

# BELROSE

A LA CARTE

Thierry Thiercelin

UN ÉTÉ PUR SUD...

PURE ET MÉDITERRANÉEN...

**LÉGUMES D'ÉTÉ** 36  
TOUT LE COMTÉ DE NICE AUTOUR DE SA SALADE « NISSA LA BELLA »

**LANGOUSTE ROYALE DE MEDITERRANÉE** 75  
TOMATES CONFITES, AMANDES FRAICHES ET COURGETTES MARINÉES

**COUTEAUX ET TRUFFES D'ÉTÉ \*** 49  
ARTICHAUTS VIOLET A LA CROQUE, MOZZARELLA

**FOIE GRAS DE CANARD ET SOLE** 44  
TERRINE FINEMENT AILLÉE PÉTALES D'ÉPINARDS

**ROUGET ET POULPE ROC** 39  
SANDWICH FONDANT, CHAIR D'ARAIGNÉE PERSILLÉE, PAIN & CÉRÉALES

**BAR DE LIGNE ET SARDINE** 48  
RATATOUILLE ET RISOTTO AUX AUBERGINES

**CHAPON DE MEDITERRANÉE** 46  
SOUPE AU PISTOU ET COPEAUX DE PALETTE IBÉRIQUE

**HOMARD BLEU ET SPAGHETTI A L'EAU DE MER** 57  
TOUT SIMPLEMENT

« S'il arrive que certains produits se répètent dans la carte, c'est pour vous faire profiter au mieux des saisons »

« En fonction du marché, certains plats peuvent momentanément être Modifiés et vous seront communiqués par nos maîtres d'hôtel »

**BŒUF SIMMENTAL** 50  
FILET AU SAUTOIR, AUBERGINES, BLETES, GIROLLES ET ARTICHAUTS DOLCE-FORTE

**PORC NOIR DE BIGORRE** 46  
COTE, BOUDIN ET LARD DE COLONNATA, AIL & OIGONS FRAIS, POMMES DE L'ILE DE BATZ

**AGNEAU DE SISTERON** 49  
COTES SUR LE GRILL, ET SELLE ROTIE, PRESSÉ DE TOMATES AU CITRON, COCOS ET OLIVES

**FROMAGES** 20  
AFFINÉS PAR MONSIEUR ROBERT BEDOT, AMI ET FROMAGER

**PECHES BLANCHES & FRAISES DES BOIS** 20  
PURES ET NATURES, TOUTES CRUES, TOUTES GOUTEUSES  
BISCUIT ET GLACE A LA MENTHE

**CREPE SUZETTE ORANGE** 20  
OU TOUS LES FRUITS DE L'ÉTÉ S'INVITENT  
UN FLAMBAGE AU GRAND MARNIER EST RÉSERVÉ AUX AMATEURS

**MYRTILLES** 20  
AU CŒUR D'UN SOUFFLÉ FORT EN GOUT ET EN COULEUR

**ABRICOTS & FRAISES** 20  
LES FRUITS MELÉS AU RIZ ET SEMOULE EN FIN GATEAUX

**GLACES ET SORBETS** 18  
AU FIL DE LA SAISON

**CHOCOLAT & AGRUMES** 20  
ONCTUEUX ET CROQUANT, JEU DE TEXTURES

**LES GRANDS CRUS DE CHOCOLAT** 24  
POUR MOURIR DE CHOCOLAT...

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE INCLUS

\*LES TRUFFES D'ÉTÉ /tuber Aestivum

Le filet de bœuf est d'origine ALLEMANDE

# BELROSE

A LA CARTE

Thierry Thiercelin

**SUMMER VEGETABLES** 36  
ALL TASTES OF NICE AND ITS PURLIEUS  
REFLECTED IN A SALAD « NISSA LA BELLA »

**ROYAL SPINY LOBSTER FROM THE MEDITERRANEAN**  
TOMATOES, FRESH ALMONDS AND MARINATED ZUCCHINI

**KNIFE SEA SHELL AND SUMMER TRUFFELS\*** 49  
WITH CRUSTY VIOLET ARTICHOCKES, MOZZARELLA

**DUCK FOIE GRAS AND SOLE** 44  
MELTED TO A GARLIC SEASONED TERRINE ON SPINACH

**RED MULLET AND OCTOPUS ROC** 39  
MELLOW SANDWICH, MEAT OF SPIDER CRAB WITH PARSLEY,  
BREAD & CEREALS

**SEABASS AND SARDINE** 48  
RATATOUILLE AND AUBERGINE-RISOTTO

**CAPON-FISH FROM THE MEDITERRANEAN** 46  
PESTO SOUP AND SLICES OF IBERCO HAM

**BLUE LOBSTER AND SEAWATER SPAGHETTIS** 57  
REALY SIMPLE

« Some products you will find several times in the menu.  
This is to present you the whole taste of the actual  
season"»

« Depending on the daily market situation, it might be  
possible that several products will change. The Maître  
d'hôtel will inform you about every changing. »

\*SUMMER TRUFFELS /tuber Aestivum

A SUMMER PURELY SOUTHERN

NEAT AND MEDITERRANEAN

**SIMMENTALER BEEF** 50  
PANFRIED FILET, AUBERGINES, MANGEL, CHANTERELLES  
AND ARTICHOCKES « DOLCE-FORTE »

**BLACK PORK FROM THE BIGORRE** 46  
COTE, BLACK PUDDING AND COLONATA BACON, GARLIC &  
FRESH OIGNONS, POTATOES "L'ILE DE BATZ"

**LAMB FROM THE SISTERON** 49  
GRILLED CHOPS, ROASTED ~~SADDLE TOMATO~~ SADDLE TOMATO TERRINE WITH LEMON,  
WHITE BEANS AND OLIVES

**CHEESE** 20  
MATURED BY ROBERT BEDOT, MAITRE FROMAGER AND FRIEND

**WHITE PEACHES & WOOD STRAWBERRIES** 20  
NEAT AND NATURALLY, NON COOKED, ALL SAPPY  
BISCUIT AND MINT ICE CREAM

**CREPE SUZETTE A L'ORANGE** 20  
WHERE ALL SUMMER FRUITS ARE ENTERTAINED  
FLAMED IN GRAND MARNIER IF YOU WANT

**BLUEBERRIES** 20  
IN THE HEART OF A SOUFFLE VERY RICH IN TASTE AND COLOUR

**APRICOTS & STRAWBERRIES** 20  
THE FRUITS BLENDED WITH RICE AND FINISHED AS A PIE

**ICE CREAM AND SORBETS** 18  
ALONG THE SEASON

**CHOCOLATE & CITRUS FRUITS** 20  
CREAMY AND CRUSTY, THE PLAY OF THE TEXTURE

**THE « GRANDS CRUS » OF CHOCOLATE** 24  
CHOCOLATE TO DIE FOR...

PRICES IN EURO, SERVICE AND TAXES INCLUDED

The origin of the veal is GERMANY