

NOS ASSIETTES GOURMANDES

LA MIMOSA

21,00 €

comme une Salade Niçoise : Mesclun, tomates, œuf dur, cébettes, olives taggiasche, concombre, poivron, radis, oignon rouge, basilic, ventrèche de thon et filets d'anchois. Assaisonnée d'un filet d'huile d'olive et de fleur de sel.

L'ICEBERG

22,00 €

Salade romaine, filet de poulet cuit à basse température, œuf mollet, copeaux de parmesan, croutons à l'ail et gressins. Assaisonnée de la sauce César onctueuse.

LA TULIPE

26,00 €

Saumon gravlax accompagné d'une crème fouettée mascarpone au citron vert et pickles de légumes et d'une salade de lentilles vertes, cébettes, câpres et aneth assaisonné à l'huile d'olive fumée.

LA JASMIN

24,00 €

Salade de quinoa rouge, pousses d'épinard, avocat, grenades et noisettes, tagliatelles de courgettes marinées à l'huile d'olive, fines tranches de Cecina de bœuf séché et fumé. Assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile de noix, moutarde à l'ancienne et vinaigre de cidre.

LA COQUELICOT

24,00 €

Tomate « Noire de Crimée », tomates cerises rôties, roquette, burrata crémeuse, fruits rouges, pesto de basilic et coulis de fruits rouges. Assaisonnée d'huile d'olive et de fleur de sel.

FOCCACIA comme une tartine

23,00 €

caviar d'aubergines, tomates cerises, tomates séchées, courgettes rôties, artichauts marinés, pignons, basilic, fines tranches de jambon de parme, crème de balsamique et huile d'olive, mesclun.

"Toutes les salades sont faites maison"



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

LES PLATS

Plat du jour, fait maison	23,00 €
Quiche du jour & mesclun	17,00 €

MENUS

HORTENSIA

Quiche du jour & mesclun
Pâtisserie au choix

25,00 €

TULIPE

Assiette gourmande Tulipe
Pâtisserie au choix

34,00 €

ENFANT

Jusqu'à 7 ans

Croque Monsieur
Jus d'orange ou jus de pomme
Glace

12,00 €

L'HEURE DU THÉ

après 15h

Thé au choix
Pâtisserie au choix

13,00 €

LES DESSERTS

Pâtisserie au choix	11,00 €
Salade de fruits frais de saison	8,50 €
Coupes glacées	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*

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola /zero (33cl)	5,50 €	Limonade (33cl)	5,50 €
Orangina, schewppes tonic (25cl)	5,50 €	du Comté de Nice bio	
Jus d'orange frais (33cl)	7,50 €	Evian (50cl)	5,50 €
Jus de citron frais (33cl)	5,50 €	Badoit (50cl)	5,50 €
Jus de fruits artisanaux (25cl)	6,50 €	Perrier (33cl)	5,00 €
Abricot, poire, pêche, tomate		Châteldon (75cl)	6,50 €
Thé glacé maison du jour (33cl)	6,50 €	Bières du Comté de Nice	
Café glacé (33cl)	6,50 €	Bière blonde bio	6,80 €
Sirop à l'eau	2,50 €	du mercantour bio (33cl)	
Menthe ,grenadine ,citron, fraise, pêche, violette hibiscus		Bière blanche bio Côte d'Azur (33cl)	6,80 €
Supplément sirop	1,00 €	Parfum citron bergamote	
L'eau potable est offerte gracieusement		Bière Ambré bio	6,80 €
		du mercantour (33cl)	

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc (16cl) cassis, pêche, violette	8,00 €	Whisky (4cl)	11,00 €
Kir royal (16cl) cassis, pêche, violette	18,50 €	Whisky 12 ans d'âge (4cl)	18,00 €
Pastis 51 (2cl)	8,00 €	Calvados (4cl)	16,00 €
Martini rouge (4cl)	8,00 €	Armagnac (4cl)	20,00 €

LES VINS ET LE CHAMPAGNE

	verre 15 cl ou coupe 16 cl	bouteille 50 cl	bouteille 75 cl
Champagne Louis Roederer Brut Premier	18,00 €	-	95,00 €
Champagne Louis Roederer Brut rosé millésimé	-	-	120,00 €
Les blancs			
Prémices Muscat sec - Domaine Deprade Jorda <i>Côtes catalanes IGP</i>	7,50 €	-	36,00 €
Château Saint Jean Lez Durance <i>Cuvée Pimayon blanc</i>	-	25,00 €	-
Quintessence - Domaine Deprade Jorda <i>Côtes du Roussillon AOP</i>	8,00 €	-	38,00 €
Chablis Vauprin <i>Côtes du Roussillon AOP</i>	12,00 €	-	60,00 €
Château Crémat cuvée Mademoiselle <i>AOC Bellet</i>	11,00 €	-	55,00 €
Les rosés			
Château Saint Jean Lez Durance <i>Côtes catalanes IGP</i>	8,00 €	26,00 €	38,00 €
Château Saint Jean Lez Durance <i>Cuvée des 4 Reines AOP</i>	-	-	42,00 €
Cuvée toasct <i>AOP Bellet</i>	8,00 €	-	38,00 €
Les rouges			
Château Crémat <i>AOC Bellet</i>	12,00 €	-	60,00 €
Tradition- Domaine Deprade Jorda <i>Côtes du Roussillon AOP</i>	7,50 €	-	36,00 €
Hommage à Fernand <i>Appellation Côtes du Roussillon protégée</i>	9,00 €	-	40,00 €
Château Saint Jean Lez Durance <i>Cuvée Pimayon AOP</i>	-	26,00 €	-

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3,30 €	Décaféiné américain	4,80 €
Café décaféiné	3,30 €	Cappuccino	4,80 €
Café américain	4,80 €	Cappuccino décaféiné	4,80 €
Café noisette	3,50 €	Café viennois	6,50 €
Café double expresso	6,50 €	Café au lait	4,80 €
Décaféiné double expresso	6,70 €	Chocolat chaud	6,50 €
Décaféiné noisette	3,70 €	Chocolat viennois	7,50 €
		Supplément pot de lait	1,50 €

LES THÉS

Darjeeling	5,50 €	Breakfast	5,50 €
Ceylan	5,50 €	Chine Gunpowder	5,50 €
Chine Lapsang souchong	5,50 €	Vanille	5,50 €
Quatre fruits rouges	5,50 €	Thé vert menthe	5,50 €
Earl Grey	5,50 €	Grand goût Russe	5,50 €

LES INFUSIONS

Nuit d'été <i>(hibiscus, pomme, framboise, fraise)</i>	5,50 €	Camomille	5,50 €
Provence <i>(hibiscus, orange, pétales de fleur, pêche)</i>	5,50 €	Verveine	5,50 €
Samba <i>(hibiscus, pomme, orange, pétales de fleur)</i>	5,50 €	Tilleul	5,50 €
		Menthe poivrée	5,50 €

LES TISANES

Citronnelle	5,50 €
Tisane des 40 sous <i>(cynorrhodon, fleur d'oranger, écorce citron, réglisse, thym)</i>	5,50 €
Tisane du Roy <i>(écorces d'orange, bergamote, boutons de fleur de mauve, fruits rouges)</i>	5,50 €
Tisane de Noël <i>(Cannelle, fève de cacao, gingembre, poivre rose, pétales de fleurs)</i>	5,50 €



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