Les chèques ne sont plus autorisés

Le Pesage La Carte

*Eté 2024

Notre second restaurant , plus intimiste , vous accueille avec Vue imprenable sur la ligne d'arrivée !

NOS ENTRÉES ET SALADES

Véritable mozzarella burrata, déclinaison de tomates & basilic en deux textures	**21 €**
Dentelle de saumon fumé sur blinis & fromage frais	**19 €**
Tataki de thon autour des agrumes, caramel soja sésame	**21 €**
Salade d'artichauts confits, vinaigrette truffée, roquette, parmesan et croutons	**23 €**
Salade de poulet croustillant façon Caesar	**22 €**

NOS PLATS CHAUDS

Le traditionnel cheeseburger, frites et salade	**26 €**
Belle entrecôte, beurre maître d'hôtel (environ 280-320 gr)	**32 €**
Tartare de Boeuf à l'italienne, frites et salade	**26 €**
Brochette de volaille marinée au gingembre, mayonnaise curry coco et citron vert	**29 €**
Tartare de saumon, mangue, aneth sur wakamé, frites et salade	**26 €**
Tentacule de poulpe mariné et snacké aux essences de Provence	**30 €**
Filet de Loup contisé au citron confit, sauce vierge	**28 €**
Pavé de saumon en croute de pistaches	**29 €**
Risotto végétarien aux légumes de saison	**27 €**
Risotto safrané, Noix de Saint Jacques rôties	**34 €**
Linguines Gambas et sa bisque anisée	**34 €**
Le plat chaud du jour à l'ardoise	**21 €**
Accompagnements supplémentaires (assiette de frites, salade, légumes..)	**5 €**

NOS DESSERTS

Crème brulée vanille	**9 €**
Carpaccio d'ananas et son sorbet, pépites de meringues	**10 €**
Vacherin vanille et framboises, coulis de fruits rouges	**10 €**
Macaron chocolat, coeur coulant caramel & crème anglaise	**10 €**
L'assiette de fromages, mesclun niçois, confiture de figues	**9 €**

LE QUINTÉ Sens

Prix service compris **FAIT MAISON**