



## Desserts *Desserts*

La Tropézienne du Prince ..... 18€  
*The Prince's Tropezienne*

La Pissaladière Confit Abricot Verveine et Olives Vanillée  
- Glace Crème Crue ..... 18€  
*Sweet Pissaladière – Candied Apricot Verbena  
and Vanilla Flavored Olives – Raw Cream Ice Cream*

Coupe Glacée Gourmande : ..... 18€  
Glace Vanille et Chocolat, Arlette Sucrée  
et Caramel Beurre Salé  
*Gourmet Ice Cream Cup:  
Vanilla and Chocolate Ice Cream, Sweet Arlette Biscuit  
and Salted Butter Caramel*

Coupe Glacée Fraîcheur : ..... 18€  
Sorbet Fraise et Citron Menthe Sauge, Meringue Croustillante,  
Confit de Fraise et Jus de Fraise Mentholé  
*Fresh Ice Cream Cup:  
Strawberry and Lemon Mint Sage Sorbet, Crunchy Meringue,  
Candied Strawberry and Minty Strawberry Juice*



## Entrées *Starters*


Salade Niçoise ..... 28€  
*Niçoise Salad*

Gaspacho de Tomates et Basilic / Ricotta de Prairie ..... 22€  
*Tomato and Basil Gazpacho / Prairie Ricotta*

Ceviche de Daurade et Myrtilles Fraîches ..... 26€  
*Sea Bream Ceviche and Fresh Blueberries*

Carpaccio de Bœuf au Basilic et Parmigiano Reggiano ..... 26€  
*Beef Carpaccio with Basil and Parmigiano Reggiano*

Salade de Tomates Anciennes / Burrata ..... 23€  
*Heirloom Tomatoes / Burrata*



## Plats *Main Courses*

Pan Bagnat / Mesclun de Roquette et Parmesan ..... 30€  
*Pan Bagnat / Arugula and Mixed Leaves with Parmesan*

Gambas Flambées au Pastis / Légumes de Provence ..... 36€  
*King Prawns Flambéed with Pastis / Provençal Vegetables*

Faux Filet Angus / Sauce Choron / Tian de Légumes ..... 58€  
*Angus Fillet / Choron Dressing / Tian of Vegetables*

Espadon Juste Grillé / Légumes d'Été / Aioli ..... 49€  
*Grilled Swordfish / Summer Vegetables / Aioli*

Caviar d'Aubergine / Légumes d'Été / Aioli ..... 28€  
*Eggplant Caviar / Summer Vegetables / Aioli*

**44°N 06**  
GIN IMAGINED  
AND DISTILLED IN GRASSE **VODKA**

## Cocktails ..... 26€



### Maestrale

Gin44, Bergamote, Gingembre, Agrumes  
*Gin44, Bergamot, Ginger, Citrus Fruits*



### Azur Spritz

Gin44, Verjus, Tonique Pamplemousse & Romarin  
*Gin44, Verjus, Grapefruit Tonic & Rosemary*



### Esterel

Vodka 06, Kombucha Hibiscus Framboise Cerise  
*Vodka 06, Kombucha Hibiscus Raspberry Cherry*



### Rose opium

Vodka06, Canneberge, Citron Vert, Rose & Vanille  
*Vodka06, Cranberry, Lime, Rose & Vanilla*



### RivierArt

Gin 44, Champagne, Yuzu & Sauge  
*Gin44, Champagne, Yuzu & Sage*

## Mocktails ..... 20€

### Free Maestrale

Bergamote, Gingembre, Agrumes  
*Bergamot, Ginger, Citrus Fruits*



### Free Azur Spritz

Verjus, Tonique Pamplemousse & Romarin  
*Verjus, Grapefruit Tonic & Rosemary*



### Free Esterel

Kombucha Hibiscus Framboise Cerise  
*Kombucha Hibiscus Raspberry Cherry*



### Free Rose opium

Canneberge, Citron Vert, Rose & Vanille  
*Cranberry, Lime, Rose & Vanilla*



### Free RivierArt

Tonique, Yuzu & Sauge  
*Tonic, Yuzu & Sage*

## Tapas

Arancini de Saison / Pistou de Roquette et Amandes Grillées ..... 17€  
*Seasonal Arancini / Arugula Pesto and Toasted Almonds*



Socca Niçoise / Tapenade d'Olives et Capres ..... 17€  
*Socca from Nice / Olive Tapenade and Capers*



Toast de Focaccia Comme une Pissaladière ..... 17€  
*Focaccia Toast Pissaladière style*

Légumes et son Aïoli ..... 17€  
*Vegetables and Aioli*



Encornets Croustillants / Condiment Tomate ..... 20€  
*Crispy Squids / Tomato Condiment*



Crottin de Chèvre Affiné / Chutney Miel Abricot Romarin  
/ Toast Focaccia ..... 17€  
*Matured Goat Cheese / Apricot Rosemary and Honey Chutney / Focaccia Toast*