

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

Riz perlé au vinaigre de riz, gambas rôties, edamames, chou rouge croquant et carottes, mangue et avocat, rehaussé de basilic thaï, cébette et sésame, sauce miel-soja à l'huile de noix.

25 €

JAPANESE BREEZE

Short grain rice with rice vinegar, roasted prawns, edamame, crunchy red cabbage, carrots, mango and avocado, seasoned with Thai basil, spring onions and sesame and a honey, soya sauce and walnut oil dressing.

FLORENCE EN ÉVEIL

Salade d'orzo au pesto de tomates séchées, asperges vertes croquantes et pousses d'épinards, copeaux de parmesan et jambon de Parme affiné, œuf mollet au cœur fondant.

23 €

FLORENTINE AWAKENING

Orzo salad with sundried tomato pesto, crunchy green asparagus, spinach leaves & parmesan shavings, served with aged Parma ham and a soft-boiled egg.

ÉCRIN DU TERROIR

Mesclun du moment, pommes de terre fondantes, radis croquants et champignons de Paris, jambon truffé et comté affiné 18 mois, sauce gribiche à la moutarde à l'ancienne et croutons de pain.

24 €

REGIONAL DELIGHTS

Mixed salad leaves, melt-in-the-mouth potatoes, crunchy radishes, button mushrooms, truffled ham & 18-months Comté cheese, seasoned with wholegrain mustard gribiche dressing and croutons.

SOUFFLE IBÉRIQUE

Poulpe mariné, aubergines confites, coulis de poivrons rouges à l'huile fumée et tuile de riz safrané, vinaigrette au chorizo ibérique, éclats de grenade, tomates cerises et amandes grillées.

26 €

IBERIAN FLAVOURS

Marinated octopus, confit aubergines, red pepper coulis with smoked oil & a saffron rice crisp, served with Iberian chorizo vinaigrette, pomegranate seeds, cherry tomatoes & toasted almonds.

Suggestions

Suggestions

PLAT DU JOUR Selon l'inspiration du chef
Dish of the day, according to the chef's inspiration

24 €

TARTE SALÉE DU JOUR & MESCLUN
Savoury tart of the day with young salad leaves

18 €

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 Beatrice's
Sweet Treats*

L'instant Béatrice

34 €

Assiette « Ecrin du terroir »
"Regional Delights" salad

Douceur de Béatrice au choix
*Your choice of Beatrice's
Sweet Treats*

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

Beatrice's Sweet Treats

NUAGE CITRONNÉ

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

*Almond shortbread with a rich lemon cream
& melt-in-the-mouth meringue*

11 €

PRASLIN D'ANTAN

Biscuit noisette, crème pralinée onctueuse
et glaçage lacté-amandes

*Hazelnut biscuit with a whipped praline cream
& creamy, almond icing*

11 €

RÊVERIE EXOTIQUE

Cheesecake au biscuit spéculoos, coulis de mangue

Cheesecake with Speculoos biscuit & mango coulis

11 €

ÉCHAPPÉE GOURMANDE

Café gourmand

Coffee with Petits Fours

13,5 €

Glaces

Ice-creams

4 € la boule 4 € per scoop

Vanille bourbon, chocolat,
café, yaourt, pistache, noisette,
caramel beurre salé

*Bourbon vanilla, chocolate, coffee,
yoghurt, pistachio, hazelnut,
salted butter caramel*

Sorbets

Citron & mimosa, fraise & coquelicot,
mangue & fleur d'oranger,
violette & myrtille

*Lemon & mimosa, strawberry
& poppy, mango & orange blossom,
violet & blueberry*

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

Les Douceurs de Béatrice

Béatrice's Sweet Treats

NUAGE CITRONNÉ

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

11 €

LEMON CLOUD

Almond shortbread with a rich lemon cream & melt-in-the-mouth meringue

PRASLIN D'ANTAN

Biscuit noisette, crème pralinée onctueuse et glaçage lacté-amandes

11 €

THE ORIGINAL PRASLIN

Hazelnut biscuit with a whipped praline cream & creamy, almond icing

RÊVERIE EXOTIQUE

Cheesecake au biscuit spéculoos, coulis de mangue

11 €

EXOTIC DAYDREAMING

Cheesecake with Speculoos biscuit & mango coulis

ÉCHAPPÉE GOURMANDE

Café gourmand

13,50 €

GOURMET GETAWAY

Coffee with Petits Fours

L'heure du thé

Tea time

15 €

Après 15h
After 3 p.m.

Thé ou infusion
Tea or herbal tea

Pâtisserie fine au choix
Your choice of French pastry

Le goûter de Béatrice

Beatrice's afternoon tea

10 €

Boisson chaude au choix
Your choice of hot beverage

Gâteau du jour
(Cake, brownie...)
Cake of the day
(Cake, brownie, etc.)

