

Restaurant Béatrice

La carte

Formée par de grands chefs étoilés Michelin : Alain Ducasse, Didier Aniès et Patrick Raugeard, 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 Raugeard, 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, tataki de thon, edamames, chou blanc au sésame, carottes, mangues et avocats, rehaussés de basilic thaï et de cébette, sauce miel-soja à l'huile de noix.

Short grain rice with rice vinegar, tuna Tataki, edamame, white cabbage with sesame, carrot, mango & avocado, seasoned with Thai basil, spring onions, with a honey-soja sauce & walnut oil dressing.

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 croûtons de pain.

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.

ÉCLAT PROVENÇAL

Tomates anciennes juteuses, burrata crémeuse et roquette sauvage, pistou frais et fruits de saison, rehaussés d'une huile infusée au romarin.

Juicy heirloom tomatoes, creamy burrata, wild rocket, fresh pesto & seasonal fruits, served with a rosemary infused oil.

25 € FLORENCE EN ÉVEIL

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

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

23 €

24 € SOUFFLE IBÉRIQUE

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

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.

26 €

24 € L'OCÉAN SUSPENDU

Ceviche de daurade au lait de coco, citron vert et coriandre, patates douces fondantes, oignons rouges et maïs grillé, salade sucrine et vinaigrette au fruit de la passion.

Seabream ceviche with coconut, lime & coriander, creamy sweet potato, red onion & grilled sweetcorn with little gem lettuce & passion fruit vinaigrette.

25 €

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 Béatrice's
Delectable Delight*

L'instant Béatrice 34 €

Assiette « Écrin du terroir »
"Regional Delights" salad

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

RÊVERIE FRUITÉE 11 €

Pâte sucrée fine, crème vanille, pâte d'amande fondante, fraises fraîches.
*Sweet shortcrust pastry, vanilla cream, melt-in-the-mouth marzipan
& fresh strawberries.*

VELOURS AMBRÉ 11 €

Biscuit moelleux à la noisette, croustillant de cacahuètes, crémeux
caramel doux, mousse lactée onctueuse, éclats de cacahuètes caramélisées.
*Soft hazelnut biscuit, peanut crisp, soft caramel cream, smooth
& creamy mousse & caramelised peanut shards.*

ESSENCE DE ROSE 11 €

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 11 €

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

TRÉSORS DU VERGER 9,50 €

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

Échappée gourmande

Gourmet Escapade

Café gourmand *Coffee with Petits Fours* 13,50 €

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, caramel, pistache
*Bourbon vanilla, chocolate,
coffee, yoghurt, caramel, pistachio*

Sorbets

Citron, fraise, cassis, mangue
*Lemon, strawberry,
blackcurrant, mango*



VILLA & JARDINS
EPHRUSSI DE ROTHSCHILD

Restaurant Béatrice

Les douceurs

Les Douceurs de Béatrice

Béatrice's Delectable Delights

RÊVERIE FRUITÉE

Pâte sucrée fine, crème vanille, pâte d'amande fondante, fraises fraîches.

FRUITY DAYDREAM

Sweet shortcrust pastry, vanilla cream, melt-in-the-mouth marzipan & fresh strawberries.

VELOURS AMBRÉ

Biscuit moelleux à la noisette, croustillant de cacahuètes, crémeux caramel doux, mousse lactée onctueuse, éclats de cacahuètes caramélisées.

AMBER VELVET

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

ESSENCE DE ROSE

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

ROSE ESSENCE

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

NUAGE CITRONNÉ

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

LEMON CLOUD

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

TRÉSORS DU VERGER

Fruits frais du moment et note délicate de citron vert.

ORCHARD TREASURES

Fresh seasonal fruits with delicate lime notes.

11 €



11 €

11 €

11 €

9,50 €

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."

Échappée Gourmande

Gourmet Escapade

Café gourmand. Coffee with Petits Fours.

13,50 €

Les Délices glacés

Iced Delights

ALPHONSE

13,50 €

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.

LÉONORA

13,50 €

Sorbet cassis, glace yaourt doux, granola croustillant, grenades éclatantes, crème chantilly.

Blackcurrant sorbet cassis, sweet yoghurt ice-cream, crispy granola, pomegranate seeds & Chantilly cream.

