



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

*Entrées*

Tortellini Maison Ricotta-Épinards, magret fumé par nos soins, bouillon « pot-au-feu » <i>Home-made ricotta-spinach tortellini, smoked duck breast, beef stew broth</i>	18 €
Effiloché de Bœuf Confit, cappuccino de pomme de terre truffé <i>Pulled confit beef, truffled potato cappuccino</i>	18 €
Terrine de Rouget en Gelée <i>Red mullet terrine in jelly</i>	19 €

*Pizzettes*

Tomate & Sans Lactose (tomate / ail / basilic) <i>Tomato &amp; lactose-free (tomato, garlic, basil)</i>	11 €
Artichaut / Olives / Mozzarella / Coppa <i>Artichoke / Olives / Mozzarella / Coppa</i>	15 €
À la Crème de Truffe (mozzarella, crème de truffe, riquette) <i>Truffle Cream (mozzarella, truffle cream, rocket salad)</i>	19 €

*Pâtes*

Spaghetti façon Carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i>	16 €
Casarecce (sans gluten) à la Napolitaine <i>Casarecce (gluten-free), Neapolitain sauce</i>	16 €
Trofie à la crème de truffe, dès de jambon et Comté <i>Trofie with truffle cream, ham dices and Comte cheese</i>	17 €

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 dans son bouillon <i>Vegetables casserole in its broth</i>	23 €
Cabillaud Confit, viennoise de marjolaine, vierge de mandarine berlugane et citron Meyer, topinambours sautés <i>Confit cod, marjoram crust, beaulieu tangerine &amp; Meyer lemon vierge sauce, pan-fried Jerusalem artichokes</i>	28 €
Ballotine de Lapin, bouillon à la citronnelle, pommes grenailles confites au beurre-noisette <i>Rabbit ballotine, lemon grass broth, grenailles potatoes confit in browned butter</i>	29 €
Onglet de Bœuf, garniture du jour <i>Beef onglet, side of the day</i>	29 €

*Fromages*

Planchette de Fromages <i>Cheese platter</i>	11 €
---	------

*Desserts*

Dessert Maison <i>Home-made dessert</i>	11 €
--	------

*Tous les Vendredis - Friday Special*

La Bouillabaisse d'Anne-Sophie, comme une soupe de poissons, rouille et croûtons <i>Anne-Sophie's Bouillabaisse, as a fishsoup, rouille sauce and croutons</i>	39 €
--	------

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.