



# La Table de Julien

en collaboration avec notre Chef Exécutif Edi Guillore

## MENU DÉCOUVERTE

du 04 au 10 mai 2026

(proposé du lundi au dimanche, midi & soir) | sauf jours fériés

Rillettes de maigre confit,  
cacahuètes grillées, sauce tonnato  
*Confit meagre rillettes, roasted peanuts, tonnato sauce*

ou / or

Velours de courgette mentholé,  
huile de paprika  
*Zucchini velouté with mint and paprika oil*



Mulet mi-cuit,  
risotto au velours de carottes et paprika, effluves de Sichuan  
*Semi-cooked mullet, risotto with a carrot velouté and paprika, Sichuan notes*

ou / or

Suprême de volaille rôti,  
fenouil confit, jus aux fruits secs  
*Roasted poultry breast, confit fennel, jus with dried fruits*



Biscuit citron à la marmelade d'agrumes  
*Lemon biscuit with citrus marmalade, lemon sorbet*

ou / or

Glaces et sorbets maison  
*Home-made ice-creams & sorbets*

ou / or

La « boutique » des desserts (supp. 5 €)  
*The desserts "boutique" (+ 5 €)*

28 €

**Ce menu n'est pas proposé aux réservations de plus de 6 couverts.**  
*This menu is not available for reservations of more than 6 persons.*

Toutes nos viandes travaillées sont d'origine française. All our processed meat is of French origin.  
Prix nets T.V.A. incluse, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.  
Net rates: VAT & service included. Checks are not accepted.



# La Table de Julien

en collaboration avec notre Chef Exécutif Edi Guillore

## ENTRÉES | Starters

Poireaux à la vinaigrette contemporains, mimosa d'œufs <i>Leeks in vinaigrette, deviled eggs</i>	12 €
Velours de petits pois aux fraises rôties, shooter vegetal glacé <i>Peas velouté with roasted strawberries, frozen vegetal shot</i>	14 €
Pâté en croûte maison au lapin, graines de moutarde et pruneaux <i>Homemade pâté-en-croûte with rabbit, mustard grains and prunes</i>	16 €
Sashimi de thon méditerranéen aux poivrons rouges, sorbet de curry vert <i>Red tuna shasimi with red bell peppers, green curry sorbet</i>	19 €

## PLATS | Mains

Tentacule de poulpe, sauce poulette, vivifiées d'ail des ours et hareng fumé <i>Octopus tentacle, poulette sauce, wild garlic and smoked herring</i>	24 €
Sériole méditerranéenne à l'asperge blanche, jus fumé et tranché à l'ail des ours <i>Mediterranean amberjack with white asparagus, smoked jus enhanced with wild garlic</i>	28 €
Côte de cochon du Cantal, carottes glacées au jus, gyoza aux fruits secs <i>Pork chop from Cantal, carrots glazed with jus, dried fruits gyoza</i>	26 €
Noisette de filet de veau rôtie, sucrine braisée et glacée au jus de maïs, anchois frais <i>Roasted fillet of veal noisette, braised sucrine salad glazed with corn jus, anchovy</i>	29 €

## COUNTEA DE NISSA



Dim. & Lun.	Épaule d'agneau confite à la Provençale et polenta onctueuse	29 €
Mardi	Belles sardines méditerranéennes farcies à la Niçoise	22 €
Mer. & Jeu.	Daube de bœuf, gnocchis maison aux blettes du Pays	29 €
Ven. & Sam.	Bouillabaisse de « La Table » aux poissons de petits bateaux, en deux services	35 €



# La Table de Julien

en collaboration avec notre Chef Exécutif Edi Guillore

## GOURMANDISES LACTÉES | Milky Delicacies

Sélection de notre fromager-affineur 12 €  
*Selection from our master cheesemonger*

## DESSERTS

*par notre Chef Pâtissier Benoît Jabouille*

La « boutique » des desserts 8 €  
*The dessert "boutique"*

Glaces et sorbets maison 2 € (la boule)  
*Home-made ice-creams & sorbets* 2 € (the scoop)

## MENU EN 4 SERVICES | 4-Courses Menu

Menu unique pour l'ensemble de la table et selon l'inspiration du Chef 52 €  
*Set menu for the whole table and according to the Chef's inspiration*

## LOU PITCHOUN

*(jusqu'à 12 ans | up to 12 years)*

Menu 18 €  
Sirop à l'eau | pâtes (bolognaise **ou** pesto) | une boule de glace  
*Syrup cordial | pasta (Bolognese **or** pesto) | one scoop of ice-cream*

Menu 22 €  
Sirop à l'eau | suprême de volaille et purée de pomme de terre | une boule de glace  
*Syrup cordial | poultry breast and potato puree | one scoop of ice-cream*

