

RESTAURANT Beatrice

“

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

La Pensée

Toast chaud de pain de campagne au Saint Marcelin et chorizo Ibérique, potimarron rôti au miel, roquette, cranberry, noix, brisures de marrons et sarrasin torréfié.

A toasted slice of country loaf with Saint Marcelin cheese and Iberian chorizo, honey-roasted pumpkin, rocket, cranberry, walnut, chestnut pieces and roasted buckwheat.

24,00 €

La Camélia

Salade de pousses d'épinards, filets de caille, fines tranches de foie gras, mini-betteraves confites, copeaux de betteraves Chioggia, chutney de pommes granny smith et croûtons de pain d'épices, assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique.

Spinach leaves salad, quail filets, thinly sliced foie gras, mini preserved beetroot, Chioggia beetroot shavings, granny smith apple chutney and gingerbread croutons, seasoned with olive oil vinaigrette and balsamic vinegar.

26,00 €

La Jasmin

Salade de quinoa à la coriandre, crémeux d'avocat au kiwi, fines tranches de saumon fumé, suprême d'agrumes et sésame noir, assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile de sésame, vinaigre de riz, miel, sauce soja et jus d'agrumes.

Quinoa and coriander salad with creamy avocado and kiwi, thinly sliced smoked salmon, citrus segments and black sesame, seasoned with sesame oil vinaigrette, rice vinegar, honey, soya sauce and citrus juice.

25,00 €

"Toutes les salades sont faites maison"
All our salads are homemade

Suggestions Suggestions

Plat du jour, selon l'inspiration du chef

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

23,00 €

Tarte salée du jour & mesclun

Savoury tart of the day & young salad leaves

17,00 €

Menus Set Menus

Hortensia

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

Pâtisserie au choix
Your choice of pastry

25,00 €

Jasmin

Assiette gourmande Jasmin
Jasmin Gourmet Platter

Pâtisserie au choix
Your choice of pastry

34,00 €

Enfant

children's menu

Jusqu'à 12 ans • Aged 12 and under

Croque-Monsieur
Toasted ham & cheese sandwich
Jus d'orange ou jus de pomme
Orange or apple juice

Glace
Ice cream

12,00 €

L'heure du thé

Tea Time

Après 15h • After 3 pm

Thé ou infusion
A tea or infusion

Pâtisserie au choix
Your choice of pastry

11,00 €

Desserts Desserts

Pâtisserie
Pastry

11,00 €

Glaces et sorbets (la boule)

Glaces : vanille, chocolat, café, caramel beurre salée,
Sorbets : citron/mimosa, fraise/coquelicot, myrtille/violette
Ice creams and sorbets (per scoop)

*Ice creams: vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel,
Sorbets: lemon/mimosa, strawberry/poppy, blueberry/violet*

4,00 €



VILLA ET JARDINS
EPHRUSSI
DE ROTHSCHILD
ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS

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.

RESTAURANT Béatrice

Boissons Fraîches Cold Beverages

Les Softs • Soft drinks

Coca-cola / zero (33cl) <i>Coca-Cola/zero</i>	5,50 €
Orangina, Schweppes (33cl) <i>Orangina, Schweppes</i>	5,50 €
Limonade Bio du Comté de Nice (33cl) <i>Comté de Nice Lemonade (organic)</i>	5,50 €
Jus de fruits Bio Maison Benedetti (33cl) <i>Organic Maison Benedetti Fruit Juices</i> Orange, poire, pomme, abricot	8,00 €
Siróp à l'eau • <i>Fruit cordial</i> Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, violette. <i>Mint, pomegranate, lemon, strawberry, peach, violet.</i>	2,50 €
Supplément siróp <i>Syrup supplement</i>	1,00 €

Cocktails sans alcool • Mocktails

Béatrice Jus de grenade, siróp de violette, limonade et romarin <i>Pomegranate juice, violet syrup, lemonade and rosemary</i>	12,00 €
Zéphir Jus de pomme, ginger beer, cannelle et siróp de gingembre <i>Apple juice, ginger beer, cinnamon and ginger syrup</i>	12,00 €

Eaux Minérales • Mineral waters

Evian (50cl)	5,50 €
Badoit (50cl)	5,50 €
Perrier (33cl)	5,00 €
808 Eau naturelle minérale du Pays d'Aix en Provence plate ou pétillante (75cl) <i>808 Natural mineral water from Aix en Provence still or sparkling</i>	6,50 €

Bières du Comté de Nice • Comté de Nice Beer

Bière blonde bio du Mercantour (33cl) <i>Organic Mercantour Lager</i>	6,80 €
Bière blanche bio Côte d'Azur (33cl) Parfum citron bergamote <i>Organic Mercantour Lager Bergamot flavoured</i>	6,80 €
Bière Ambré bio du Mercantour (33cl) <i>Mercantour Amber Beer</i>	6,80 €

