



La Table de la Réserve
BEAULIEU SUR MER - COTE D'AZUR

Entrées

Poêlée de Cuisses de Grenouille au Lard Fumé Pan-fried frog legs with smoked bacon	16 €
Carpaccio de Loup, pickles et citron vert, velouté tiède de chou-fleur, coquillages et chorizo Sea bass carpaccio, pickles and lime, lukewarm cauliflower veloute, shellfish and chorizo	17 €
Rouget comme une Escabèche, vinaigrette aux agrumes, brunoise de légumes de Provence, toast grillé Red mullet as an escabeche, citrus fruits dressing, diced Provence vegetables, grilled toast	18 €

Pizzettes

Tomate & Sans Lactose (tomate / ail / basilic) Tomato & lactose-free (tomato, garlic, basil)	9 €
Végétarienne (moutarde de Meaux / fourme d'Ambert / tomate en rondelles) Veggie (Meaux mustard/ Fourme d'Ambert, tomato slices)	12 €
Artichaut / Olives / Mozzarella / Coppa Artichoke / olives / mozzarella / coppa	14 €

Pâtes

Gnocchi au Pistou Gnocchi with pesto	13 €
Spaghetti façon Carbonara Spaghetti Carbonara	13 €
Casarecce (sans gluten) à la Napolitaine Casarecce (gluten-free) Neapolitan sauce	13 €

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

*Our culinary preparations MAY contain allergens.
These informations are available from our service staff.*

Prix NETS T.V.A. incluse, service compris.
Net prices V.A.T. included, service included
La maison n'accepte pas les chèques.



La Table de la Réserve
BEAULIEU SUR MER - COTE D'AZUR

Plats

Cocotte de Légumes, bouillon infusé au gingembre, basilic et citronnelle Vegetables in a casserole, ginger infused broth, basil and lemongrass	23 €
Suprême de Pintade, farci aux champignons et foie gras, purée maison truffée Guinea fowl breast stuffed with mushrooms and foie gras, truffled home-made puree	28 €
Médillons de Lotte, à la vapeur de citron vert, ragoût de coquillages, émulsion citronnelle Monkfish medallions in lime steam, shellfish stew, lemongrass emulsion	29 €
Entrecôte de Boeuf, garniture du jour Beef entrecote, side of the day	31 €

Fromages

Planchette de Fromages Cheese platter	10 €
---	------

Desserts

Glaces & Sorbets Maison Home-made ice-creams & sorbets	8 €
Dessert Maison Home-made dessert	10 €

Tous les Vendredis - Friday Special

La Bouillabaisse d'Anne-Sophie, comme une soupe de poissons, rouille et croûtons Anne-Sophie's Bouillabaisse, as a fishsoup, rouille sauce and croutons	38 €
---	------

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.
*Our culinary preparations MAY contain allergens.
These informations are available from our service staff.*

Prix NETS T.V.A. incluse, service compris.
Net prices V.A.T. included, service included
La maison n'accepte pas les chèques.