



## La Table de la Réserve

### MENU DÉCOUVERTE

(proposé du lundi au dimanche au déjeuner & du dimanche au jeudi au dîner)

---

Chiboust de pomme de terre au piment fumé,  
fondue d'oignon au jambon ibérique

*Potato chiboust, smoked chilli pepper, confit onions, Iberian ham*

ou / or

Salade d'endive à la fraîcheur de thon de Méditerranée

*Chicory salad with mediterranean tuna*



Lieu jaune rôti,

fricassée de Fregola, jus de tatin de tomate

*Roasted pollack, Fregola fricassée, tomato jus*

ou / or

Cuisse de lapin confite à la moutarde à l'ancienne,  
fricassée de coquillettes aux légumes

*Confit rabbit leg, grain mustard, pasta and vegetables fricassée*



Perles du Japon comme un riz au lait

*Rice pudding-style tapioca*

ou / or

Glaces et sorbets

*Ice-creams and sorbets*

26 €

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 la Réserve

### Entrées | Starters

---

Velours de potimarron rôti, noisettes concassées, huile aux herbes <i>Roasted squash velouté, crushed hazelnuts, herb oil</i>	14 €
Blancs de poireaux tiédis en vinaigrette <i>Warm leeks, vinaigrette sauce</i>	14 €
Cassiolette de raviolis façon Niçoise <i>Niçoise-style ravioli casserole</i>	18 €
Œuf bio de Roquefort-Les-Pins poché, aux effluves des sous-bois <i>Poached organic egg, undergrowth scents</i>	22 €

### Plats | Mains

---

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre noisette, risotto de pomme de terre au citron <i>Roasted scallops, potato risotto with lemon</i>	32 €
Pêche de l'arrivage, gnocchis d'épinard à la crème d'ail <i>Catch of the day, spinach gnocchi with garlic cream</i>	38 €
Belle côte de cochon de Jersiaise confite aux épices, sauce bbq maison, délicatesse de pommes au beurre noisette <i>Jersiaise pork chop confit with spices, homemade bbq sauce, potatoes in golden butter</i>	39 € par pers.
Filet de veau rôti aux jeunes carottes, condiment pamplemousse-carotte, mousseline à l'anis étoilé <i>Veal fillet roasted with baby carrots, grapefruit-carrot seasoning, purée with star anise</i>	41 €

### Gourmandises Lactées | Milky Delicacies

---

Sélection de notre fromager-affineur Niçois <i>Selection from our local cheese monger</i>	10 €
--	------



## La Table de la Réserve

### Desserts | Desserts

---

Vitrine de desserts de notre Chef Pâtissier Benoît Jabouille 10 €  
*Desserts display by Benoît Jabouille*

Glaces et sorbets 4 € (2 boules)  
*Ice-creams & sorbets* 4 € (2 scoops)

### Menu en 4 services | 4-Courses Menu 65 €

---

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

### Enfants (jusqu'à 12 ans) | Children (up to 12 years)

---

Menu 13 €  
Sirop à l'eau | pâtes (bolognaise ou pesto) | une boule de glace  
*Syrup cordial | pasta (Bolognese or pesto) | one scoop of ice-cream*

Menu 15 €  
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*

### Les Gourmandises Niçoises...

Lundi & Mardi	Daube de bœuf, gnocchis maison	33 €
Mercredi	Grand aioli de morue à la Niçoise	31 €
Jeudi	Fraîcheur de Petits Farcis Niçois façon « Réserve »	39 €
Vendredi & Sam.	Bouillabaisse	43 €
Dimanche	Fraîcheur de Petits Farcis Niçois façon « Réserve »	39 €