

# aux bons enfants

Depuis 1935

## MENU À 39 €

### ENTRÉES

SASHIMI DE DAURADE  
LECHE DE TIGRE

PETITS FARCIS NIÇOIS

TERRINE D'ARTICHAUTS  
FROMAGE, PANCETTA

ORANGE SANGUINE   
FETA, CORIANDRE

### DESSERTS

BABA AU RHUM  
CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE

TIRAMISÙ

PAVLOVA MANGUE, CITRON VERT

MOUSSE CHOCOLAT  
HUILE D'OLIVE, GRAINES DE LIN

### PLATS

PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD

PALERON DE VEAU  
POLENTA CRÉMEUSE, SHIITAKE

ROGNONS DE VEAU  
MOUTARDE, COGNAC, PURÉE

BOUDIN NOIR DE CHRISTIAN PARRA  
CÉLERI, POMMES RÔTIÉS

SOLE, BEURRE, CÂPRES **(+15€)**

MORUE À LA NIÇOISE

FILET DE BARRACUDA RÔTI  
FREGOLA SARDA AU NOILLY PRAT

CALAMARS EN PERSILLADE  
CHORIZO, FENOUILS **(+5€)**

CHOU-FLEUR RÔTI   
CRÈME DE HARICOTS, CHIMICHURRI

LES CARTES BANCAIRES NE SONT PAS ACCEPTÉES.

# aux bons enfants

Depuis 1935

## MENU AT 39 €

### STARTERS

SEA BREAM SASHIMI  
LECHE DE TIGRE

LITTLE STUFFED VEGETABLES

ARTICHOKES TERRINE  
CHEESE, PANCETTA

BLOOD ORANGE,  
FETA, CILANTRO



### MAIN COURSES

DUCK SHEPHERD'S PIE

VEAL CHUCK  
CREAMY POLENTA, SHIITAKE

VEAL KIDNEYS, MUSTARD  
COGNAC, MASHED POTATOES

CHRISTIAN PARRA'S BLACK PUDDING  
CELERY, ROASTED APPLES

DOVER SOLE, BUTTER, CAPERS (+15€)

COD FISH À LA NIÇOISE

ROASTED BARRACUDA FILET  
FREGOLA SARDA, NOILLY PRAT

CALAMARI IN PERSILLADE  
CHORIZO, FENNELS (+5€)

ROASTED CAULIFLOWER  
NAVY BEAN CREAM, CHIMICHURRI



### DESSERTS

RUM BABA  
VANILLA CREAM

TIRAMISÙ

MANGO AND LIME PAVLOVA

CHOCOLATE MOUSSE  
OLIVE OIL, FLAXSEEDS

BANK CARDS ARE NOT ACCEPTED