €
Côtes de Provence (bio) Domaine le Songe de Don Bosco		26 €	38 €
IGP Ile de Beauté* Domaine E Petre <i>Les Tontons Trinqueurs</i> 2024	9 €		38 €
Jane Bandol (bio) Domaine Ray 2024	11 €		53 €
Pouilly-fumé Domaine Dutarte 2024	10 €		47 €
Chablis Domaine Christophe et fils 2023	12 €		57 €
Beaune, Chardonnay Domaine Germain <i>Montagne Saint Désiré</i> 2022	24 €		115 €

Les RosésRosé

Bellet (bio) Domaine de Toasc 2022	13 €		60 €
Côtes de Provence (bio) Domaine le Songe de Don Bosco	9 €	26 €	38 €
Côtes de Provence (bio) Château Malherbe <i>Pointe du Diable</i> 2024	11 €		53 €

Les RougesRed

Bellet (bio) Château de Crémât 2021	14 €		67 €
Côtes de Provence (bio) Domaine le Songe de Don Bosco 2023		26 €	38 €
IGP Ile de Beauté* Domaine E Petre <i>Sulia</i> 2024	9 €		40 €
Margaux Château Marsac Seguireau 2014	14 €		66 €
Côtes d’Auxerre, Pinot noir Domaine Grivot Goisot Bourgogne 2023	10 €		45 €

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

Restaurant Béatrice

Allergènes

	Lactose - Milk	Œufs - Eggs	Fruits à coques - Tree nuts	Arachide - Peanuts	Céleri - Celery	Lupin - Lupin	Sésame - Sesame	Soja - Soybeans	Moutarde - Mustard	Gluten - Gluten	Poisson - Fish	Crustacés - Crustaceans	Mollusques - Shellfish	Sulfite - Sulphite
Les salades et quiches <i>Salads and tarts</i>														
Velours d'hiver														
Brise nippone														
Brume du verger														
Croque monsieur														
Quiche chèvre poireaux														
Quiche lorraine														
Les pâtisseries <i>Pastries</i>														
Le Mont Blanc														
Éclat ambré														
Miroir des Tropiques														
Le cake citron														
Le cake marbré														
Le cake chocolat														
Le financier														
Le cookie														
Le flan														
Cheese cake														
Le brownie														
Tarte aux abricots														
Tarte aux poires														
Croissant														
Pain au chocolat														
Pain aux raisins														
Brioche sucrée														

Les glaces et sorbets
Ice-cream

	Lactose - Milk	Œufs - Eggs	Fruits à coques - Tree nuts	Arachide - Peanuts	Céleri - Celery	Lupin - Lupin	Sésame - Sesame	Soja - Soybeans	Moutarde - Mustard	Gluten - Gluten	Poisson - Fish	Crustacés - Crustaceans	Mollusques - Shellfish	Sulfite - Sulphite
Vanille bourbon														
Chocolat														
Café														
Cookie & caramel														
Pistache														
Noisette														
Fraise														
Cassis														
Citron & citron vert														
Fruit de la passion & mangue														
Fraise														



VILLA & JARDINS
EPHRUSSI DE ROTHSCHILD