

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

SALADE NIÇOISE

Mesclun, tomates d'été, œuf doré, cébettes, olives taggiasche, concombres, poivrons, radis croquants, oignons rouges, basilic parfumé, ventrèche de thon et filets d'anchois, une touche d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.

NIÇOISE SALAD

Mixed salad leaves, summer tomatoes, golden egg, spring onion, Taggiasche olives, cucumber, bell peppers, crunchy radishes, red onions, fragrant basil leaves, tuna belly & anchovy fillets, a touch of olive oil & a pinch of fleur de sel.

SAUMON FUMÉ

Pancakes moelleux aux herbes fraîches, chantilly au mascarpone et citron vert, salade de mesclun.

SMOKED SALMON

Soft pancakes with fresh herbs, mascarpone Chantilly with lime & mixed salad leaves.

TOMATE CŒUR DE BOEUF

Burrata crémeuse, roquette et pistou.

BEEF TOMATOES

Creamy Burrata, rocket & pesto.

23 €

CLUB SANDWICH AU POULET

Œuf dur, tomate, salade, mayonnaise, servi avec chips et salade.

CHICKEN CLUB SANDWICH

Hard-boiled egg, tomato, salad leaves & mayonnaise, Served with crisps & salad.

23 €

TARTE SALÉE DU JOUR

Quiche lorraine ou quiche chèvre-courgette accompagnée de salade de mesclun.

SAVOURY TART OF THE DAY

Quiche Lorraine or goat's cheese & courgette quiche served with mixed salad leaves.

18 €

22 €

21 €



VILLA & JARDINS
EPHRUSSI DE ROTHSCHILD



Menus *Menus*

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

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*

Le menu Fête des Roses 45 €

ENTRÉE *STARTER*

Tatin d'aubergine, pesto de tomates, fromage de chèvre frais, roquette et tomates cerises
*Aubergine tarte tatin,
Tomato pesto, fresh goat's cheese,
rocket & cherry tomatoes*

PLAT *MAIN COURSE*

Pavé de saumon, polenta crémeuse, sauce vierge à la mangue
*Salmon fillet, creamy polenta
& mango sauce vierge*

DESSERT *DESSERT*

Essence de Rose

Biscuit cuillère aérien, croquant au chocolat blanc, confit de rose, crémeux framboise, bavaoise vanille

*Light sponge finger biscuit, white
chocolate crisp, candied rose,
raspberry cream
& vanilla bavaoise*

Les Douceurs de Béatrice

Béatrice's Delectable Delights

ESSENCE DE ROSE

12 €

Biscuit cuillère aérien, croquant au chocolat blanc, confit de rose, crémeux framboise, bavaoise vanille.

*Light sponge finger biscuit, white chocolate crisp,
candied rose, raspberry cream & vanilla bavaoise.*

NUAGE CITRONNÉ

12 €

Pâte sablée aux amandes, crème généreuse au citron et meringue fondante.

*Almond shortbread, generous lemon cream
& melt-in-the-mouth meringue.*

ECLAT AMBRÉ

12 €

Praliné croustillant de cacahuète, biscuit noisette, crémeux caramel et crème légère à la cacahuète, sublimés d'une touche ambrée.

*Soft hazelnut biscuit, peanut crisp, soft caramel cream,
smooth & creamy mousse & caramelised peanut shards.*

MIROIR DES TROPIQUES

12 €

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 mango and exotic fruit
heart, all wrapped in a light mango mousse.*

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, café, yaourt, cookie & caramel, pistache, cheesecake & myrtille

*Bourbon vanilla, chocolate,
coffee, yoghurt, cookie & caramel,
pistachio, blueberry & cheesecake*

Sorbets

Citron & citron vert, fraise, cassis, fruit de la passion & mangue
*Lemon & lime, strawberry,
blackcurrant, passion fruit & mango*

Restaurant Béatrice

Les douceurs

Les Douceurs de Béatrice

Béatrice's Delectable Delights

ESSENCE DE ROSE

Biscuit cuillère aérien, croquant au chocolat blanc, confit de rose, crémeux framboise, bavaroise vanille.

Light sponge finger biscuit, white chocolate crisp, candied rose, raspberry cream & vanilla bavaroise.

12 €

NUAGE CITRONNÉ

Pâte sablée aux amandes, crème généreuse au citron et meringue fondante.

Almond shortbread, generous lemon cream & melt-in-the-mouth meringue.

12 €

ECLAT AMBRÉ

Praliné croustillant de cacahuète, biscuit noisette, crémeux caramel et crème légère à la cacahuète, sublimés d'une touche ambrée.

