

# 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 Mimosa

Comme une Salade Niçoise : Mesclun, tomates, œuf dur, cébettes, olives taggiasche, concombres, poivrons, radis, oignons rouges, basilic, ventrèche de thon et filets d'anchois, assaisonnée d'un filet d'huile d'olive et de fleur de sel.  
*Reminiscent of a Niçoise salad: Young leaf salad, tomatoes, hardboiled egg, spring onions, Taggiasche olives, cucumber, peppers, radishes, red onions, basil, tuna belly and anchovy filets, seasoned with a drizzle of olive oil and "fleur de sel".*

23,00 €

### La Magnolia

Salade de pousses d'épinards, pousses de soja, pois gourmands croquants, carottes, menthe et coriandre, accompagnée de gambas rôties, mangue et granola salé, assaisonnée d'une vinaigrette au miel, sauce soja et huile de noix.  
*Baby spinach leaves, bean sprouts, crispy mangetout, carrots, mint and coriander, accompanied with roasted gambas, mango and savoury granola, seasoned with honey vinaigrette, soya sauce and walnut oil.*

25,00 €

### La Jasmin

Salade de quinoa, 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, sauce soja et jus d'agrumes.  
*Quinoa salad, avocado and kiwi cream, thinly sliced smoked salmon, citrus segments and black sesame, seasoned with sesame oil vinaigrette, rice vinegar, soya sauce and citrus juice.*

25,00 €

### La Camelia

Salade de pousses d'épinards et roquette, filets de caille, fines tranches de foie gras, mini-betteraves confites, copeaux de betteraves Chioggia, chutney de pommes granny smith et croutons de pain d'épices, assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique.  
*Baby spinach and rocket leaf salad, quail filets, thinly sliced foie gras, mini preserved beetroots, Chioggia beetroot shavings, granny smith apple chutney and gingerbread croutons, seasoned with olive oil vinaigrette and balsamic vinegar.*

26,00 €

*"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*

24,00 €

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

18,00 €

## Menus Set Menus

### Hortensia

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

Pâtisserie au choix  
*Your choice of pastry*

26,00 €

### 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*

15,00 €

## Desserts Desserts

Pâtisseries  
*Pastries*

11,00 €

Glaces et sorbets (la boule)

Glaces : vanille, chocolat, café, caramel beurre salée, pistache.

Sorbets : citron/mimosa, fraise/coquelicot, myrtille/violette, pêche/rose, mangue/fleur d'oranger.

*Ice creams and sorbets (per scoop)*

*Ice creams: vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, pistachio.*

*Sorbets: lemon/mimosa, strawberry/poppy, blueberry/violet, peach/rose, mango/orange blossom.*

4,00 €

Coupes glacées  
*Ice-cream sundaes*

13,50 €



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

# Beatrice

## Boissons Fraîches Cold Beverages

### Les Softs • Soft drinks

Coca-cola / zero (33cl) <i>Coca-Cola/zero</i>	6,00 €
Orangina, Schweppes (33cl) <i>Orangina, Schweppes</i>	6,00 €
Limonade Bio du Comté de Nice (33cl) <i>Comté de Nice Lemonade (organic)</i>	6,00 €
Jus d'orange frais (33cl) <i>Fresh orange juice</i>	7,50 €
Jus de citron frais (33cl) <i>Fresh lemon juice</i>	6,50 €
Jus de fruits Bio Maison Benedetti Orange, poire, pomme, abricot (33cl) <i>Organic Maison Benedetti Fruit Juices</i> <i>Orange, pear, apple, apricot</i>	8,00 €
Sirop à l'eau • <i>Fruit cordial</i> Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, violette. <i>Mint, pomegranate, lemon, strawberry, peach, violet.</i>	2,50 €
Supplément sirop <i>Syrup supplement</i>	1,00 €

### Cocktails sans alcool • Mocktails

<b>Béatrice</b>	12,00 €
Jus de cranberry, sirop de violette, limonade et romarin <i>Cranberry juice, violet syrup, lemonade and rosemary</i>	
<b>Zéphir</b>	12,00 €
Jus de pomme, ginger beer, cannelle et sirop de vanille <i>Apple juice, ginger beer, cinnamon and vanilla syrup</i>	

### Eaux Minérales • Mineral waters

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</i> <i>still or sparkling</i>	7,00 €

