



LE JOSEPH
Restaurant

LA CARTE



LE SAINT-VINCENT
Hôtel

À PARTAGER ~ TO SHARE

-  **Barbajuan à la Niçoise - 8 pièces** 15
Niçoise-Style Barbajuan - 8 pieces
- Accras de Morue - 8 pièces** 16
Cod Fritters - 8 pieces
- Antipasti (Coppa, Poivrons à l'Huile, Artichauts Marinés, Roquette et Parmesan)** 19
Antipasti (Coppa, Peppers in Oil, Marinated Artichoke, Arugula, and Parmesan)

LES ENTRÉES ~ STARTERS

- Velouté de Saison selon l'Envie du Chef** 15
Seasonal Velouté as Chosen by the Chef
- Tartare de Saumon, Mangue, Avocat, Citron Vert** 18
Salmon Tartare, Mango, Avocado, Lime
- Ravioles d'Ecrevisses et Asperges, Emulsion Corail** 18
Crayfish and Asparagus Ravioli, Coral Emulsion
- Salade César, Œuf Mollet et Poulet Crispy** 18
Caesar Salad, Soft-Boiled Egg, and Crispy Chicken
- Vitello Tonnato** 19
Veal with Tuna Sauce
-  **Salade d'Artichauts, Noisettes, Parmesan, Truffe** 22
Artichoke Salad, Hazelnuts, Parmesan, Truffle
- Farcis Niçois, Sauce Tomate, Roquette - 6 pièces** 22
Small Niçoise-Style Stuffed Vegetables, Tomato Sauce, Arugula - 6 pieces

ITALY LOVERS

- Ravioli Niçois, Sauce Daube** 23
Niçoise Ravioli with Daube Sauce
-  **Penne Pistou et Stracciatella** 22
Penne with Pesto and Stracciatella
- Linguine Carbonara** 22
Linguine Carbonara



LE JOSEPH
Restaurant

LA CARTE




LE SAINT-VINCENT
Hôtel
★★★★

LES PLATS ~ MAIN COURSES

Risotto Chorizo, Saint-Jacques Rôties <i>Chorizo Risotto, Roasted Scallops</i>	29
Magret de Canard, Sauce au Miel, Mini Gnocchi <i>Duck Breast, Honey Sauce, Mini Gnocchi</i>	28
Côte de Veau Basse Température, Jus au Thym, Purée de Pommes de Terre <i>Slow-Cooked Veal Chop, Thyme Jus, Mashed Potatoes</i>	33
Entrecôte 250 g, Sauce Béarnaise Frites <i>250 g Rib-Eye Steak, Béarnaise Sauce, Fries</i>	31
Tartare de Bœuf Traditionnel, Frites, Salade Verte <i>Traditional Beef Tartare, Fries, Green Salad</i>	24
Wok de Boeuf Façon Thaï <i>Thai-Style Beef Wok</i>	27
Epaule d'Agneau Confite, Mousseline de Pomme de Terre, Poêlé de Girolles <i>Slow-Cooked Lamb Shoulder, Potato Mousseline, Sautéed Chanterelles</i>	28
Tataki de Thon, Mélange de Légumes Aigre Douce <i>Tuna Tataki, Sweet and Sour Vegetable Mix</i>	28
Poulpe Snacké, Bruschetta, Riz safrané, Condiments Tomates <i>Seared Octopus, Bruschetta, Saffron Rice, Tomato Condiments</i>	28
Filet de Loup Vapeur aux Agrumes, Poêlée d'Artichauts, Sauce Vierge Tomate Basilic <i>Steamed Sea Bass with Citrus, Sautéed Artichokes, Virgin Sauce with Tomato and Basil</i>	26
Pavé de Saumon en Croûte de Noisettes et Paprika, Petits Légumes, Beurre Blanc Cumbawa <i>Salmon Fillet with Hazelnut and Paprika Crust, Small Vegetables, Cumbawa White Butter</i>	28



 Convient aux végétariens.

Notre cuisine est élaborée et faite maison avec des produits bruts, frais de première qualité et de culture locale. Certains plats sont susceptibles de manquer. Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour ces désagréments.

La liste des allergènes dans nos plats est disponible sur demande. Les prix sont en euros, net TTC, service compris.