



Les Desserts

 Mousse chocolat blanc et framboises	14 €
 Mangue fraîche, sorbet et coulis d'abricot	15 €
Marrons glacés, glace aux marrons crème de marrons et chantilly	15 €
Tiramisu super	14 €
 Assiette de fruits frais de saison	16 €
 Cerises confites au kirsch, sorbet griottes	15 €
Glaces et sorbets	5 € <i>la boule</i>
Glaces : yaourt bulgare, vanille, café, spéculoos, chocolat caramel à la fleur de sel, pistache, marrons, noix de coco	
Sorbets : framboise, fraise, citron, mangue	

La **P**etite Maison
DE NICOLE


HÔTEL BARRIÈRE
LE MAJESTIC
CANNES

 LEADING
HOTELS®


LES TABLES
BARRIÈRE
* * * * *

A Partager

Le choix du sud (A partir de 2 personnes) 32 €/pers.

Thon finement taillé, citron, cébette, piment rouge, copeaux de Parmesan et mangue / Poivrons rouges et jaunes grillés à l'huile d'olive / Tomates du pays, Burrata au basilic et huile d'olive

Choix de 6 saveurs (A partir de 2 personnes) 49 €/pers.

Salade d'artichauts / Tomates du pays, Burrata au basilic et huile d'olive / Crevettes tièdes à l'huile d'olive citron et basilic
Petits farcis niçois / Fins beignets de fleurs de courgette
Macaroni aux truffes

L'attrait de Nicole (Servi pour l'ensemble de la table) 74 €/pers.

Thon finement taillé, citron, cébette, piment rouge, copeaux de Parmesan et mangue / Burrata au basilic / Salade d'artichauts
Fleurs de courgette en beignet / Crevettes tièdes à l'huile d'olive citron et basilic / Petits farcis / Les belles crevettes cébette et piment / Macaroni aux truffes

Les Entrées

🍷 Thon finement taillé, citron, cébette piment rouge, copeaux de Parmesan et mangue	25 €
🍷 Salade d'artichauts et anchois	18 €
🍷 Salade de haricots verts, huile d'olive et vieux balsamique copeaux de foie gras de canard	24 €
Caviar d'origine Aquitaine (France), les 30 grammes accompagné de crème fraîche, blinis tièdes oeufs de caille et condiments	120 €
🍷 Tartare de saumon Label Rouge d'Ecosse	25 €
🍷 Poivrons rouges et jaunes grillés à l'huile d'olive	20 €
🌿 🍷 Tomates du pays, Burrata au basilic et huile d'olive	24 €
🍷 Avocat, laitue, crabe	37 €
🍷 Crevettes tièdes à l'huile d'olive citron et basilic	38 €
Petits beignets de King crabe, légumes croquants	46 €
🌿 Le chèvre chaud, crème de romarin	18 €
Calamaretti fritti	35 €
🌿 Fins beignets de fleurs de courgette	19 €
Petits farcis niçois	19 €

🌿 Plat végétarien

🍷 Plat sans gluten

Prix nets, service compris.

Les Poissons

🍷 Pavé de loup cuisiné comme on aime	52 €
🍷 Les belles crevettes, cébette et piment Thon comme un tournedos au poivre	64 € 43 €
Sole Meunière ou grillée	80 €
🍷 Homard Canadien grillé	85 €

Les Truffes (uncinatum)

🌿 🍷 Brouillade de truffes	46 €
🌿 Macaroni aux truffes	48 €

Les Pâtes

Linguini onctueux au Homard Canadien	48 €
🌿 Penne tomates fraîches, piment, mozzarella	25 €

Les Viandes

🍷 Poulet fermier élevé au grain farcis au foie gras (pour 2 personnes / 50 minutes de cuisson)	75 €
🍷 Côte de veau (pour 2 personnes) Carré d'agneau et sa garniture	79 € 42 €
🍷 Le Chateaubriand	86 €
🍷 Filet de Bœuf Sauce béarnaise Sauce au poivre Rossini	48 € 48 € 56 €
🍷 Entrecôte émincée Black Angus 700 gr (pour 2 personnes)	98 €

Accompagnements

🌿 Macaroni aux truffes	24 €
🌿 🍷 Ratatouille niçoise	15 €
🌿 🍷 Purée de pommes de terre à la truffe	24 €

🏠 Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie la France, Black Angus USA. Le veau a pour origine garantie la France. Le thon utilisé dans les plats de cette carte est du thon frais d'Albacore. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. Carte servie à partir du 19 avril 2017. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.