ÉLISABETH

13,50 €

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

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

Glaces

Ice-creams

4 € la boule 4€ per scoop

Vanille bourbon, chocolat, café, yaourt, pistache, caramel
Bourbon vanilla, chocolate, coffee, yoghurt, caramel, pistachio

Supplément chantilly 2 € *Extra Chantilly cream 2€*

Sorbet

Sorbet

4 € la boule 4€ per scoop

Citron, fraise, cassis, mangue
Lemon, strawberry, blackcurrant, mango

L'heure du thé

Tea time

15 €

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
Your choice of hot beverage

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



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.

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 Jus de citron, sucre de canne, menthe et ginger beer <i>Lemon juice, cane sugar, mint & ginger beer</i>	12 €
Le Béatrice Purée de framboise, sirop de rose, et limonade <i>Raspberry purée, rose syrup & lemonade</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 €
Thé vert jasmin <i>Green tea with 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 €
Carcadet Provence <i>Carcadet Provence</i> Fleurs d'hibiscus, pomme, arôme pêche et abricot <i>Hibiscus flower, apple, peach & apricot flavours</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 €

Eaux minérales

Mineral water

Perrier (33 cl)

Thonon Eau minérale plate (75 cl)

Thonon still mineral water (75 cl)

Chateldon Eau minérale finement pétillante (75 cl)

Chateldon lightly sparkling mineral water (75 cl)

L'eau potable est offerte gracieusement

Tap water is available free of charge

Bières

Beer



Brasserie du Comté de Nice

Comté de Nice Brewery

Bière blonde Bio de la Villa (33 cl)

La Villa Organic lager (33 cl)

Bière blanche Bio Côte d'Azur (33 cl)

Parfum citron bergamote

Organic Côte d'Azur wheat beer (33 cl)

Lemon bergamot flavour

Bière ambrée Bio du Mercantour (33 cl)

Organic Mercantour amber beer (33 cl)

Apéritifs

Aperitifs

5 €

Gin Cap Tonic (26 cl)

13,50 €

7 €

Gin Cap, fever-tree tonic, citron, romarin

Gin Cap, fever-tree tonic, lemon & rosemary

7 €

Aperol Spritz (26 cl)

13,50 €

Aperol, prosecco, eau pétillante

Aperol, prosecco & sparkling water

Prosecco (15 cl - La coupe)

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 €

7 €

Whisky 12 ans d'âge (4 cl) aged 12 years (4 cl)

18 €

7 €

Calvados (4 cl)

16 €

Armagnac (4 cl)

20 €

Vins et Champagnes

Wines & Champagnes

Champagne *Champagne*

Champagne Louis Roederer Collection 244

Champagne Louis Roederer Brut rosé millésimé

Verre

glass

15 cl

Bouteille

bottle

50 cl

Bouteille

bottle

75 cl

18 €

95 €

120 €

Les Blancs *White*

Domaine le Songe de Don Bosco AOP Côtes de Provence

8,50 €

26 €

35 €

Pouilly-fumé Domaine Dutartre AOC Pouilly-fumé

10 €

41 €

Chablis Domaine Christophe et fils AOC Chablis

48 €

Château de Crémat AOP Bellet Bio

57 €

Les Rosés *Rosé*

Domaine le Songe de Don Bosco AOP Côtes de Provence

8,50 €

26 €

35 €

Clos Beylesse AOP Côtes de Provence

10 €

43 €

Domaine de Toasc Cuvée Tramontane AOP Bellet Bio

60 €

Les Rouges *Red*

Domaine le Songe de Don Bosco AOP Côtes de Provence

8,50 €

26 €

35 €

Château de Crémat AOP Bellet Bio

57 €

Château du Marquis de Mons AOP Margaux

55 €

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



VILLA & JARDINS
EPHRUSSI DE ROTHSCHILD

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													
Brise nippone														
Écrin du terroir														
Florence en éveil														
Souffle iberique														
Éclat Provençal														
L'Océan Suspendu														
Croque monsieur														
Quiche saumon broccoli														
Quiche lorraine														
Quiche courgette feta														

Les pâtisseries *Pastries*

Nuage Citronné													
Rêverie fruitée													
Velours ambré													
Essence de Rose													
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	Céleri - 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														
Citron														
Cassis														
Mangue														
Fraise														
Coupe Alphonse														
Coupe Léonora														
Coupe Elisabeth														