Les Délices glacés

Iced Delights

ALFONSE

Glace vanille bourbon, éclats de brownie fondant, sauce chocolat, crème chantilly, pralin de noisette doré

Bourbon vanilla ice-cream, fondant brownie pieces, chocolate sauce, Chantilly cream & golden hazelnut praline

13,50 €

LÉONORA

Sorbet violette & myrtille, glace yaourt doux, granola croustillant, grenades éclatantes, crème chantilly

Violet & blueberry sorbet, sweet yoghurt ice-cream, crispy granola, pomegranate seeds & Chantilly cream

13,50 €

ELISABETH

Sorbet fraise & coquelicot, fraises fraîches marinées à l'huile d'olive et au basilic, crème chantilly, et crumble aux amandes

Strawberry & poppy sorbet, fresh strawberries marinated in olive oil & basil, Chantilly cream & almond crumble

13,50 €

Glaces

Ice-creams

4 € la boule 4€ per scoop

Vanille bourbon, chocolat, café, yaourt, pistache, noisette, caramel beurre salé

Bourbon vanilla, chocolate, coffee, yoghurt, pistachio, hazelnut, salted butter caramel

Sorbet

Sorbet

4 € la boule 4€ per scoop

Violette & myrtille, citron & mimosa, mangue & fleur d'oranger, fraise & coquelicot

Violet & blueberry, lemon & mimosa, mango & orange blossom, strawberry & poppy

Supplément chantilly 2 € *Extra Chantilly cream 2€*

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

Restaurant Béatrice

Les Boissons

Boissons fraîches

Cold beverages

Coca-cola/zéro (33 cl)	6 €
Orangina (25 cl)	6 €
Fever-Tree tonic ou or Ginger beer (20 cl)	6 €
Limonade Bio du Comté de Nice (33 cl) <i>Organic Comté de Nice lemonade (33 cl)</i>	6 €
Jus d'orange frais (25 cl) <i>Fresh orange juice (25 cl)</i>	7,50 €
Jus de citron frais (20 cl) <i>Fresh lemon juice (20 cl)</i>	6,50 €
Jus de fruits Bio Maison Benedetti (33 cl) Nectar pêche, Nectar abricot, Jus pomme-framboise <i>Organic Maison Benedetti fruit juice (33 cl)</i> <i>Peach nectar, Apricot nectar, Apple & raspberry juice</i>	8 €
Thé glacé (25cl) <i>Iced tea</i>	7,50 €
Café glacé (25cl) <i>Iced coffee</i>	7,50 €
Sirop à l'eau <i>Fruit cordial</i> Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, violette <i>Mint, pomegranate, lemon, strawberry, peach or violet</i>	3 €
Supplément sirop <i>Cordial supplement</i>	1 €

Cocktails sans alcool

Mocktails

Le Zéphir Thé vert jasmin, sirop de fleur de sureau, feuille de menthe, jus de citron, purée de mangue <i>Jasmine green tea, elderflower syrup, mint leaf, lemon juice & mango purée</i>	12 €
Le Béatrice Infusion d'hibiscus et gingembre, sirop de rose, purée de framboise <i>Hibiscus and ginger infusion, rose syrup & raspberry purée</i>	12 €

Boissons chaudes

Hot beverages

Café expresso <i>Espresso coffee</i>	3,80 €
Café décaféiné <i>Decaffeinated coffee</i>	3,80 €
Café noisette <i>Caffè macchiato</i>	3,90 €
Café américain <i>Americano</i>	5 €
Café double expresso <i>Double espresso</i>	6,80 €
Café au lait <i>Caffè latte</i>	5 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	5 €
Café viennois <i>Viennese coffee</i>	6,70 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	6,70 €
Chocolat viennois <i>Viennese hot chocolate</i>	7,70 €

Thés

Tea

Breakfast	6 €
Ceylan	6 €
Darjeeling	6 €
Earl Grey	6 €
China Lapsang souchong	6 €
Grand goût Russe Citron-caviar, bergamote, pétales de fleur <i>Lemon-caviar, bergamot, flower petals</i>	6 €
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 berry</i>	6 €
Jasmin <i>Jasmine</i>	6 €
Passion fleurs <i>Flower Passion</i> Thé blanc, pétales de fleur, arôme abricot, huile essentielle de rose <i>White tea, flower petals, apricot aroma, rose essential oil</i>	6 €

