

A taste of Nice

Choix de six saveurs

Salade d'artichauts, fleurs de courgettes en beignets, petits farcis Nicois, burrata au basilic, pissaladiere, tapenade

Selection of six Nicois specialties

Signature baby artichoke salad, signature zucchini blossom beignets, stuffed vegetables Nicois style, creamy burrata, traditional onion tart, tapenade

Envie de sept saveurs de la mer

Saumon fume, carpaccio de thon, calamars frits, salade de crevettes au basilic, brandade de morue, sardines facon Riviera, la soupe de poissons traditionnelle

Seven temptations from the sea

Smoked salmon, yellow tail tuna carpaccio, fried calamari, warm shrimp salad with basil, classic brandade, sardines Riviera style, traditional provencale fish soup

Attrait de dix saveurs

Saumon fume, brouillade de truffes, salade d'artichauts, burrata au basilic, fleurs de courgettes en beignets, petits farcis Nicois, salade de crevettes au basilic, demi camerone, macaroni aux truffe, la soupe de poissons traditionnelle

Tasting of ten Nicois specialties

Smoked salmon, French style whipped eggs with black truffle, signature baby artichoke salad, creamy burrata, signature zucchini blossom beignets, stuffed vegetables Nicois style, warm shrimp salad with basil, half big prawn, truffle macaroni, traditional provencale fish soup

Les entrees / Appetizers

Coeur de laitue a la Caesar / Heart of baby lettuce with Caesar dressing Nicois style

Les petits farcis Nicois / Stuffed baby vegetables Nicois style

Marinade de poisson et crustaces / Seafood and shellfish crudo

Thon finement taille, piment vert, cebette, mangue et citron / Yellowtail tuna carpaccio with jalepeno peppers, scallions, mango, and lemon

Salade d'haricots vert extra fin a l'huile d'olive et vieux balsamique / Haricots vert salad, extra virgin olive oil, and aged balsamic vinegar

Salade d'artichauts violet / Signature baby artichoke salad

Tomates du pays, burrata, basilic et huile d'olive / Beefsteak tomatoes with creamy burrata, basil, and extra virgin olive oil

Poivrons rouge et jaune rotis et marines a l'ail et huile d'olives, beignets d'anchois / Roasted and marinated red and yellow peppers, anchovy beignet, and extra virgin olive oil

Beignets de fleur de courgette / Signature zucchini blossom beignets (market availability)

Salade de Nice / Traditional Nicoise salad

Le chevre frais en tempura au romarin, coulis de piquillo poivrons et roquette / Goat cheese tempura, piquillo pepper coulis, and baby arugula

Saumon fume et avocat en salade / Smoked salmon and avocado salad

Les crevettes tieides a l'huile d'olive citronnee et basilic / Warm shrimp with lemon dressing and basil

Friture de calamars / Fried calamari

La soupe de poissons traditionnelle servie avec sa rouille et croutons ailes / Traditional provencale fish soup with rouille and garlic croutons

Petits ravioli Nicois a la queue de boeuf et blette / Nicois ravioli with oxtail and swiss chard

Spaghetti a la tomate fraiche et aux piments / Spaghetti with fresh tomato sauce and serrano peppers

L'os a moelle roti, tomates confites, moutarde de meaux et pain de Campagne grille / Roasted marrow bones with tomato confit, Meaux mustard, and grilled country bread

Les specialties de La Petite Maison a la truffe noire / La Petite Maison specialties with black truffle

Roquette et mélange d'herbe / Baby arugula with fresh herbs

Oeufs brouilles a la francaise / French style whipped eggs

Macaroni legerement crème / Creamy macaroni

Risotto au parmesan / Parmeggiano risotto

Les poissons et viande / Meat and Seafood

Homard roti au beurre d'herbes / Roasted lobster with herbs butter

Les grosses crevettes flambee au pastis / Jumbo head on shrimp flambéed with pastis

Coquilles Saint Jacques risolees a l'ail, risotto a la truffe noire / Seared sea scallops with roasted garlic, and black truffle risotto

Loup de peche cuisine "comme on aime" / Wild stripped bass with artichokes, seasonal mushrooms, tomato, and basil

Linguini onctueux au homard roti / Roasted lobster with linguini in a creamy lobster sauce

Tagliolini a l'encre de seiche aux crevettes, oursins et piment vert / Black tagliolini with shrimp, sea scallops, and serrano peppers

Salade de homard, zucchini remoulade et segments d'oranges / Lobster salad with zucchini remoulade and orange segments

Le filet de boeuf au poivre ou grille béarnaise / Beef tenderloin au poivre or grilled with béarnaise

Carre d'agneau en croute d'herbs / Herb crusted Colorado rack of lamb

A partager pour la table / To share for the table

La cote de boeuf / Ribeye for two

Le chateaubriand, sauce poivre ou béarnaise / Chateaubriand with sauce au poivre or béarnaise

Poulet fermier eleve aux grains, farci aux croutons ailles, salade de laitue / Roasted farmer's chicken, with garlic croutons and French lettuce

Cote de veau de lait cuisine en cocotte / Milk fed veal chop cooked in a cocotte

Sole Meuniere / Dover sole Meuniere

Pour accompagner / Side dishes

Fondues d'épinards a l'ail / Wilted spinach with garlic

Courgettes provencale / Zucchini provencale

La veritable puree / French potato puree

Champignons de saison / Seasonal mushrooms

Panisse au romarin / Rosemary chickpea fries

Les Dessert / Desserts

Le colonel classique (citron et vodka) / Sicilian lemon sorbet with vodka

Les fruits rouges du pays, galce de confiture de lait / Mixed berries with dulce le leche ice cream

Marrons glaces, glace aux marrons, crème de marrons et Chantilly / Ultimate chestnut coupe

Beignets chauds de pommes / Hot apple beignets

Glaces et sorbets / Ice cream and sorbets

Clafoutis aux fruits de saison avec chocolat caraible / Clafoutis with seasonal fruit and caraibe chocolate

Fondant au chocolat avec stracciatella / Chocolate fondant with stracciatella ice cream

Pour la table / For the table

Tiramisu / Signature tiramisu

Mousse de chocolat blanc framboises / White chocolate mouse with raspberries

Flan au caramel / Signature caramel flan