Apéritifs Aperitifs

Kir vin blanc cassis, pêche (16cl) <i>Kir white wine blackcurrant, peach</i>	8,00 €	Whisky (4cl)	11,00 €
Kir royal cassis, pêche (16cl) <i>Kir royal blackcurrant, peach</i>	18,50 €	Whisky 12 ans d'âge (4cl) <i>Whisky aged 12 years</i>	18,00 €
Pastis 51 (4cl)	8,00 €	Calvados (4cl)	16,00 €
Martini rouge • red (4cl)	8,00 €	Armagnac (4cl)	20,00 €

Boissons Chaudes Hot Beverages

Café expresso • <i>Espresso</i>	3,30 €	Café au lait • <i>Latte</i>	4,80 €
Café décaféiné • <i>Decaffeinated coffee</i>	3,30 €	Cappuccino • <i>Cappuccino</i>	4,80 €
Café noisette • <i>Noisette coffee</i>	3,50 €	Café viennois • <i>Viennese coffee</i>	6,50 €
Café américain • <i>Americano</i>	4,80 €	Chocolat chaud • <i>Hot chocolate</i>	6,50 €
Café double expresso <i>Double espresso</i>	6,60 €	Chocolat viennois <i>Viennese hot chocolate</i>	7,50 €

Thés Teas

Breakfast	5,50 €	Chine Gunpowder	5,50 €
Ceylan	5,50 €	Thé vert menthe <i>Green tea with mint</i>	5,50 €
Darjeeling	5,50 €	Vanille • <i>Vanilla</i>	5,50 €
Earl Grey	5,50 €	Quatre fruits rouges <i>Four red berry</i>	5,50 €
China Lapsang souchong	5,50 €	Thé Noël • <i>Christmas tea</i> écorces d'orange, marasquin, caramel, ananas <i>orange peel, maraschino cherry, caramel, pineapple</i>	5,50 €
Grand goût Russe lemon-caviar, bergamot, flower petals <i>lemon-caviar, bergamot, flower petals</i>	5,50 €		

Infusions, Tisanes Infusions, Herbal Teas

Passion Framboise • <i>Passion Fruit & Raspberry</i> cynorrhodon, pomme, hibiscus, framboise, fruit de la passion • <i>rosehip, apple, hibiscus, raspberry, passion fruit</i>	5,50 €
Samba • <i>Samba</i> hibiscus, pomme, orange, pétales de fleur • <i>hibiscus, apple, orange, flower petals</i>	5,50 €
Tisane Fidji • <i>Fiji Herbal Tea</i> citronnelle, citron vert, pomme, gingembre, écorces d'orange • <i>lemongrass, lime, apple, ginger, orange peel</i>	5,50 €
Tisane du Roy • <i>Tisane du Roy</i> écorces d'orange, bergamote, boutons de fleur de mauve, fruits rouges • <i>orange peel, bergamot, mallow flower buds, red berries</i>	5,50 €
Tisane du Berger • <i>Tisane du Berger</i> verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'orange, citronnelle • <i>lemon verbena, lime blossom, peppermint, orange blossom, lemongrass</i>	5,50 €
Camomille • <i>Camomile</i>	5,50 €
Verveine • <i>Lemon verbena</i>	5,50 €
Tilleul • <i>Lime blossom</i>	5,50 €
Menthe poivrée • <i>Peppermint</i>	5,50 €

Vins et Champagne Wines & Champagne

	verre • glass 15 cl ou coupe • or flute 16 cl	bouteille 50cl bottle 50cl	bouteille 75cl bottle 75cl
Champagne Louis Roederer Brut Premier	18,00 €	95,00 €	
Champagne Louis Roederer Brut rosé millésimé		120,00 €	
Les Blancs • White			
Prémices Muscat sec • <i>Prémices Muscat dry</i> Domaine Deprade Jorda - Côtes catalanes IGP	7,50 €	36,00 €	
Château La Font du Broc Côtes de Provence BIO AOP		28,00 €	
Quintessence - Domaine Deprade Jorda Côtes du Roussillon AOP	8,50 €	38,00 €	
Chablis - Domaine Christophe et fils AOP Chablis		55,00 €	

	verre • glass 15 cl ou coupe • or flute 16 cl	bouteille 50cl bottle 50cl	bouteille 75cl bottle 75cl
Les Rosés • Rosé			
Château La Font du Broc Côtes de Provence BIO AOP	8,50 €	28,00 €	40,00 €
Château Saint Jean Lez Durance Cuvée des 4 Reines BIO AOP Pierrevert			42,00 €
Les Rouges • Red			
Château Crémat AOC Bellet			60,00 €
Tradition - Domaine Deprade Jorda Côtes du Roussillon AOP	8,50 €		38,00 €
Château Saint Jean Lez Durance Cuvée Pimayon rouge BIO AOP Pierrevert		28,00 €	



VILLA ET JARDINS
EPHRUSSI
DE ROTHSCHILD
ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS

Prix nets. Service compris • La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande • Fin de service du déjeuner 15h00 • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices. Service included • The list of allergenic ingredients found in the dishes is available upon request • End of lunch service 3:00 pm • Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.