Infusions, tisanes

Infusions & herbal teas

Passion framboise <i>Raspberry Passion</i> Cynorrhodon, pomme, hibiscus, framboise, fruit de la passion <i>Rose hip, apple, hibiscus, raspberry, passion fruit</i>	6 €
Samba <i>Samba</i> Hibiscus, pomme, orange, pétales de fleur <i>Hibiscus, apple, orange, flower petals</i>	6 €
Tisane Fidji <i>Fidji herbal tea</i> Citronnelle, citron vert, pomme, gingembre, écorces d'orange <i>Lemongrass, lime, apple, ginger & orange peel</i>	6 €
Tisane Happy Dreams <i>Happy Dreams herbal tea</i> Citronnelle, badiane, écorces de citron, huile essentielle de clémentine, arôme vanille <i>Lemongrass, star anise, lemon zest, essential clementine oil, vanilla aroma</i>	6 €
Tisane du Berger <i>Shepherd's Herbal tea</i> Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger, citronnelle <i>Verbena, lime blossom, peppermint, orange blossom & lemongrass.</i>	6 €
Camomille <i>Chamomile</i>	6 €
Verveine <i>Lemon verbena</i>	6 €
Tilleul <i>Lime blossom</i>	6 €
Menthe poivrée <i>Peppermint</i>	6 €

Eaux minérales

Mineral water

Perrier (33 cl)	5 €
808 Eau minérale naturelle du Pays d'Aix-en-Provence plate (75 cl) 808 Pays d'Aix-en-Provence natural mineral water Still (75cl)	7 €
Chateldon Eau minérale finement pétillante (75 cl) Chateldon lightly sparkling mineral water (75 cl)	7 €
L'eau potable est offerte gracieusement Tap water is available free of charge	

Bières

Beer



Bières du Comté de Nice
Comté de Nice Beer

Bière blonde Bio du Mercantour (33 cl) Organic Mercantour lager (33 cl)	7 €
Bière blanche Bio Côte d'Azur (33 cl) Parfum citron bergamote Organic Côte d'Azur lager (33 cl) Lemon bergamot flavour	7 €
Bière ambrée Bio du Mercantour (33 cl) Organic Mercantour amber beer (33 cl)	7 €

Vins et Champagnes

Wines & Champagnes

Champagne *Champagne*

Champagne Louis Roederer Collection 244
Champagne Louis Roederer Brut rosé millésimé

Les Blancs *White*

Domaine le Songe de Don Bosco AOP Côtes de Provence
Pouilly-fumé Domaine Dutartre. AOC Pouilly-fumé
Chablis Domaine Christophe et fils. AOC Chablis
Château de Crémat. AOP Bellet Bio

Les Rosés *Rosé*

Domaine le Songe de Don Bosco AOP Côtes de Provence
Clos Beylesse. AOP Côtes de Provence
Domaine de Toasc, Cuvée Tramontane, AOP Bellet Bio

Les Rouges *Red*

Domaine le Songe de Don Bosco AOP Côtes de Provence
Château de Crémat. AOP Bellet Bio
Château du Marquis de Mons. AOP Margaux

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

Apéritifs

Aperitifs

Gin Cap Tonic (26 cl)	5 €	13,50 €
Gin Cap, fever-tree tonic, citron, romarin Gin Cap, fever-tree tonic, lemon & rosemary		
Aperol Spritz (26 cl)	7 €	13,50 €
Aperol, prosecco, eau pétillante Aperol, prosecco & sparkling water		
Prosecco (La coupe - 15 cl)		11 €
Kir vin blanc (16 cl) Cassis, pêche		9 €
Kir with white wine (16 cl) Blackcurrant, peach		
Kir royal (16 cl) Cassis, pêche		18,50 €
Kir royal (16 cl) Blackcurrant, peach		
Pastis 51 (4 cl) Pastis 51 (4 cl)		8 €
Martini rouge (4 cl) Martini Rosso (4 cl)		8 €
Whisky (4 cl)		11 €
Whisky 12 ans d'âge (4 cl) aged 12 years (4 cl)		18 €
Calvados (4 cl)		16 €
Armagnac (4 cl)		20 €



































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	Soja - Soybeans	Moutarde - Mustard	Gluten - Gluten	Poisson - Fish	Crustacés - Crustaceans	Mollusques - Shellfish	Sulfite - Sulphite
Brise nippone							 							
Écrin du terroir														
Florence en éveil														
Brise iberique														
Croque monsieur														
Quiche saumon petit pois														
Quiche lorraine														
Quiche courgette feta														

Les pâtisseries Pastries

Praslin d'Antan														
Nuage Citronné														
Rêverie Exotique														
Flan														
Cake citron														
Cake chocolat														
Cake marbré														
Financier														
Tiramisu														
Cookie														
Panacotta														
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

Pistache														
Yaourt (bulgare)														
Vanille														
Chocolat														
Caramel beurre salé														
Café														
Noisette														



VILLA & JARDINS
EPHRUSSI DE ROTHSCHILD