### Bières du Comté de Nice • Comté de Nice Beer

Bière blonde bio du Mercantour (33cl) <i>Organic Mercantour Lager</i>	7,00 €
Bière blanche bio Côte d'Azur (33cl) Parfum citron bergamote <i>Organic Mercantour Lager Bergamot flavoured</i>	7,00 €
Bière Ambré bio du Mercantour (33cl) <i>Mercantour Amber Beer</i>	7,00 €

## Apéritifs

### Aperitifs

Kir vin blanc cassis, pêche (16cl) <i>Kir white wine blackcurrant, peach</i>	9,00 €	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 • <i>red</i> (4cl)	8,00 €	Armagnac (4cl)	20,00 €

## Vins et Champagne

### Wines & Champagne

	verre • <i>glass</i> 15 cl ou coupe • <i>or flute</i> 15 cl	bouteille 50cl <i>bottle 50cl</i>	bouteille 75cl <i>bottle 75cl</i>
<b>Champagne • Champagne</b>			
Champagne Louis Roederer Brut Premier	18,00 €		95,00 €
Champagne Louis Roederer Brut rosé millésimé			120,00 €
<b>Les Blancs • White</b>			
Château Font du Broc Côtes de Provence BIO AOP	10,00 €	30,00 €	43,00 €
Quintessence - Domaine Deprade Jorda Côtes du Roussillon AOP	10,00 €		40,00 €
Chablis - Domaine Christophe et fils AOP Chablis			55,00 €

## Boissons Chaudes Hot Beverages

Café expresso • <i>Espresso</i>	3,50 €	Café au lait • <i>Latte</i>	4,80 €
Café décaféiné • <i>Decaffeinated coffee</i>	3,50 €	Cappuccino • <i>Cappuccino</i>	4,80 €
Café noisette • <i>Noisette coffee</i>	3,70 €	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	6,00 €	Chine Gunpowder	6,00 €
Ceylan	6,00 €	Thé vert menthe <i>Green tea with mint</i>	6,00 €
Darjeeling	6,00 €	Vanille • <i>Vanilla</i>	6,00 €
Earl Grey	6,00 €	Quatre fruits rouges <i>Four red berry</i>	6,00 €
China Lapsang souchong	6,00 €	Thé Noël • <i>Christmas tea</i>	6,00 €
Grand goût Russe citron-caviar, bergamote, pétales de fleur <i>lemon-caviar, bergamot, flower petals</i>	6,00 €	écorces d'orange, marasquin, caramel, ananas <i>orange peel, maraschino cherry, caramel, pineapple</i>	

## Infusions, Tisanes Infusions, Herbal Teas

Passion Framboise • <i>Passion Fruit &amp; Raspberry</i> cynorrhodon, pomme, hibiscus, framboise, fruit de la passion • <i>rosehip, apple, hibiscus, raspberry, passion fruit</i>	6,00 €
Samba • <i>Samba</i> hibiscus, pomme, orange, pétales de fleur • <i>hibiscus, apple, orange, flower petals</i>	6,00 €
Tisane Fidji • <i>Fiji Herbal Tea</i> citronnelle, citron vert, pomme, gingembre, écorces d'orange • <i>lemongrass, lime, apple, ginger, orange peel</i>	6,00 €
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>	6,00 €
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>	6,00 €
Camomille • <i>Camomile</i>	6,00 €
Verveine • <i>Lemon verbena</i>	6,00 €
Tilleul • <i>Lime blossom</i>	6,00 €
Menthe poivrée • <i>Peppermint</i>	6,00 €

### Les Rosés • Rosé

	verre • <i>glass</i> 15 cl ou coupe • <i>or flute</i> 15 cl	bouteille 50cl <i>bottle 50cl</i>	bouteille 75cl <i>bottle 75cl</i>
Château Font du Broc Côtes de Provence BIO AOP	10,00 €	30,00 €	43,00 €
Château Saint Jean Lez Durance Cuvée des 4 Reines BIO AOP Pierrevert	9,50 €		45,00 €
Clos Beylesse AOP Côtes de Provence			50,00 €
<b>Les Rouges • Red</b>			
Château Font du Broc Côtes de Provence BIO AOP	10,00 €	30,00 €	43,00 €
Château Crémât AOC Bellet			60,00 €
Château Marquis de Mons AOP Margaux			75,00 €



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.