



LE JOSEPH
Restaurant

LA CARTE



LE SAINT-VINCENT
Hôtel
★★★★

À PARTAGER ~ TO SHARE

 Barbajuan à la Niçoise - 8 pièces <i>Niçoise-Style Barbajuan - 8 pieces</i>	15
Petits Farcis Niçois, Sauce Tomate, Roquette - 8 pièces <i>Small Niçoise-Style Stuffed Vegetables, Tomato Sauce, Arugula - 8 pieces</i>	22
Accras de Morue - 6 pièces <i>Cod Fritters - 6 pieces</i>	16

LES ENTRÉES ~ STARTERS

Velouté de Saison selon l'Envie du Chef <i>Seasonal Velouté as Chosen by the Chef</i>	15
 Salade d'Artichauts, Noisettes, Parmesan, Truffe <i>Artichoke Salad, Hazelnuts, Parmesan, Truffle</i>	22
Ceviche de Loup, Jus de Fruit de la Passion, Patate Douce, Pickles <i>Sea Bass Ceviche, Passion Fruit Juice, Sweet Potato, Pickles</i>	20
Vitello Tonnato <i>Veal with Tuna Sauce</i>	19
Salade Thaï aux Gambas <i>Thaï King Prawn Salad</i>	21

ITALY LOVERS

Ravioli Niçois, Sauce Daube <i>Niçoise Ravioli with Daube Sauce</i>	23
 Penne All'Arrabbiata <i>Penne with Spicy Tomato Sauce, Garlic, and Chili</i>	18
Linguine Alle Vongole <i>Linguine with Clams</i>	26



LE JOSEPH
Restaurant

LA CARTE



LE SAINT-VINCENT
Hôtel
★★★★

LES PLATS - MAIN COURSES

Risotto Chorizo, Saint-Jacques Rôties <i>Chorizo Risotto, Roasted Scallops</i>	27
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>	28
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
Tataki de Thon, Salade de Wakamé <i>Tuna Tataki, Wakame Salad</i>	26
Poulpe Snacké, Bruschetta, Riz safrané, Condiments Tomates <i>Seared Octopus, Bruschetta, Saffron Rice, Tomato Condiments</i>	28
Filet de Loup Vapeur, Sauce Vierge, Poêlée d'Artichauts Violets et Purée de Pommes de Terre <i>Steamed Sea Bass Fillet, Sauce Vierge, Sautéed Purple Artichokes, and Mashed Potatoes</i>	26
Filet de Turbot, Beurre Noir Yuzu, Légumes du Marché <i>Turbot Fillet, Black Yuzu Butter, Market Vegetables</i>	31



 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.