Soft hazelnut biscuit, peanut crisp, soft caramel cream, smooth & creamy mousse & caramelised peanut shards.

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 mango and exotic fruit heart, all wrapped in a light mango mousse.

12 €



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 Délices glacés

Iced Delights

Glaces

Ice-creams

4 € la boule

4€ per scoop

Vanille bourbon, chocolat,
café, yaourt, pistache,
cookie & caramel,
cheesecake & myrtille
*Bourbon vanilla, chocolate,
coffee, yoghurt, pistachio,
cookie & caramel,
blueberry & cheesecake*

Supplément chantilly 2 €

Extra Chantilly cream 2€

Sorbet

Sorbet

4 € la boule

4€ per scoop

Citron & citron vert, fraise,
fruit de la passion & mangue,
cassis
*Lemon & lime, strawberry,
passion fruit & mango,
blackcurrant*

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*



VILLA & JARDINS
EPHRUSSI DE ROTHSCHILD

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.

CARTE DES BOISSONS

Restaurant Béatrice



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

Boissons fraîches *Cold beverages*

Limnade rose de La Villa - 33 cl <i>Villa rose lemonade</i>	7 €
Limnade (bio) du Comté de Nice - 33 cl <i>Organic Comté de Nice lemonade</i>	7 €
Coca-cola/zéro - 33 cl	7 €
Orangina - 25 cl	7 €
<i>Fentimans</i> tonic ou Ginger beer - 20 cl <i>Fentimans tonic or Ginger beer</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> Nectar pêche, nectar abricot, jus de pomme-ramboise <i>Peach nectar, apricot nectar, apple-raspberry juice</i>	8 €
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> Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche ou violette <i>Mint, pomegranate, lemon, strawberry, peach or violet</i>	3 €
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>	7 €
Bière blanche (bio) Côte d'Azur - 33 cl <i>Organic Côte d'Azur wheat beer</i> Parfum citron bergamote <i>Lemon bergamot flavour</i>	7 €
Bière ambrée (bio) du Mercantour - 33 cl <i>Organic Mercantour amber beer</i>	7 €

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*

Aperol Spritz - 26 cl Aperol, prosecco, eau pétillante <i>Aperol, prosecco & sparkling water</i>	15 €
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

Champagne *Champagne*

	Verre <i>glass</i>	Bouteille <i>bottle</i>	Bouteille <i>bottle</i>
	15 cl	50 cl	75 cl
Champagne Pol Roger Brut Réserve	19 €		100 €
Champagne Louis Roederer Brut rosé millésimé			130 €

Les Blancs *White*

Bellet (bio) Château de Crémat <i>La Rose Blanche</i> 2024	11 €		51 €
Côtes de Provence (bio) Domaine le Songe de Don Bosco	9 €	26 €	38 €
IGP Ile de Beauté* Domaine E Petre <i>Les Tontons Trinqueurs</i> 2024	9 €		38 €
Jane Bandol (bio) Domaine Ray 2024			53 €
Pouilly-fumé Domaine Dutarte 2024	10 €		47 €
AOC Chablis Bio Domaine des Malandes 2023	12 €		58 €
Beaune, Chardonnay Domaine Germain <i>Montagne Saint Désiré</i> 2022			115 €

Les Rosés *Rosé*

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 Rouges *Red*

Bellet (bio) Château de Crémat 2021	14 €		67 €
Côtes de Provence (bio) Domaine le Songe de Don Bosco 2023	9 €	26 €	38 €
IGP Ile de Beauté* Domaine E Petre <i>Sulia</i> 2024	9 €		40 €
AOP Saint-Emilion grand cru Chateau Cartier 2021	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

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*

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

Céleri - Celery

Lupin - Lupin

Sésame - Sesame

Soja - Soybeans

Moutarde - Mustard






























Gluten - Gluten

Poisson - Fish

Crustacés - Crustaceans



















Mollusques - Shellfish

Sulfite - Sulphite

Salade niçoise																
Saumon fumé																
Tomate cœur de bœuf																
Club sandwich au poulet																
Entrée menu																
Plat menu																
Croque Monsieur																
Quiche lorraine																
Quiche chèvre-courgette																







Les pâtisseries

Pastries

Essence de Rose																
Nuage Citronné																
Velours ambré																
Miroir des tropiques																

Les glaces et sorbets

Ice-cream

Pistache																
Yaourt																
Vanille bourbon																
Chocolat																
Cookie et caramel																
Cheesecake et myrtille																
Café																
Citron et citron vert																
Cassis																
Mangue et fruit de la passion																
Fraise																





VILLA & JARDINS
EPHRUSSI DE ROTHSCHILD