



restaurant

# LE PATIO

Restaurant

  
HÔTEL La PÉROUSE  
\*\*\*\*

NICE - BAIE DES ANGES  
[www.hotel-la-perouse.com](http://www.hotel-la-perouse.com)

11, Quai Rauba Capeù - 06300 Nice | + 33(0)4 93 62 34 63  
[www.hotel-la-perouse.com](http://www.hotel-la-perouse.com) | [lp@hotel-la-perouse.com](mailto:lp@hotel-la-perouse.com)



## ENTRÉES | STARTERS

CROUSTILLANT DE CHÈVRE FRAIS À LA CONFITURE DE FIGUES SUR MESCLUN FRESH GOAT'S CHEESE CRUNCH WITH FIG JAM AND MIXED LEAF SALAD	14 €
FRAÎCHEUR DE MELON AU JAMBON CRU SAN DANIEL REFRESHING MELON WITH SAN DANIEL CURED RAW HAM	15 €
TATAKI DE THON MARINÉ AU SOJA, MIEL ET SÉSAME, SALADE DE RIQUETTE TUNA TATAKI MARINATED IN SOYA SAUCE, HONEY AND SESAME WITH ROCKET SALAD	19 €
TEMPURA DE GROSSES CREVETTES SAUCE CRÉOLE ET SALADE MÉLANGÉE LARGE PRAWN TEMPURA WITH CREOLE SAUCE AND MIXED SALAD	20 €
SALADE DE SAINT-JACQUES POÊLÉES AUX ASPERGES, PARFUMÉE À L'HUILE DE TRUFFE PAN-SEARED SCALLOP SALAD WITH ASPARAGUS, ENHANCED WITH TRUFFLE OIL	21 €
ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD À LA COMPOTÉE DE RHUBARBE ET SAUCE AU MIEL DUCK FOIE GRAS ESCALOPE WITH RHUBARB COMPOTE AND HONEY SAUCE	21 €

## PÊCHE DU JOUR | CATCH OF THE DAY

POISSON POUR DEUX PERSONNES, DÉCOUPE EN SALLE  
FOR TWO PERSONS, SERVED TABLESIDE

52 €

## POISSONS | FISH

DOS DE LOUP DE MÉDITERRANÉE CUIT SUR PEAU, SAUCE VIERGE ET ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE FILLET OF MEDITERRANEAN SEA BASS COOKED ON ITS SKIN WITH OLIVE OIL DRESSING AND MASHED POTATO ENHANCED WITH OLIVE OIL	25 €
FILET DE CABILLAUD AU CHORIZO SUR RATATOUILLE NIÇOISE, SAUCE AU VIN ROUGE COD FILLET WITH CHORIZO ON RATATOUILLE NIÇOISE, WITH RED WINE SAUCE	25 €
STEAK DE THON POÊLÉ MI-CUIT, WAKAMÉ, ET PETITS LÉGUMES AU SÉSAME PART-COOKED TUNA STEAK WITH WAKAME, AND BABY VEGETABLES IN SESAME SEEDS	27 €
SAINT-JACQUES POÊLÉES, BEURRE DE CIBOULETTE, ET RISOTTO CRÉMEUX PAN-SEARED SCALLOPS WITH CHIVE BUTTER AND CREAMY RISOTTO	27 €

## VIANDES | MEAT \*

FILET MIGNON DE PORC, JAMBON CRU SAN DANIEL ET MOZZARELLA DI BUFALA, TAGLIATELLES FRAÎCHES PORK FILLET AND SAN DANIEL CURED RAW HAM WITH DI BUFFALA MOZZARELLA, AND FRESH TAGLIATELLE	23 €
ÉMINCÉ DE SELLE D'AGNEAU RÔTIE, JUS AU PISTOU, ET RATATOUILLE DE LÉGUMES NIÇOIS SLICED ROAST SADDLE OF LAMB WITH PESTO SAUCE, AND NIÇOIS VEGETABLE RATATOUILLE	26 €
CÔTE DE VEAU POÊLÉE, JUS AU THYM, ET ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE PERSILLÉES PAN-FRIED VEAL CHOP WITH THYME SAUCE AND MASHED POTATO WITH PARSLEY	27 €
PAVÉ DE FILET DE BŒUF POÊLÉ, SAUCE AU VIN ROUGE DE PROVENCE ET RISOTTO AUX CHAMPIGNONS PAN-FRIED FILLET STEAK WITH PROVENCE RED WINE SAUCE AND MUSHROOM RISOTTO	28 €

\* Viandes origine : France, Union Européenne | Meat origin: France, European Union

## DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE VANILLA CRÈME BRÛLÉE	8 €
CRUMBLE DE POMMES TIÈDES ET GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ WARM APPLE CRUMBLE WITH SALTED BUTTER CARAMEL ICE CREAM	9 €
MOUSSE LÉGÈRE AU CITRON, CROUSTILLANT, FRAMBOISES FRAÎCHES ET SORBET MANDARINE LIGHT LEMON MOUSSE WITH CRUNCH, FRESH RASPBERRIES AND MANDARIN ORANGE SORBET	10 €
MÛLLEUX CHOCOLAT CHÂTAIGNE, CRÈME À LA VANILLE ET GLACE NOISETTE SMOOTH CHOCOLATE AND CHESTNUT GATEAU WITH VANILLA CREAM AND HAZELNUT ICE CREAM	10 €
PROFITEROLES À LA GLACE VANILLE, CHANTILLY ET CHOCOLAT CHAUD VANILLA ICE CREAM PROFITEROLES WITH WHIPPED CREAM AND HOT CHOCOLATE SAUCE	10 €
BABA AU RHUM MAISON, CRÈME CHANTILLY ET GLACE RHUM RAISINS HOMEMADE RUM BABA WITH WHIPPED CREAM AND RUM AND RAISIN ICE CREAM	10 €
CARPACCIO D'ANANAS FRAIS, FRAMBOISES, SIROP LÉGER AU CITRON VERT ET SORBET ANANAS FRESH PINEAPPLE CARPACCIO WITH RASPBERRIES, LIGHT LIME SYRUP AND PINEAPPLE SORBET	10 €

### MENU DU JOUR SET MENU PRICE

39€

### SUGGESTIONS DU JOUR TODAY'S SUGGESTIONS

ENTRÉE - STARTER	14 €
PLAT - MAIN COURSE	22 €
DESSERT	8 €

### MENU ENFANT - KID'S MENU

Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
Starter + Plat or Plat + Dessert

16€

BOISSON INCLUSE - DRINK INCLUDED  
(moins de 10 ans - under 10 years old)

SERVICE DE 19H00 À 22H00 - FROM 7.00 p.m. TO 10.00 p.m. | TAXES ET SERVICE COMPRIS - INCLUDING TAX AND SERVICE

RÉSERVER VOTRE TABLE/MENU AU 4605 AVANT 18H00 - BOOK YOUR TABLE/SUGGESTIONS DIAL 4605 BEFORE 6.00 p.m.