



LES REMPARTS

ENTRÉES / STARTERS

AGNOLOTTI DE PORC CONFIT

Gambero de Sanremo, cerise et jus mentholé

52€

Pork confit Agnolotti with gambero, cherry and mint-infused jus

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Velours oseille, anchois, concombre

43€

Tuna with sorrel, anchovy, and cucumber vinaigrette

LES SUPIONS GRILLES

Polenta crémeuse safran, origan, piquillos

46€

Cuttlefish, creamy polenta saffron, oregano, piquillos

LA TOMATE COEUR DE BOEUF

Crème glacée à la myrte, vinaigrette fraise et poivron

38€

Beefsteak tomato, strawberry and bell pepper vinaigrette

LE SOUFFLÉ DE POISSON

Emulsion champagne, tagette et coquillages

40€

Fish soufflé, champagne sauce, marigold and shellfish

L'ARTICHAUT VIOLET

Ragout d'epeautre, pesto rosso, capucine

40€

Purple artichoke, spelt stew, red pesto, nasturtium



LESREMPARTS

PLATS / DISHES

LA VOLAILLE FERMIÈRE

Pomme de terre boulangère, citron confit, olive de Nice 54 €
Free-range poultry, boulangere potatoes, preserved lemon, Niçoise olives

LA SERIOLE

Melon, fenouil et sauce au poivre vert 54 €
Yellowtail, melon, fennel and green peppercorn sauce

LE TURBOT

Courgettes en scapece, sabayon à la verveine 64€
Turbot filet, scapece zucchini and verbena sabayon

LE FILET DE VEAU

Aubergine en escabeche et jus iodé 62€
Veal filet, escabeche aubergine and iodized jus

LES PATES AU HOMARD

Salpicon des pinces à l'estragon, tomates confites 66 €
Pasta with lobster, claw salpicon with tarragon, sun-dried tomatoes

LES GNUDIS DE RICOTTA

Blettes et citron confit, champignons sauvages 50 €
Ricotta gnudis, swiss chard, candied lemon and wild mushrooms

DESSERTS

LE VACHERIN GLACÉ

Framboise et sorbet verveine 22 €
The raspberry vacherin with verbena sorbet

LE MILLE-FEUILLE GLAÇÉ À LA VANILLE

Chips caramélisée et praliné aux amandes 22 €
Iced vanilla and almond mille-feuille

LE CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

Crèmeux au chocolat "Kalingo", sorbet à la noix de coco 22 €
Crispy "Kalingo" chocolate with coconut sorbet and chantilly

LA TARTE AU CITRON ET AGRUMES D'EZE

Meringue vaporeuse et crèmeux citron yuzu 22 €
Eze citrus and lemon tart, airy meringue and creamy lemon-yuzu

LE CROUSTILLANT À LA CERISE

Mousse légère fromage blanc et baie des Batak 22 €
Crispy cherry, Fromage blanc mousse and Batak berry



MENU DEJEUNER
LUNCH MENU

LA TOMATE COEUR DE BOEUF

Crème glacée à la myrte, vinaigrette fraise et poivron

Beefsteak tomato, strawberry and bell pepper vinaigrette

LA VOLAILLE FERMIÈRE

Pomme de terre boulangère, citron confit, olive de Nice

Free-range poultry, boulangerie potatoes, preserved lemon, Niçoise olives

LE VACHERIN GLACÉ

Framboise et sorbet verveine

The raspberry vacherin with verbena sorbet

MENU DEJEUNER (en 3/4 services)

Valable de 12h15 à 14h30 - hors boissons

110€

135€

LUNCH MENU (3/4 courses)

Available from 12.15 PM to 2.30 PM - drinks non included



LES REMPARTS

MENU DEGUSTATION
DISCOVERY MENU

LA TOMATE COEUR DE BOEUF

Crème glacée à la myrte, vinaigrette fraise et poivron
Beefsteak tomato, strawberry and bell pepper vinaigrette

LA SERIOLE

Melon, fenouil et sauce au poivre vert
Yellowtail, melon, fennel and green peppercorn sauce

LA VOLAILLE FERMIÈRE

Pomme de terre boulangère, citron confit, olive de Nice
Free-range poultry, boulangere potatoes, preserved lemon, Niçoise olives

LE VACHERIN GLACÉ

Framboise et sorbet verveine
The raspberry vacherin with verbena sorbet

MENU DEGUSTATION (en 4/5 services)

Valable de 19h00 à 21h30 - hors boissons

150€

175€

DISCOVERY MENU (4/5 courses)

Available from 7.00 PM to 9.30 PM - drinks non included



LES REMPARTS

CAVIAR

BAERI 50G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.

300€

BAERI 125G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.

700 €

OSCIESTRE 50G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.

400 €

OSCIESTRE 125 G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.

800 €

NOTRE SUGGESTION DE CHAMPAGNES POUR CAVIAR *OUR SUGGESTION OF CHAMPAGNES TO JOIN YOUR CAVIAR*

TAITTINGER " COMTES DE CHAMPAGNE " 2013

Blanc de Blancs Brut Grand Cru

MOËT & CHANDON " DOM PÉRIGNON " 2013

Brut

LOUIS ROEDERER " CUVÉE CRISTAL " 2015

Brut

KRUG 2008

Brut

LOUIS ROEDERER " CUVÉE CRISTAL VINOOTHÈQUE " 1997

Brut

KRUG " CLOS DU MESNIL " 2006

Blanc de Blancs Brut



LES REMPARTS